

Compacta VariO

Gelato imalatının
tüm aşamaları,
tek bir makinede



ICETEAM
1 9 2 7

COLDELITE

ICETEAM
1 9 2 7

COLDELITE

VariO Sistemi

VariO Sistemi, gelato'nun kıvamını sürekli olarak denetler. Kompresör, kullanılan karışım miktarına ve karışımın içeriğine göre değişiklik gösterir.

Önceden tanımlı 11 adet program ve 6 serbest program bulunmaktadır.

Kesikli dondurma döngülerini, mikserin dönüş hızını değiştirerek düzenlemek ve hafızaya kaydetmek mümkündür.



Yatay karıştırıcı

Malzemeler üst silindirin ağzından doldurulur. Yüksek karışım hızları, karışımındaki kuru malzemenin yayılmasını sağlar.



Pastörizasyon

Isıtma tuşuna basmak, 105°C'ye kadar ayarlanabilen döngüyü başlatacaktır. Denetim tuşları anında yorumlanabilir; sesli/görsel bir uyarı sıcaklığa erişildiğini belirtir.



Doğrudan transfer

Karışım, bir dış musluk aracılığıyla dondurma silindrine aktarılır. Çifte çıkış, yüksek yoğunluktaki ürünlerin doğrudan kazandan çıkarılmasını sağlar.



Kesikli dondurucu

Konili tuşa basmak gelato üretim döngüsünü başlatacaktır. Sesli/görsel bir uyarı gelato'nun hazır olduğunu belirtir.



Gelato çıkartımı

Döngü bitiminde gelato makine içinde, uygun kıvamda barındırılır; gelato'nun çıkartımı, kanatların yüksek dönme hızı ve geniş gelato çıkış ağı sayesinde hızlıca tamamlanır.



Compacta VariO

Compacta VariO sistemi, zengin içerikli ve lezzetli karışımlarla hem maksimum hem de minimum üretim kapasitesinde gelato'yu her zaman mükemmel kıvamda imal eder.

tekli çıkış



çifte çıkış



*



Elite kapak



Silver kapak



klasik kapak

*Compacta VariO elite

Compacta VariO

Compacta VariO "ikisi bir arada" bir araçtır:

- üst kısımda yatay silindir malzemeleri karıştırır
- alt kısımda ikinci yatay silindir gelato'yu imal eder. Artisan gelato imalatının tüm kısımlarını kapsayan "hepsi bir arada" bir araçtır:
 - ham malzemeleri karıştırmak için bir **MİKSER**
 - karışımın maksimum hijyeni sağlamak için bir **PASTÖRİZÖR**,
- gelato "sorbetto" ve meyveli krema imalatı için ise bir **DONDURUCU** bulundurur

Avantajları:

- Ayarlanabilir kesikli dondurma döngüleri
 - Azaltılmış enerji tüketimi
 - Azaltılmış su tüketimi
 - Sessiz çalışma
- Çevreye düşük oranda etki
 - Azaltılmış minimum yük
 - Sorunsuz çalışma
- Uzun ömürlü mekanik aksam.

CARATTERISTICHE TECNICHE

			Compacta 6	Compacta VariO 8	Compacta VariO 10	Compacta VariO 12
Ölçü başına miktar ■	İşlenen karışım	kg	3 - 8	1,5 - 8	1,5 - 10	1,5 - 12
	Üretilen gelato	lt	4 - 11	2 - 11	2 - 14	2 - 17
Saat başına miktar ■	İşlenen karışım	kg	20 - 60	10 - 60	10 - 70	10 - 80
	Üretilen gelato	lt	28 - 63	14 - 68	14 - 90	14 - 120
Slush	Ölçü başına miktar	kg	7	7	9	11
Motor hızı		n°	2	7	7	7
Güç kaynağı*	STANDART		400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Kurulu güç		kW	9	9	13	15
Soğutma			water**	water**	water**	water**
Ebatlar GxUxB		cm	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153
Net ağırlık		kg	260	290	400	430

* Diğer voltaj ve frekanslar ek ücretle mevcuttur. ** Havalı soğutma ek ücretle mevcuttur.

■ Bir ölçüde üretilen miktardır ve kullanılan karışıma göre süre değişiklik göstermektedir; "maksimum" değerler klasik, İtalyan usulü gelato için kullanılmıştır. Compacta VariO UNI EN ISO 9001-2000 Kalite Sistemi'ne uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiştir.

Bahsi geçen tüm özellikler yaklaşık değer olarak göz önünde bulundurulmalıdır. Iceteam 1927 gerekli görüldüğü takdirde tüm parçaları, bildirmeksizin değiştirme hakkını saklı tutar.



40011 Anzola dell'Emilia (Bo) Italy . Via Emilia 45/a . Tel. +39.051.6505330 . Fax +39.051.6505331 . e-mail: info@iceteam1927.it . www.iceteam1927.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence