

Compacta VariO

IN UNA SOLO MACCHINA L'INTERO CICLO DI PRODUZIONE DEL GELATO ARTIGIANALE
EN UNA SOLA MÁQUINA UN CICLO ENTERO DE PRODUCCIÓN DEL HELADO ARTESANAL



COLODELITE

Compacta VariO

Con l'introduzione di Compacta, **COLDELITE** ha portato una nuova filosofia di progettazione e realizzazione nelle attrezzature da laboratorio per la gelateria; la sua **Compacta VariO** è lo sviluppo del modello precedente, l'evoluzione del suo sistema di successo nella produzione del gelato artigianale.

Compacta VariO 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 quindi l'intero ciclo di lavorazione del gelato:

- il **MISCELATORE** per mescolare assieme le materie prime
- il **PASTORIZZATORE** 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.

Con la introducción de Compacta, **COLDELITE** ha presentado una nueva filosofía de proyecto y realización en los equipos de laboratorio para la heladería; su **Compacta VariO** es el desarrollo del modelo precedente, la evolución de su sistema de éxito en la producción del helado artesanal.

Compacta VariO son 2 máquinas en 1 sola:

- en la parte de arriba el cilindro horizontal para preparar las mezclas
- en la parte de bajo el cilindro horizontal para producir el helado.

En una sola máquina tenemos el ciclo entero de trabajo del helado:

- el **MEZCLADOR** para amalgamar las materias primas
- el **PASTEURIZADOR** para sanear los ingredientes de la mezcla
- el **MANTECADOR** para producir helados, sorbetes y granizados.

Ventajas:

- Personalización de los ciclos de mantecación
- Reducción de los consumos energéticos
- Reducción de los consumos hídricos
- Silenciosidad de funcionamiento
- Reducción consiguiente del impacto ambiental
- Reducción de las cantidades mínimas por producir
- Suavidad de funcionamiento
- Mayor duración de las partes mecánicas.



COMPACTA VARIO	Quantità per gelata ■ <i>Cantidad por ciclo ■</i>				Quantità oraria ■ <i>Cantidad por hora ■</i>				Cre- molata Cremo- lata	Veloc. motore agit. n° Velo- cidad Motor Agita- dor n°	Alimentazione elettrica* <i>Alimentación eléctrica*</i>			Potenza nomi- nale <i>Potencia instalada</i>	Condensa- tore <i>Condensa- dor</i>	Dimensioni cm <i>Dimensiones cm</i>			Peso netto <i>Peso neto</i>
	Miscela introdotta kg <i>Mezcla intro- ducida kg</i>		Gelato prodotto litri <i>Helado produ- cido litros</i>		Miscela introdotta kg <i>Mezcla intro- ducida kg</i>		Gelato prodotto litri <i>Helado produ- cido litros</i>									alla base <i>a la base</i>		altezza <i>altura</i>	
	Min. <i>Mínimo</i>	Max <i>Máximo</i>	Min. <i>Mínimo</i>	Max <i>Máximo</i>	Min. <i>Mínimo</i>	Max <i>Máximo</i>	Min. <i>Mínimo</i>	Max <i>Máximo</i>			Q.tà per ciclo kg <i>Canti- dad por ciclo kg</i>	Volt <i>Voltaje</i>	Hz <i>Hz</i>	Ph <i>Ph</i>		kW <i>kW</i>	largh. <i>Ancho</i>		
Compacta 6	3	6	2	8,5	10	45	14	42	5	2	400	50	3	8	Acqua** <i>Agua**</i>	60	77	153	260
Compacta VariO 8	1,5	8	2	11	10	60	14	63	7	7	400	50	3	8,8	Acqua** <i>Agua**</i>	60	77	153	290
Compacta VariO 10	1,5	10	2	14	10	70	14	90	9	7	400	50	3	12	Acqua** <i>Agua**</i>	60	77	153	400
Compacta VariO 12	1,5	12	2	17	10	80	14	120	11	7	400	50	3	14	Acqua** <i>Agua**</i>	60	87	153	430

* Altre tensioni e cicli disponibili con sovrapprezzo. ** Disponibile anche ad aria con sovrapprezzo. *Otras tensiones y ciclos disponibles con sobrepeso. **Disponibile también a aire con sobrepeso.

■ 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.

■ La cantidad por ciclo y la producción horaria varían según las mezclas empleadas; los valores "Máx" se refieren al clásico helado que se sirve con espátula a la italiana.

Compacta VariO è progettata e realizzata con Sistema Qualità UNI EN ISO 9001-2000

Compacta VariO está proyectada y realizada con Sistema Calidad UNI EN ISO 9001-2000

Il Sistema Compacta VariO

El Sistema Compacta VariO

Nella nuova Compacta il sistema VariO controlla costantemente la consistenza del gelato.

