Compacta VariO

in one machine the whole cycle of gelato production

in einer einzigen maschine der komplette produktionszyklus des handwerklich hergestellten speiseeises

ICETEAM 1927

The Art of Gelato

COLDELITE

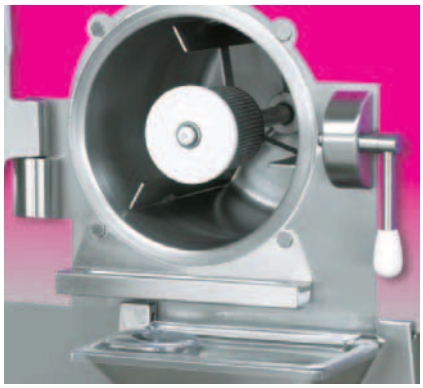
The Compacta VariO System

Das System Compacta VariO

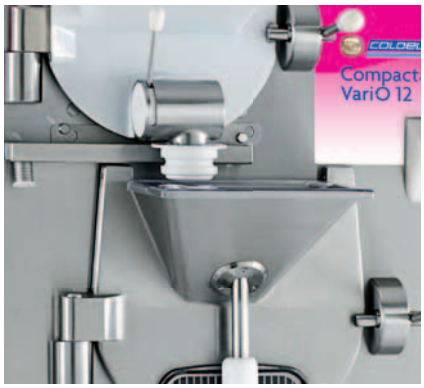
On the new Compacta, the VariO system constantly controls the consistency of gelato. The compressor power can be varied according to the amount of mix used and to its ingredients. There are 11 pre-set programs and 6 free ones. It is possible to customize and store batch freezing cycles to memory, varying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

Bei der neuen Compacta kontrolliert das VariO-System laufend die Eiskonsistenz. Die Leistung des Kompressors kann je nach Menge und Zusammensetzung der eingefüllten Produktmischung geregelt werden. Zur Verfügung stehen 11 vorgegebene und 6 vom Kunden frei zusammenstellbare Programme. Die Gefrierzyklen können durch Veränderung der Laufgeschwindigkeit des Rührwerks weiter personalisiert und dann gespeichert werden.

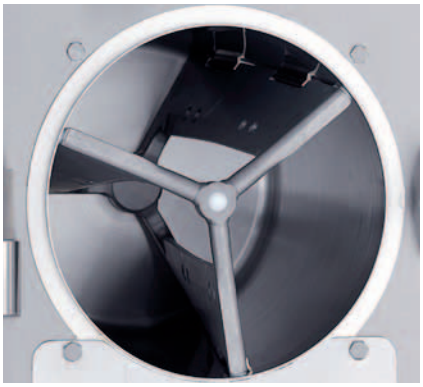
Horizontal mixer - The ingredients are poured into the hopper of the top cylinder and finely mixed.
High rotation speed allows the complete dispersion of dry ingredients in the mix.
Horizontalmischer *- Die Zutaten werden über den Trichter des Zylinders eingefüllt und dort fein vermischt.*
Die hohe Drehgeschwindigkeit gestattet die perfekte Verteilung der trockenen Zutaten in der Mischung.



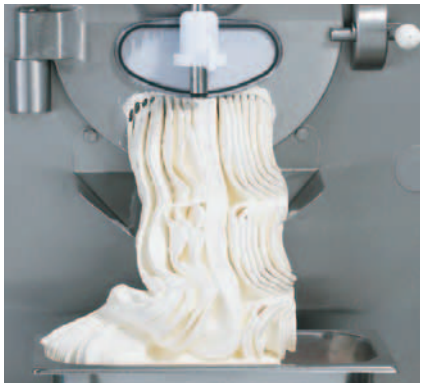
Pasteurization - Pressing the heating button will start the cycle, which can be regulated to up to 105°C. The control buttons are immediately interpretable; an acoustic/visual signal shows that the temperature has been reached.
Pasteurisierung *- Durch Aktivieren der Heizfunktion wird die Pasteurisierung eingeleitet, die bei Temperaturen bis zu 105°C erfolgen kann. Die Bedienelemente sind unmittelbar verständlich. Ein Tonsignal bzw. eine Leuchtanzeige melden das Erreichen der eingestellten Temperatur.*



