Compacta VariO

In una sola macchina
l'intero ciclo di produzione
del gelato artigianale

In one machine
the whole cycle of
gelato production



ICETEAM 1927

COLDELITE

Il Sistema VariO

The VariO System

Il sistema VariO controlla costantemente la consistenza del gelato.
La potenza del compressore varia in funzione
della quantità di miscela introdotta e della sua composizione.
I programmi preimpostati sono 11, quelli liberi sono 6.
I cicli di mantecazione possono essere ulteriormente personalizzati e
memorizzati variando la velocità di rotazione dell'agitatore.

The VariO System constantly controls the consistency of gelato.
The compressor varies according to the amount of mix used and to its ingredients.
There are 11 pre-set programs and 6 free ones. It is possible to customize and
store batch freezing cycles to memory, varying the rotation speed of the beater.



Miscelatore orizzontale - Si versano nella tramoggia del cilindro superiore gli ingredienti, affinché siano miscelati.
L'elevata velocità di rotazione permette la dispersione degli ingredienti secchi nella miscela.
Horizontal mixer *- The ingredients are poured into the hopper of the top cylinder.*
High rotation speed allows the dispersion of dry ingredients in the mix.



Pastorizzazione - Premendo il tasto riscaldamento si avvia il ciclo che può essere regolato fino a 105°C di temperatura.
I pulsanti di comando sono di facile interpretazione; un segnale acustico/visivo avvisa quando la temperatura è stata raggiunta.
Pasteurization *- Pressing the heating button will start the cycle, which can be adjusted up to 105°C. The control buttons are immediately interpretable; an acoustic/visual signal shows that the temperature has been reached.*



Passaggio diretto - La miscela viene trasferita nel cilindro di mantecazione attraverso il rubinetto esterno.
L'uscita indipendente consente l'estrazione di prodotti ad alta densità direttamente dal bollitore.
Direct transfer *- The mix is transferred to the freezing cylinder through an outer spigot. The double exit allows to extract high-density products directly from the boiler.*



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 a due velocità - È possibile impostare due diverse velocità di estrazione, scegliendo tra le 8 disponibili; questa funzione permette di preservare il prodotto ed eseguire le variegature con facilità.
L'utente può, in qualunque momento, regolare manualmente le velocità.
Double speed Extraction *- It is possible to set 2 extraction speeds, by choosing between 8 speeds available: this function helps to preserve the product and to variegate it easily.*
The user can, in any moment, change the speeds manually.



Compacta VariO - Il sistema Compacta VariO produce gelati dalla consistenza perfetta, sia con miscele ricche sia con miscele delicate, sia ai massimi regimi produttivi sia con cariche ridotte a quantità minime.
Compacta VariO *- The Compacta VariO system always makes gelato with perfect consistency, both for rich and delicate mixes, at maximum production and minimum capacity.*



uscita laterale
side exit

EXTENDO
EXTEND THE LIFE OF YOUR MACHINES

Si può estendere la garanzia sulla macchina per ulteriori 2 anni.
Chiedi al tuo distributore per conoscere i dettagli.
It is possible to extend the warranty of the machine for 2 additional years.
Ask your distributor to know the details.



uscita singola
single exit



*



portello Elite
Elite door

portello Silver
Silver door



portello Classic
Classic door

*Compacta VariO *elite*

Compacta VariO

Compacta VariO 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 e 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 VariO *is a two-in-one unit: • in the upper part the horizontal cylinder mixes ingredients • in the lower part the second horizontal cylinder makes gelato. It is a all-in-one equipment, covering the whole production process of artisan gelato: • the* ***MIXER****, to mix together the raw ingredients • the* ***PASTEURIZER****, to achieve the maximum hygiene of the mix • the* ***FREEZER****, to produce gelato, "sorbetto" and fruit creams.*
Advantages*: • Customized batch freezing cycles • Reduced power consumption • Reduced water consumption • Silent operation • Reduced environmental impact • Reduced minimum charge • Smooth operation • Increased duration for mechanical parts.*

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

			Compacta VariO 8	Compacta VariO 10	Compacta VariO 12
Quantità per gelata ■ Quantity per batch ■	Miscela introdotta Mix processed	kg	1,5 - 8	1,5 - 10	1,5 - 12
	Gelato prodotto Gelato produced	lt	2 - 11	2 - 14	2 - 17
Quantità oraria ■ Quantity per hour ■	Miscela introdotta Mix processed	kg	10 - 60	10 - 70	10 - 80
	Gelato prodotto Gelato produced	lt	14 - 68	14 - 90	14 - 120
Granita Slush	Q.tà per ciclo Quantity per batch	kg	7	9	11
Velocità motore agitatore Motor speed		n°	7 7	7	7
Alimentazione elettrica* Electric power*		STANDARD	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Potenza installata Installed power		kW	9 9	13	15
Condensazione Cooling			acqua** water**	acqua** water**	acqua** water**
Dimensioni LxPxA Dimensions WxDxH		cm	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153
Peso netto Net weight		kg	290	400	430

* Altre tensioni e cicli disponibili con sovrapprezzo. ** Disponibile anche ad aria con sovrapprezzo. * Other voltages and frequencies available at extra cost. ** Air-operated also at extra cost.
■ 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 VariO è progettata e realizzata con Sistema Qualità UNI EN ISO 9001-2000 / Compacta VariO 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.

ICETEAM 1927

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

ALI GROUP

The Spirit of Excellence