Compacta

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

In one machine
the whole cycle of
gelato production



ICETEAM 1927

COLDELITE

Compacta

Compacta 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 idrici • Silenziosità di funzionamento • Riduzione conseguente dell'impatto ambientale
• Aumento della durata delle parti meccaniche.

Compacta *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 an 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 water consumption • Silent operation*
• Reduced environmental impact • Increased duration for mechanical parts.



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.
Direct transfer **-** *The mix is transferred to the freezing cylinder through an outer spigot.*



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 **-** Al termine del c il gelato viene mantenuto in macchina alla giusta consistenza; l'estrazione è completa e rapida.
Gelato extraction **-** *Once the cycle ends, the gelato is kept inside the machine at the right consistency; extraction is complete and fast.*



uscita singola
single exit



portello Silver
Silver door



portello Classic
Classic door

*

*Compacta 10 *silver*

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.

Compacta

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

			Compacta 6	Compacta 8 silver	Compacta 10
Quantità per gelata ■ Quantity per batch ■	Miscela introdotta Mix processed	kg	3,5 - 6	3,5 - 8	4 - 10
Granita Slush	Q.tà per ciclo Quantity per batch	kg	7	8	9
Velocità motore agitatore Motor speed		n°	2	2	2
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
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	260	290	390

* 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 è progettata e realizzata con Sistema Qualità UNI EN ISO 9001-2000 / Compacta 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