VARIO ICONA

Look,
~~but don't~~
TOUCH.



ICETEAM 1927

COLDELITE

VARIO ICONA

VARIO ICONA è la macchina combinata per gelateria – e nel suo allestimento Chef, per pasticceria – che celebra il 30° anniversario della nostra iconica Compacta. Grazie al suo intuitivo display LCD Touchscreen e alla sua interfaccia smart ideata dai nostri Gelato Chefs, 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.

VariO Icona is the combo machine for gelato (and pastry for the Chef setup) which was born on the 30th birthday of our iconic Compacta. 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 95°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 95°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.*



Mantecatore - L'icona "gelato" avvia il ciclo di produzione: un segnale acustico/visivo avvisa quando il gelato è pronto.

Batch freezer *- The "gelato icon" will start the production cycle.*
An acoustic/visual signal shows that gelato is ready.



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.*

Dialog
Dialog 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.

Dialog
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.



NEW!

App M2M Dialog

monitoraggio cicli
remote control of the cycles

Memorizza le tue ricette
Con VARIO ICONA puoi salvare le tue ricette in maniera rivoluzionaria: crea i passaggi da seguire e personalizza gli avvisi sullo schermo per un'esperienza di lavoro più semplice che mai.

Save your recipes
VARIO ICONA lets you save recipes in a revolutionary way: create the steps and personalise the alerts so that you can have the smoothest working experience.







Uscita laterale
Side exit



Portello coibentato
Insulated door

Sistema Diamond -Grazie al nostro software proprietario Diamond è possibile ottenere il miglior gelato possibile, con qualsiasi tipo di miscela, attraverso un processo completamente controllato e attivabile con un solo click. Il software gestisce automaticamente le variabili critiche del processo, garantendo risultati costanti e ripetibili, qualità elevata indipendente dall'operatore e riduzione degli errori e dei tempi operativi.

Diamond trasforma la tecnologia in un vero alleato del professionista, permettendo di concentrarsi sulla creatività, sul prodotto e sul business.

Una sola interfaccia. Un solo click. Uno standard qualitativo superiore.

Diamond system *-With our internally developed Diamond Software, it is possible to produce the best gelato achievable, using any type of mix, through a fully controlled process activated with just one click.*

The software automatically manages all critical process parameters, ensuring consistent and repeatable results, high quality regardless of operator experience and reduced errors and optimized production time

Diamond turns technology into a true partner for professionals, allowing them to focus on creativity, product quality, and business growth.

One interface. One click. A higher quality standard.

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

VariO Icona 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 **BOLLITORE** 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.

VariO Icona *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

			VARIO ICONA 8	VARIO ICONA 10	VARIO ICONA 12	VARIO ICONA 16
Quantità per gelata ■ Quantity per batch ■	Miscela introdotta Mix processed	kg	1,5 - 8	1,5 - 10	1,5 - 12	2,5 - 16
	Gelato prodotto Gelato produced	lt	2 - 11	2 - 14	2 - 17	3 - 21
Quantità oraria ■ Quantity per hour ■	Miscela introdotta Mix processed	kg	10 - 60	10 - 70	10 - 80	16 - 104
	Gelato prodotto Gelato produced	lt	14 - 68	14 - 90	14 - 120	21 - 135
Granita Slush	Q.tà per ciclo Quantity per batch	kg	7	9	11	16
Velocità motore agitatore Motor speed		n°	8	8	8	8
Alimentazione elettrica* Electric power*		STANDARD	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Potenza installata Installed power		kW	9	13	15	18
Condensazione Cooling			acqua** water**	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	60 x 87 x 153
Peso netto Net weight		kg	320	410	430	450

* 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