VARIO ICONA CHEF

Gelato & Pastry
in a TOUCH...

A WHOLE LAB
IN ONE UNIT



ICETEAM 1927

COLDELITE

VARIO ICONA CHEF

Grazie al suo intuitivo display LCD Touchscreen e alla sua interfaccia smart ideata dai nostri Gelato Chef, consente di semplificare e migliorare le operazioni di utilizzo della macchina.
Il sistema Icona permette con pochi "Tap" sullo schermo di passare da un'operazione all'altra, gestire ricette, preferenze e avvisi.

The machine is simple and easy to use thanks to its intuitive LCD Touch Screen, and its smart interface designed by our Gelato Chefs. The Icona system allows you to switch from one operation to another and to manage and store personalised recipes, preferences and alerts only with a few taps.



Pastorizzazione - Utilizzando la funzione "riscaldamento" si avvia un ciclo regolabile fino a 105°C.
Le icone di comando sono di facile interpretazione; un segnale acustico/visivo avvisa quando la temperatura è stata raggiunta.

Pasteurization *- The "heating icon" will start the cycle, which can be adjusted up to 105°C; the icons are extremely straightforward.*
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 independent exit allows to extract high-density products directly from the boiler.*



Nuovo portavaschette e carapine - Un nuovo e pratico supporto ideato per migliorare la stabilità di vaschette e carapine, adatto alla maggior parte dei modelli standard sul mercato.

New tray and carapine holder *- A new and practical support ideal for an optimal stabilization of trays and carapine. It is compatible with most of the standard models on the market.*



Supporto laterale - Nuovo sistema a scomparsa con altezza regolabile per sorreggere recipienti di grandi capacità. Il supporto permette di estrarre lateralmente la miscela in totale sicurezza e comodità.

Lateral support *– A new concealed system with two adjustable heights to support large-capacity containers.*
Thanks to the shelf, the mix can be extracted lon the side, comfortably and safely.



Estrazione SMART - Controlla l'estrazione impostando il numero di vaschette di Gelato che vuoi estrarre e Vario Icona doserà la velocità per consentire le operazioni di sostituzione della vaschetta e ti avviserà con segnali acustici.

SMART extraction *- This configuration allows to set the number of gelato trays to extract. Vario Icona will then vary its speed to allow to change trays while warning with an acoustic signals.*



HYBRID - Risparmio idrico grazie all'utilizzo combinato del sistema di condensazione ibrida.

HYBRID*- Water saving thanks to the combined use of the hybrid condensation system.*



NUOVO AGITATORE ALL-in-ONE
Grazie ai nuovi raschianti "slide-in" di ultima generazione, puoi passare da miscele per Gelato a lavorazioni di Pasticceria.

***NEW* ALL-in-ONE beater**
The new All-In-one beater allows you to work with Gelato or Pastry mix, just changing the "slide-in"scrapers.

Agitatore Gelateria
Gelato beater

Agitatore Pasticceria
Pastry beater



Nuova doccetta
con blocco per flusso continuo e regolazione del getto.

New shower
with continuous water flow and water jet regulation.



Portello coibentato "REVO"
Portello brevettato che unisce alla facilità d'uso della carica frontale un inedito sistema di coibentazione che ottimizza i tempi di mantecazione.

"REVO" Insulated door
Patented door that combines the easiness of front loading with a new system of insulation that optimises the freezing times.

Dialog

VARIO ICONA CHEF è dotata di sistema Dialog che permette un monitoraggio costante della macchina e dei suoi cicli di produzione; grazie all'app M2M Dialog è inoltre possibile scaricare manuali e video, attivare l'estensione di garanzia ed entrare in contatto con il servizio clienti.

VARIO ICONA CHEF *comes with the Dialog system that enables a constant monitoring of the machine and its production cycles; through the M2M Dialog app it is possible to download handbooks and videos, to start the warranty extension and to contact the customer care.*

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.

VARIO ICONA CHEF

CREAZIONI IN LIBERTÀ

VARIO ICONA CHEF nasce a completamento della gamma "ICONA" di ICETEAM1927. Consente a Chef e Pasticcieri di liberare la propria creatività. Caratterizzata dall'introduzione di un terzo inverter nella camera bollitore, garantisce un'elevata flessibilità nella gestione dei minimi e permette di realizzare le ricettazioni più complesse con la medesima facilità d'uso che contraddistingue l'intera gamma. Grazie ad un portello interamente rinnovato, provvisto di un pistone orientabile, è possibile estrarre lateralmente la miscela dal bollitore in maniera intuitiva.

VARIO ICONA CHEF è disponibile unicamente nell'allestimento top di gamma, con nuovo agitatore unico Gelateria&Pasticceria, portello d'acciaio coibentato "Revo", nuova doccetta regolabile e supporto per estrazione laterale.

FREE TO CREATE

VARIO ICONA CHEF *was created to complete the ICETEAM1927's "ICONA line". This model unleash the creativity of Chefs and Pastry chefs. The introduction of a third inverter in the boiling chamber guarantees flexibility in the management of minimum quantities and it allows the user to create very complex recipes with the same ease-of-use that has always defined Compacta range. Thanks to a brand new design of the boiler's door, provided of a rotating piston, it's now possible to extract sideways the mix directly from the boiler.*

VARIO ICONA CHEF *is currently available with top-of-the-line configuration: New Pastry&Gelato beater, insulated stainless steel "Revo" door , new shower with water flow and spray regulation and new lateral support.*

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

			VARIO ICONA CHEF 8	VARIO ICONA CHEF 12
Quantità per gelata ■ Quantity per batch ■	Miscela introdotta Mix processed	kg	1,5 - 8	1,5 - 12
	Gelato prodotto Gelato produced	lt	2 - 11	2 - 17
Quantità oraria ■ Quantity per hour ■	Miscela introdotta Mix processed	kg	10 - 60	10 - 80
	Gelato prodotto Gelato produced	lt	14 - 68	14 - 120
Quantità per ciclo crema ■ Quantity per cycle (custard) ■	Miscela introdotta Mix processed	kg	2,5 - 8	2,5 - 12
Granita Slush	Q.tà per ciclo Quantity per batch	kg	7	11
Velocità motore agitatore Motor speed		n°	8	8
Alimentazione elettrica* Electric power*		STANDARD	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Potenza installata Installed power		kW	9	15
Condensazione Cooling			acqua - HYBRID water - HYBRID	acqua water
Dimensioni LxPxA Dimensions WxDxH		cm	60 x 77 x 153 60 x 97 x 153 HYBRID	60 x 77 x 153
Peso netto Net weight		kg	320 / 380 HYBRID	430

* Altre tensioni e cicli disponibili con sovrapprezzo. * Other voltages and frequencies available 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