Compacta 4

L'intero ciclo produttivo
del Gelato
in una sola macchina

In one machine
the whole cycle of
gelato production



ICETEAM 1927

COLDELITE

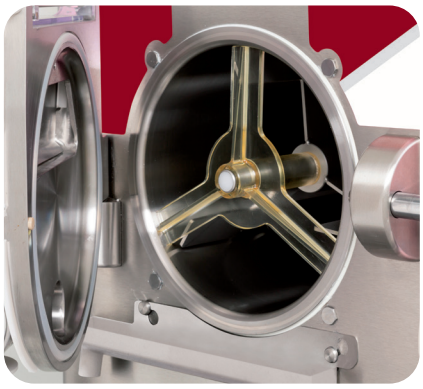
Compacta 4

racchiude un intero laboratorio di gelateria in un'unica macchina da banco. Permette di produrre gelato artigianale di altissima qualità

is an all-in-one counter-top machine that allows you to produce high quality Italian Gelato



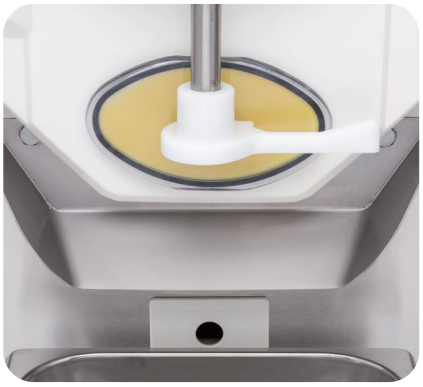
Miscelatore orizzontale
Nella tramoggia del cilindro superiore si versano gli ingredienti che vengono finemente miscelati. L'elevata velocità di rotazione permette la completa dispersione degli ingredienti secchi nella miscela.
Horizontal mixer
The ingredients are poured into the hopper of the top cylinder and finely mixed. High rotation speed allows the complete dispersion of dry ingredients in the mix.



Pastorizzazione
Premendo il tasto riscaldamento si avvia il ciclo che può essere regolato fino a 95°C. Un segnale acustico/visivo avvisa quando la temperatura è stata raggiunta.
Pasteurization
Pressing the heating button will start the cycle, which can be regulated to up to 95°C. An acoustic/visual signal shows that the temperature has been reached.



Passaggio diretto
La miscela pronta viene trasferita nel cilindro di mantecazione attraverso il rubinetto esterno, facilmente smontabile e lavabile.
Direct transfer
The prepared mix is transferred to the freezing cylinder through an outer spigot that can be removed and washed easily for the maximum hygiene.



Mantecatore
Premendo il tasto con il cono, si avvia il ciclo di produzione del gelato. Un segnale acustico/visivo avvisa quando il gelato è pronto.
Batch freezer
Pressing the button with the cone will start the gelato production cycle. An acoustic/visual signal shows that the gelato is ready.



Estrazione del gelato
L'estrazione è completa e rapida grazie all'alta velocità di rotazione delle pale e l'uscita per il gelato.
Gelato extraction
Extraction is complete and fast due to the high rotation speed of the paddles and the opening for the gelato.



Compacta 4
Il sistema Compacta 4 garantisce una perfetta consistenza, sia per miscele semplici, sia per variegati.
Compacta 4
The Compacta 4 system always makes gelato with perfect consistency, both for rich and delicate mixes.

SPAZI RIDOTTI
INVESTIMENTO CONTENUTO
BASSI COSTI GESTIONALI

Sistema Caminetto

Il sistema di raffreddamento con uscita dell'aria dall'alto permette di guadagnare spazio all'interno del laboratorio.

Chimney system

Cooling system with exit from the top, to save space in the shop





PRODUZIONE CONTINUA

Grazie alla presenza di due cilindri che lavorano simultaneamente, mentre la prima miscela è in mantecazione, la seconda viene pastorizzata nel cilindro superiore: tutto il gelato che vuoi in produzione sequenziale.



NUOVO portello Silver
NEW *Silver door*

Portello con nuova bocca di uscita e sagomatura interna per favorire una rapida e completa estrazione del gelato dal cilindro.

External outlet of the door with a specific internal shaping to help a quick and complete extraction of gelato from the cylinder.



Agitatore Classic

Classic beater



Agitatore Silver

Silver beater

LIMITED SPACE
LIMITED INVESTMENT
LOW OPERATIONAL COSTS

CONTINUOUS PRODUCTION

Since the two cylinders can work at the same time, while the first batch of Gelato is in the batch freezer, the second one can be pasteurized above; this means that you can make all the gelato you want, in sequence.

Compacta 4

Compacta 4 è due macchine in una sola:
• nella parte superiore il cilindro orizzontale per preparare le miscele
• nella parte inferiore il cilindro orizzontale per produrre il gelato. In una sola macchina, l'intero ciclo di lavorazione del gelato: • il **MISCELATORE**, per mescolare le materie prime • il **PASTORIZZATORE**, per bonificare gli ingredienti della miscela • il **MANTECATORE**, per produrre gelati, sorbetti, cremolate. **Vantaggi**: • Personalizzazione dei cicli di mantecazione • Riduzione dei consumi energetici • Riduzione dei consumi idrici • Silenziosità di funzionamento • Riduzione conseguente dell'impatto ambientale • Riduzione dei quantitativi minimi da produrre • Dolcezza di funzionamento • Aumento della durata delle parti meccaniche.

***Compacta 4** features a two-in-one structure: • in the upper part the horizontal cylinder mixes ingredients • in the lower part the second horizontal cylinder makes gelato. Therefore it is a all-in-one equipment, resuming the whole production process of homemade gelato: • the **MIXER**, to mix together the raw ingredients • the **PASTEURIZER**, to achieve top hygiene of the mix • the **FREEZER**, to produce Gelato, "sorbetto" and fruit creams. **Advantages**: • Customised batch freezing cycles • Reduced power consumption • Reduced water consumption • Silent operation • Reduced environmental impact • Reduced minimum production amounts • Smooth operation • Increased duration for mechanical parts.*

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

		Compacta 4 classic	Compacta 4 silver
Quantità per ciclo / Quantity per cycle ■ Quantità oraria prodotta / Hourly production ■	kg lt	1,5 - 4 18 - 27	1,5 - 4 20 - 36
Alimentazione elettrica Electric power	STANDARD	230 / 1 / 50 Hz	230 / 1 / 50 Hz
Potenza installata Installed power	kW	4,5	4,5
Condensazione Cooling		aria / air	aria / air
Dimensioni L x P x A Dimensions W x D x H	cm	59 x 73 x 93	59 x 73 x 93
Peso netto Net weight	kg	220	220

■ La quantità per ciclo e la produzione oraria variano a seconda delle miscele impiegate; i valori max si riferiscono al classico gelato spatolabile all'italiana. ■ The quantity produced in one batch and production times vary depending on the mix used; the "max" values refer to the classic Italian-style gelato.

Compacta 4 é progettata e realizzata con Sistema Qualità UNI EN ISO 9001-2000. Compacta 4 is designed and implemented complying with UNI EN ISO 9001-2000 Quality System.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Iceteam 1927 si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso. All specifications mentioned must be considered approximate. Iceteam 1927 reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.

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