

catálogo-tarifa
2009 - 2010

lamarca



COLDELITE

pastomantecadoras

Compacta RTX 3001, 3002, 3003, 3004, 3005 2

Compacta Top RTX 3001, 3002 6



Compacta no es un mantecador, es un sistema completo de tratamiento de mezclas.

La mezcla con todos sus ingredientes se introduce en el cilindro superior, donde se somete a un calentamiento, con una temperatura programable por el usuario, y con una programación estándar en la máquina de +85° C.

Al llegar a esta temperatura todos los ingredientes están completamente disueltos. Este calentamiento tiene una duración de 8-10 minutos. Pasado este tiempo la mezcla a través de un grifo exterior se trasvasa al cilindro inferior de mantecación. Este proceso se hace sin contacto y sin posibilidad de contaminación externa.

En el cilindro inferior se inicia el proceso de mantecación. En esta fase se producen todas las modificaciones estructurales hasta obtener el mejor helado posible. El tiempo de mantecación va de los 6-7 minutos en las frutas a los 9-10 minutos en las cremas.

Modelo

Compacta 3001 RTX classic

Compacta 3001 RTX inox

Compacta 3002 RTX classic

Compacta 3002 RTX inox

Compacta 3003 RTX classic

Compacta 3003 RTX inox

Compacta 3004 RTX classic

Compacta 3004 RTX inox

Compacta 3005 RTX classic

Compacta 3005 RTX inox

MODELO	PROD. POR CICLO		PROD. HORARIA (Lts.)	ALIMENTACIÓN			POTENCIA (Kw)	CONDENSADOR	DIMENSIONES (mm)			PESO (Kg)
	MEZCLA (Kg)	PROD. (Lts)		(V)	(Hz)	(F)			ANCHO	PROF.	ALTO	
3001	1,5/5	2/7	35	380	50	3	4	Agua *	600	770	1430	230
3002	2,5/7,5	3,5/10,5	52,5	380	50	3	7,8	Agua *	600	770	1430	290
3003	3/10	4/14	70	380	50	3	11	Agua *	600	770	1530	410
3004	4/14	5,5/19,6	98	380	50	3	15	Agua	600	870	1530	430
3005	5/16,5	7/23	115	380	50	3	18	Agua	600	870	1530	500

* También disponible con condensación por aire con un incremento de 700 € para Compacta 3001, 3002 y 1200 € para Compacta 3003.



Grifo telescópico integrado para una fácil y rápida limpieza



Puerta y agitador en POM diferencian las versiones classic de Compacta



máquinas para heladería

El sistema original Compacta

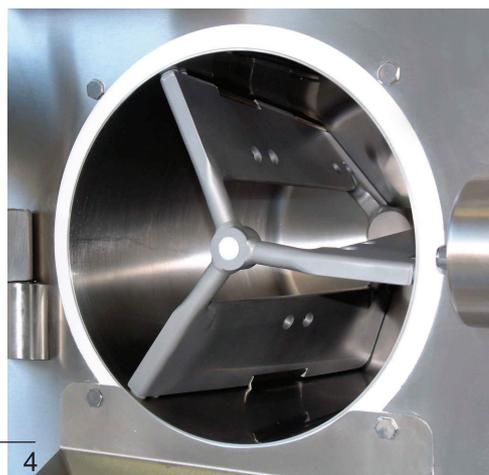
Se introducen en la tolva del cilindro superior los ingredientes de la mezcla; pueden ser mezclados en frío para conseguir sorbetes de fruta, o bien pasteurizados y disueltos en caliente, para conseguir helados de crema. El mezclador horizontal de acero inoxidable, tiene una elevada velocidad de rotación para la completa dispersión de los ingredientes secos en la mezcla; La construcción horizontal siempre garantiza una mezcla perfecta, incluso con poca carga.



Pasteurizador. El interruptor de mando tienen iconos de fácil interpretación; pulsando la tecla calefacción se sube el ciclo a 85°C, que puede ser modificada por el operador a voluntad. Una señal acústico/visual avisa cuando se ha alcanzado la temperatura programada. La mezcla acabada es trasvasada al cilindro de mantecación, por el grifo externo, para ser velozmente refrigerada y transformada en helado. El grifo de acero, con colector de introducción, es fácilmente desmontable y lavable.

Mantecador. El interruptor de mando tienen iconos de fácil interpretación; pulsando la tecla del cono se inicia el ciclo de producción del helado, administrado de modo inteligente y dinámico con el H.O.D (Hard-o-Dynamic) Una señal acústico/visual avisa cuando el helado está listo.

