

Compacta 4

Tout le cycle de production
de la Glace dans une
seule machine

Todo el ciclo productivo
del Helado en una
única máquina





COLDELITE

Compacta 4

Il s'agit d'un vrai laboratoire complet de production de glace dans une seule machine de comptoir. Elle permet de produire de la glace artisanale de qualité supérieure

*aloja un laboratorio de heladería completo
en una única máquina de sobremesa.
Permite producir helado artesanal de altísima calidad*



Mélangeur horizontal

Dans la trémie du cylindre supérieur on verse les ingrédients qui sont finement mélangés. La vitesse de rotation élevée permet d'avoir la dispersion complète des ingrédients secs du mélange.

Mezclador horizontal

En la tolva del cilindro superior se vierten los ingredientes que se mezclan delicadamente. La elevada velocidad de rotación permite la completa dispersión de los ingredientes secos en la mezcla.



Pasteurisation

En appuyant sur la touche de chauffage, on démarre le cycle qui peut être réglé jusqu'à 95°C. Les boutons de commande sont de compréhension immédiate ; un signal sonore/visuel informe que la température a été atteinte.

Pasteurización

Apretando la tecla calentamiento se pone en marcha el ciclo que puede ser regulado hasta 95°C. Los botones de mando se interpretan inmediatamente; una señal acústica/visual avisa cuando se ha alcanzado la temperatura.



Passage direct

Le mélange prêt est transféré dans le cylindre de turbinage à travers le robinet extérieur, facilement démontable et lavable.

Pasaje directo

Se transfiere la mezcla lista al cilindro de mantecación a través del grifo externo, fácilmente desmontable y lavable.



Turbine à Glace

En appuyant sur la touche avec le cornet, on démarre le cycle de production de la glace. Un signal sonore/visuel informe quand la glace est prête.

Mantecador

Apretando la tecla con el cono, se pone en marcha el ciclo de producción del helado. Una señal acústica/visual avisa cuando el helado está listo.



Extraction de la glace

L'extraction est complète et rapide à cause de la vitesse de rotation élevée des palettes et la sortie de glace.

Extracción del helado

La extracción es simple y rápida por la alta velocidad de rotación de las palas y la salida para el helado.



Compacta 4

Le système Compacta 4 garantit une consistance parfaite, aussi bien pour les mélanges simples que pour les mélanges marbrés.

Compacta 4

El sistema Compacta 4 garantiza una perfecta consistencia, ya sea para mezclas simples como para veteados.

Système Cheminée

Le système de refroidissement avec sortie de l'air vers le haut permet de gagner de l'espace à l'intérieur du laboratoire.

Sistema Chimenea

El sistema de enfriamiento con salida del aire desde arriba permite ganar espacio dentro del laboratorio.



ESPACES RÉDUITS
INVESTISSEMENT MINIMUM
COÛTS DE GESTION RÉDUITS

PRODUCTION CONTINUE

Grâce à la présence de deux cylindres qui travaillent simultanément, alors que le premier mélange est en cours de turbinage, le deuxième subit un traitement de pasteurisation dans le cylindre supérieur : toute la glace que vous voulez en production séquentielle.



Agitateur
Classic

Agitador
Classic



Agitateur
Silver

Agitador
Silver

ESPACIOS REDUCIDOS
INVERSIÓN REDUCIDA
BAJOS COSTES DE GESTIÓN

PRODUCCIÓN CONTINUA

Gracias a la presencia de dos cilindros que trabajan simultáneamente, mientras la primera mezcla está en mantecación, la segunda se pasteuriza en el cilindro superior: todo el helado que desees en producción secuencial.

Compacta 4

Compacta 4, deux machines en une seule :

- dans la partie supérieure le cylindre horizontal pour préparer les mélanges
- dans la partie inférieure le cylindre horizontal pour produire la glace.

Dans une seule machine, tout le cycle de préparation de la glace : • le **MÉLANGEUR**, pour mélanger les matières premières • le **PASTEURISATEUR**, pour assainir les ingrédients du mélange • la **TURBINE À GLACE**, pour produire les glaces, les sorbets, les Cremolatas.

- Avantages :** • Personnalisation des cycles de turbinage • Réduction de la consommation énergétique
- Réduction de la consommation d'eau • Fonctionnement silencieux • Réduction conséquente de l'impact environnemental
 - Réduction des quantités minimales à produire • Fonctionnement en douceur
 - Augmentation de la durée de vie des pièces mécaniques.

Compacta 4 es dos máquinas en una sola: • en la parte superior el cilindro horizontal para preparar la mezcla

- en la parte inferior el cilindro horizontal para producir el helado. En una sola máquina, todo el ciclo de elaboración del helado: • el **MEZCLADOR**, para mezclar las materias primas • el **PASTEURIZADOR**, para reducir los agentes patógenos que puedan contener los ingredientes de la mezcla • el **MANTECADOR**, para producir helados, sorbetes, cremolate.

- Ventajas:** • Personalización de los ciclos de mantecación • Reducción del consumo energético • Reducción del consumo hídrico
- Funcionamiento silencioso • Consiguiente reducción del impacto ambiental • Reducción de las cantidades mínimas para producir
 - Delicadeza en el funcionamiento • Aumento de la duración de las partes mecánicas.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		Compacta 4 classic	Compacta 4 silver
Mélange par cycle / Cantidad por ciclo ■	kg	1,5 - 4	1,5 - 4
Production horaire / Cantidad por hora ■	lt	18 - 27	20 - 36
Puissance électrique Potencia eléctrica	STANDARD	230 / 1 / 50 Hz	230 / 1 / 50 Hz
Puissance installée Potencia instalada	kW	4,5	4,5
Condensation Condensación		air / aire	air / aire
Dimensions L x P x A Dimensiones A x P x A	cm	59 x 73 x 93	59 x 73 x 93
Poids Net Peso neto	kg	220	220

■ La quantité par cycle et la production horaire changent en fonction des mélanges utilisés ; les valeurs max se réfèrent à la glace classique à manipuler à la spatule à l'italienne. ■ La cantidad por ciclo y la producción horaria varían según las mezclas empleadas; los valores máx. corresponden al clásico helado fácil de extender con la espátula a la italiana.

Compacta 4 est conçue et réalisée avec le Système de Qualité UNI EN ISO 9001-2000. Compacta 4 ha sido diseñada y realizada con Sistema Calidad UNI EN ISO 9001-2000.

Les caractéristiques mentionnées ne sont qu'à titre d'exemple. Iceteam 1927 se réserve le droit d'apporter sans préavis toutes les modifications qu'elle jugera nécessaires. Las características mencionadas tienen valor indicativo. Iceteam 1927 se reserva el derecho de realizar todas las modificaciones que considere necesarias sin aviso previo.



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