Direct transfer - The prepared mix is transferred to the freezing cylinder through an outer spigot that can be removed and washed easily for the maximum hygiene.
Direktes Umfüllen *- Die fertige Mischung wird über den externen Hahn, der im Sinne höchster Hygiene leicht abmontiert und gereinigt werden kann, direkt in den Gefrierzylinder umgefüllt.*



Batch freezer - Pressing the button with the cone will start the gelato production cycle.
An acoustic/visual signal shows that the gelato is ready.
Chargenfreezer *- Mit dem Betätigen der mit einer Eistüte gekennzeichneten Taste beginnt die Eisproduktion.*
Ein Tonsignal bzw. eine Leuchtanzeige melden die Fertigstellung des Eises.



Gelato extraction - Every time that the cycle ends, if the operator is unable to extract the gelato immediately, it is kept inside the machine at the right consistency; extraction is complete and fast due to the high rotation speed of the paddles and the large opening for the gelato.
Eisentnahme *- Falls der Bediener am Ende des Gefrierzyklus das Eis nicht sofort entnehmen kann, wird es in der Maschine auf der richtigen Konsistenz gehalten. Die Entnahme des Eises erfolgt vollständig und rasch dank der hohen Laufgeschwindigkeit der Flügel und der großen Austrittsöffnung.*

Compacta VariO - The Compacta VariO system always makes gelato with perfect consistency, both for rich and delicate mixes, at top production capacity and with loads cut to an absolute minimum.
Compacta VariO *- Das System Compacta VariO stellt jederzeit Eis mit perfekter Konsistenz her, ganz gleich ob es sich um fette oder leichte Mischungen, maximale oder wahrlich auf ein Minimum reduzierte Füllmengen handelt.*

10 reasons to choose COMPACTA

1. **LIMITED SPACE** - Coldelite COMPACTA covers a very limited surface in your facility or laboratory.

2. **LIMITED INVESTMENT** - Buying a 2 in 1 unit embodying the full production process of gelato will save your money.

3. **LOW OPERATIONAL COSTS -** the in-built changeable speed and adjustable freezing system of VARIO allows to save a great deal of energy and water.

4. **HEALTH SAFETY -** the machine runs with no contact from the outside. The product inside the unit cannot be contaminated by external agents.

5. **FULLY BALANCED FLAVOURS -** every flavour is heated, cooled and then frozen individually so as to favour the use of perfectly balanced and dedicated recipes for each flavour.

6. **FLEXIBLE PRODUCTION -** Compacta is very quick and efficient. You can adjust your working schedule according to your daily sales.

7. **ADJUSTABLE PRODUCTION -** Compacta can handle very low minimum charges, approximately 15% of the full capacity. It is therefore easier to adjust to the different needs dictated by different seasons, during the year.

8. **NO WASTES & ALWAYS FRESH GELATO -** Compacta VARIO allows you to have always a fresh product. Every day you can integrate the product remaining from the previous day, add new mix and freeze them together inside the unit.

9. **ERGONOMICS -** Compacta VARIO is comfortable to operate; the loading hopper's is at hand's reach, and the exit hole is conveniently placed at an average height.

10. **EASY CLEANING -** Compacta VARIO is easy to clean. Doors, taps and agitators can be easily accessed from the front of the unit, and eventually cleaned and inspected.

AUTONOMY & HARMONY
These 10 points we have raised to your attention, show how the Compacta VARIO is able - alone - to carry out the whole production cycle: that is, to produce the gelato you need. Compacta VariO is not just an independent machine; it can positively be combined with other traditional machines, supporting and helping their operations to achieve a lop class homemade gelato laboratory.

CONTINUOUS PRODUCTION
Since the two cylinders work together at the same time and synchronised, while the first lot of gelato is in the batch freezer, the second mix is being pasteurised above it; this means that you can make all the gelato you want, in sequence.