El agitador está construido sin eje central y con palas anchas, para batir con energía todo tipo de mezcla y para una total extracción del helado. Tiene cuchillas autorregulantes para una limpieza completa del cilindro y el máximo rendimiento del frío.



Producción continua. Ya que las elaboraciones en los dos cilindros son simultáneas y sincronizadas, mientras abajo se manteca el primer helado encima se pasteuriza la segunda mezcla; se procede así en secuencia, sin pausas, produciendo en continuo todo el helado que queremos.

Cada vez que un ciclo acaba y el operador no puede extraer enseguida el helado, éste se mantiene en la máquina en la óptima consistencia; la extracción es completa y rápida, por la alta velocidad de rotación de las palas y la gran boca de salida del helado.

COLDELITE ha aportado una nueva filosofía de planteamiento y realización en los aparatos de laboratorio para la heladería; su COMPACTA RTX es la evolución del anterior modelo, la evolución de su sistema de éxito, en la producción del helado artesanal.

COMPACTA RTX son dos máquinas en una sola:

- en la parte superior el cilindro horizontal prepara las mezclas
- en la parte inferior el cilindro horizontal produce el helado

El ciclo entero de elaboración del helado en una sola máquina:

- el MEZCLADOR, para mezclar las materias primas
- el PASTEURIZADOR, para sanear los ingredientes de la mezcla
- el MANTECADOR, para producir helados, sorbetes y cremas



Shock térmico

La mezcla pasa de estar de $+85^{\circ}\text{C}$ a una temperatura en el cilindro inferior de -20°C , por lo que se produce un salto térmico de 105°C . Este shock térmico provoca inicialmente una explosión a nivel cristalino, por el que los cristales de hielo que se forman son de una estructura extremadamente pequeña; otro dato es que, el tiempo para pasar de $+85^{\circ}\text{C}$ a -4°C , (inicio del cambio de estado del mezcla) es muy corto, por lo que también la carga bacteriana se reduce muy notablemente. Las bacterias no tienen el tiempo biológico de adaptación a las nuevas condiciones, por lo que mueren. En este momento la mezcla empieza a transformarse en helado y, debido a la explosión causada por el shock térmico, se produce un incrustación de los cristales de hielo en cada una de las moléculas de grasa, de aire y, lo más importante, en las bacterias. Es como si claváramos una cuña en un cuerpo con el objetivo de partirlo, en el caso de las moléculas de aire obtenemos bolas más pequeñas y estables, en el caso de las bacterias helando el líquido citoplasmático e impidiendo su metabolismo, por lo que las bacterias se destruyen.

Una última consideración es que el aire, por razones físicas, sólo se puede incorporar a la mezcla de manera estable, a temperatura positiva. En el proceso de shock térmico, como el salto térmico es más grande, ($+85^{\circ}\text{C} - 4^{\circ}\text{C}$), el tiempo en el que la mezcla es batida a temperatura positiva es el doble que en un sistema tradicional, ($+4^{\circ}\text{C} - 4^{\circ}\text{C}$). Por eso, en líneas generales, un helado hecho con este sistema contiene un cantidad superior de aire, (overrun), entre el 38-40%, lo que es una ventaja para su conservación en la vitrina y para la calidad del mismo helado.

La maduración

Hasta hace pocos años y a causa del escaso rendimiento de los adensantes y los gelificantes, y sin el auxilio de los emulsionantes de síntesis, fue necesario someter la mezcla a un período de maduración para facilitar la acción de estos componentes. Hoy en día el neutro realiza su trabajo en un tiempo comprendido entre los 2 - 4 minutos, (actuando por temperatura), por lo que la maduración puede ser evitada.

Es verdad que la mezcla gana aire durante la maduración, pero también es cierto que el que gana en la maduración no lo gana en la mantecación.

Hay que decir también que no es cierto que las bacterias no se reproduzcan a $+2$ $+4^{\circ}\text{C}$ si no que se ralentiza su actividad. Cabría hacer la consideración que una base madurada al que se le añada la pasta de sabor, lógicamente, deja de estar madurada.



Compacta Top incorpora la tecnología RTX a sus modelos. Permite elaboraciones de pastelería, gastronomía y helado artesano. Compacta Top es una máquina que consta de 2 cilindros horizontales sobrepuestos:

- El cilindro superior de la máquina permite mezclar a velocidad variable, calentar y cocer y pasteurizar.
- El cilindro inferior nos permite mezclar a velocidad variable, calentar y cocer, enfriar y congelar.