Die zehn Vorteile

*1. **PLATZERSPARNIS -** Die Compacta VariO kann überall aufgestellt werden: es reicht ein Quadratmeter Platz, um mit der größten Hygiene beliebig viel handwerkliches Speiseeis herzustellen.*

*2. **BESCHRÄNKTE INVESTITION -** Die Compacta VariO ist ökonomisch: ein komplettes Labor für die Eisproduktion zum Preis einer einzigen Maschine.*

*3. **ÖKONOMISCHE BETRIEBSFÜHRUNG -** Die Compacta VariO hat einen niedrigen Strom- und Wasserverbrauch: die drückendsten Betriebskosten werden so besonders reduziert.*

*4. **ABSOLUTE HYGIENE -** Die Compacta VariO hat alle Bearbeitungsvorgänge in einem geschlossenen Zyklus: Das produzierte Eis ist frei von äußeren Verschmutzungen und hygienisch intakt.*

*5. **AUSGEWOGENES -** Die Compacta VariO pasteurisiert und friert Geschmack nach Geschmack aus: So kann gut ausgewogenes Eis erhalten werden, mit gleichen Gesamtfeststoffen, indem das Rezept nach Maß erstellt wird.*

*6. **PRODUKTIVE ELASTIZITÄT** - Die Compacta VariO pasteurisiert und friert in kurzen Zeitdauern aus: Sie ermöglicht ein rasches Steigern der Produktion, indem sie sich den Notwendigkeiten eines wachsenden Verkaufs anpasst.*

*7. **PRODUKTIVE FLEXIBILITÄT -** Die Compacta VariO pasteurisiert und friert sehr geringe Produktmenge: Sie passt sich umgehend den unterschiedlichen produktiven Notwendigkeiten an, auch in der Vor- und Nachsaison.*

*8. **IMMER FRISCHES EIS -** Die Compacta VariO bedeutet immer frisches Eis: Jeden Tag kann das übrig gebliebene Eis wieder verwendet werden, indem man es mit der täglichen Produktion vermischt, pasteurisiert und ausfriert.*

*9. **BEQUEMLICHKEIT BEI DER ARBEIT -** Die Compacta VariO ermüdet den Eiskonditor nicht: Der Einfülltrichter für den Mix ist bequem an der Vorderseite der Maschine angebracht; die Eisausgabe befindet sich auf mittlerer Höhe.*

*10. **VEREINFACHTE REINIGUNG** - Die Compacta VariO ist leich zu waschen: Türen, Rührwerke, Deckel und Ausgabehahn sind alle von der Vorderseite der Maschine zugänglich, daher einfach zu reinigen und zu überprüfen.*

***AUTONOMIE UND EINKLANG -** Diese zehn Punkte beweisen, dass die Compacta VariO fähig ist, alleine den ganzen Bearbeitungszyklus zu bewältigen, d.h. das ganze benötigte Eis zu produzieren. Aber die Compacta VariO ist nicht nur ein Automat: sie kann sich auch positiv mit anderen traditionellen Maschinen ergänzen, als Stütze und im Einklang mit deren Bearbeitungen, für ein kompletteres und funktionelles Eislabor.*

DURCHGÄNGIGE PRODUKTION
Da die Verarbeitung in den beiden Zylindern gleichzeitig erfolgt und synchronisiert ist, kann im unteren Zylinder das erste Eis ausgefroren werden während im oberen Zylinder bereits die zweite Mischung pasteurisiert wird. So können nacheinander ununterbrochen alle gewünschten Geschmackssorten hergestellt werden.

Compacta VariO

in one machine the whole cycle of gelato production

in einer einzigen maschine der komplette produktionszyklus des handwerklich hergestellten speiseeises

With the introduction of Compacta, **ICETEAM** has implemented a new design and manufacture philosophy for its gelato workshop equipment. Its **Compacta VariO** is a step on from the previous model, the evolution of its successful system for artisan-made gelato.
Compacta VariO features a two-in-one structure:
• in the upper part the horizontal cylinder mixes ingredients
• in the lower part the second horizontal cylinder makes gelato.
Therefore it is a all-in-one equipment, resuming the whole production process of homemade gelato: • the **MIXER**, to mix together the raw ingredients • the **PASTEURIZER**, to achieve top hygiene of the mix • the **FREEZER**, to produce gelati, "sorbetto" and fruit creams.
Advantages: • Customised batch freezing cycles • Reduced power consumption • Reduced water consumption • Silent operation • Reduced environmental impact • Reduced minimum production amounts • Smooth operation • Increased duration for mechanical parts.

*Mit der Einführung der Compacta hat **ICETEAM** in die Ausstattungen für Eislabors eine neue Entwicklungs- und Realisierungsphilosophie eingebracht. **Compacta VariO** ist eine Weiterentwicklung des vorherigen Modells, eine neue Entwicklungsstufe des erfolgreichen Systems für handwerkliche Eisherstellung.*
***Compacta VariO** sind zwei Maschinen in einer: • Im oberen Teil befindet sich der horizontale Zylinder zum Zubereiten von Mix. • Im unteren Teil befindet sich der horizontale Zylinder zum Herstellen von Eis.*
*In einer einzigen Maschine ist also der gesamte Bearbeitungszyklus für Eis enthalten: • der **MIXER** zum Vermischen der Rohstoffe • der **PASTEURISIERER** zum Pasteurisieren der Zutaten des Mixes • der **CHARGEN FREEZER** zum Herstellen von Eis, Sorbets und Fruchtcreme.*
***Vorteile**: • Personalisierung der Gefrierprogramme • Verringerung des Energieverbrauchs • Reduzierung des Wasserverbrauchs • Leiser Lauf • Reduzierung der Auswirkungen auf die Umwelt • Reduzierung der herstellbaren Mindestmengen • Schonende Verarbeitung • Erhöhte Standzeit der mechanischen Bauteile.*

TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHE DATEN

Compacta VariO			**Compacta 6**	**Compacta VariO 8**	**Compacta VariO 10**	**Compacta VariO 12**
Quantity per batch ■ *Menge pro Gefrierzyklus ■*	Mix processed *Eingefüllter Mix*	Min. kg Max kg	3 - 8	1,5 - 8	1,5 - 10	1,5 - 12
	Gelato produced *Hergestelltes Eis*	Min. lt Max. lt	4 - 11	2 - 11	2 - 14	2 - 17
Quantity per hour ■ *Stundenleistung ■*	Mix processed *Eingefüllter Mix*	Min. kg Max kg	20 - 60	10 - 60	10 - 70	10 - 80
	Gelato produced *Hergestelltes Eis*	Min. lt Max. lt	28 - 63	14 - 63	14 - 90	14 - 120
Fruit Cream *Fruchtcreme*	Quantity per batch *Menge pro zyklus*	kg	7	7	9	11
Motor speed *Geschw. Rührw. motor*		n°	2	7	7	7
Electric power* *Stromversorgung**		STANDARD	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Rated power *Installierte leistung*		kW	8	8,8	12	14
Condensation *Kondensation*			water** *Wasser***	water** *Wasser***	water** *Wasser***	water** *Wasser***
Dimensions LxPxA *Abmessungen AxPxA*		cm	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153
Net weight *Gewicht netto*		kg	260	290	400	430

* Other voltages and frequencies available at extra cost. ** Air-operated also at extra cost. ** Andere Stromspannungen und Zyklen sind gegen Aufpreis erhältlich. ** Auch mit Luftkondensator gegen Aufpreis erhältlich.*
■ 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.
■ *Die Menge pro Zyklus und die Stundenleistung variieren je nach dem verwendeten Mix; die Werte "max" beziehen sich auf das klassische spatelbare Eis nach italienischer Art.*
Compacta VariO is designed and implemented complying with UNI EN ISO 9001-2000 Quality System. / Compacta VariO wurde mit den Qualitätssystem nach UNI EN ISO 9001-2000 entwickelt und gebaut.

All specifications mentioned must be considered approximate. Iceteam reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary. / Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte. Iceteam behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige, Änderungen vorzunehmen falls sie solche für notwendig hält.

Distributor / Händler

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