La tecnología exclusiva y los materiales utilizados la hacen única por funcionalidad, durabilidad e higiene.

Modelo

Compacta 3001 TOP RTX

Compacta 3002 TOP RTX

MODELO	MEZCLA POR CICLO	CREMA PAST. POR CICLO	TENSIÓN (V)	FASES	FRECUENCIA (Hz)	POTENCIA INSTALADA	CONDENSADOR	DIMENSIONES (mm)			PESO (Kg)
								ANCHO	PROF.	ALTO	
3001 Top	2/7	3/6 kg	380	3	50	4 Kw	Agua	600	770	1430	230
3002 Top	3,5/10	4,5/9 kg	380	3	50	7,8 Kw	Agua	600	770	1430	290

Las originales características constructivas y funcionales de Compacta Top permiten muchos tipos de elaboraciones, el pastelero puede:



Trabajar en caliente, sirviéndose sólo del cilindro superior, por ejemplo para la cocción de un producto que se debe llevar a ebullición, extrayéndolo por la salida lateral del grifo externo, sin utilizar el cilindro inferior, que se puede utilizar para otra elaboración.

Trabajar en frío y en caliente, sirviéndose sólo del cilindro inferior, como con un moderno pastocrema, mezclando, cociendo y enfriando totalmente el producto en este cilindro, aprovechándonos del ciclo completo y automático de trabajo.



Trabajar en progresión, cilindro superior + cilindro inferior, iniciando por ejemplo la cocción de un producto en el cilindro superior, pasándolo a través del grifo externo directamente al cilindro inferior, para enfriarlo y congelarlo.

Los 47 Programas de Compacta Top:
Pastelería (cilindro inferior)

15 Programas de **Pastelería clásica**

1. Crema Pastelera 1
2. Crema Pastelera 2
3. Crema Pastelera 3
4. Enfriamiento (de 30°C a 3°C)
5. Enfriamiento (de 60°C a 10°C)
6. Crema Inglesa
7. Crema Bavaresa
8. Panna Cotta
9. Crema Zabaione
10. Crema a la Fruta
11. Gelatina de Fruta
12. Gelatina para Dulces
13. Fruta Pochada
14. Salsa de Fruta
15. Galleta para Pasteles



5 Programas de **Gastronomía**

1. Crema de Queso
2. Salsa para Pizza
3. Polenta
4. Bechamel
5. Risotto



Bombonería (cilindro inferior)

5 Programas de **Bombonería**

1. Témpera del Chocolate Negro
2. Témpera del Chocolate con Leche
3. Témpera del Chocolate Blanco
4. Ganache
5. Crema Spalmabile



Pastelería, Bombonería, Heladería (cilindro superior)

4 Programas de **Pastelería**

1. Cocción Crema Pastelera
2. Sirope para Dulces
3. Confitura / Mermelada
4. Mezcla en caliente (de 50°C a 105°C)

1 Programa de **Bombonería**

1. Fundir el Chocolate

2 Programa de **Heladería**

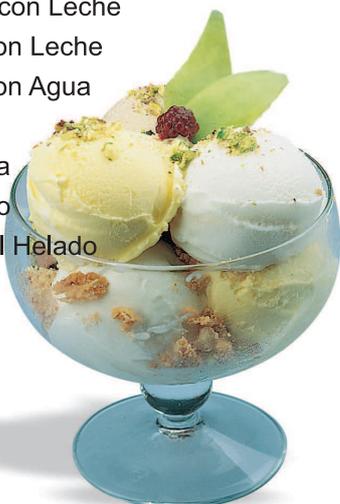
1. Pasteurización a 85°C
2. Pasteurización a 90°C



Heladería (cilindro superior + cilindro inferior)

7 Programas de **Heladería**

1. Helado de Crema con Leche
2. Helado de Fruta con Leche
3. Helado de Fruta con Agua
4. Sorbete de Fruta
5. Granizado de Fruta
6. Granizado Siciliano
7. Ciclo Completo del Helado



8 Programas de **Especialidades**

1. Base para semifríos
2. Sirope de Azúcar
3. Azúcar Invertido
4. Salsa de Chocolate
5. Topping de Chocolate
6. Topping de Crema
7. Topping de Fruta
8. Yogurt Líquido