La potenza del compressore può essere variata in funzione della quantità di miscela introdotta e della sua composizione.

I programmi preimpostati sono 11, quelli liberi sono 6.

I cicli di mantecazione possono essere ulteriormente personalizzati e memorizzati variando la velocità di rotazione dell'agitatore.

En la nueva Compacta el sistema VariO controla constantemente la consistencia del helado.

La potencia del compresor se puede variar en función de la cantidad de mezcla introducida y de su composición.

Los programas preajustados son 11, aquellos libres son 6.

Los ciclos de mantecación pueden ser ulteriormente personalizados y memorizados variando la velocidad de rotación del agitador.



Miscelatore orizzontale

Si versano nella tramoggia del cilindro superiore gli ingredienti che vengono finemente miscelati.

L'elevata velocità di rotazione permette la completa dispersione degli ingredienti secchi nella miscela.

Mezclador horizontal

Se echan en la tolva del cilindro superior los ingredientes que se mezclan finamente.

La elevada velocidad de rotación permite la total dispersión de los ingredientes secos en la mezcla.



Pastorizzazione

Premendo il tasto riscaldamento si avvia il ciclo che può essere regolato fino a 105°C di temperatura.

I pulsanti di comando sono di immediata interpretazione; un segnale acustico/visivo avvisa quando la temperatura è stata raggiunta.

Pasteurización

Presionando la tecla calentamiento se pone en marcha el ciclo que puede ser regulado hasta 105°C de temperatura.

Los botones de mando se interpretan inmediatamente; una señal acústica/visual avisa cuándo la temperatura se ha alcanzado.



Passaggio diretto

La miscela pronta viene trasferita nel cilindro di mantecazione, attraverso il rubinetto esterno, facilmente smontabile e lavabile per la massima igiene.

Pasaje directo

La mezcla caliente se transfiere al cilindro de mantecación, a través el grifo externo, fácilmente desmontable y lavable para la máxima higiene.



Mantecatore

Premendo il tasto con il cono si avvia il ciclo di produzione del gelato.

Un segnale acustico/visivo avvisa quando il gelato è pronto.

Mantecador

Presionando la tecla con el cono se pone en marcha el ciclo de producción del helado.

Una señal acústica/visual avisa cuándo el helado está listo.



Estrazione del gelato

Ogni volta che il ciclo termina, se l'operatore non può estrarre subito il gelato, questo viene mantenuto in macchina alla giusta consistenza; l'estrazione è poi completa e rapida per l'alta velocità di rotazione delle pale e la grande bocca di uscita del gelato.

Extracción del helado

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



Compacta VariO

Il sistema Compacta VariO produce sempre gelati dalla consistenza perfetta, sia con miscele ricche che con miscele delicate, sia ai massimi regimi produttivi che con cariche ridotte a quantità veramente minime.

Compacta VariO

El sistema Compacta VariO produce siempre helados con consistencia perfecta, ya sea con mezclas ricas que con mezclas delicadas, ya sea a los máximos regímenes productivos que con cargas reducidas a cantidades verdaderamente mínimas.

I Dieci Vantaggi *Las diez ventajas*

1. ECONOMIA DI SPAZIO

La Compacta VariO sta ovunque; basta solo un metro quadro di spazio per produrre con la massima igiene tutto il gelato artigianale che vogliamo.

2. INVESTIMENTO CONTENUTO

La Compacta VariO è economica; un laboratorio completo per la produzione del gelato, al prezzo di una sola macchina.

3. ECONOMIA DI GESTIONE

La Compacta VariO ha bassi consumi di energia e di acqua; i più onerosi costi di gestione risultano così particolarmente ridotti.

4. IGIENE ASSOLUTA

La Compacta VariO ha tutte le lavorazioni a ciclo chiuso; il gelato prodotto risulta incontaminato da agenti esterni ed igienicamente integro.

5. GELATI BILANCIATI

La Compacta VariO pastorizza e manteca gusto per gusto; si possono così ottenere gelati ben bilanciati, con solidi totali uguali, facendo la ricetta "su misura".

6. ELASTICITÀ PRODUTTIVA

La Compacta VariO pastorizza e manteca in tempi brevi; consente di potenziare rapidamente la produzione, adeguandosi alle necessità di una vendita crescente.

7. FLESSIBILITÀ PRODUTTIVA

La Compacta VariO pastorizza e manteca anche quantità minime; si adatta immediatamente alle differenti necessità produttive, anche in bassa stagione.

8. GELATO SEMPRE FRESCO

La Compacta VariO è gelato sempre fresco; ogni giorno si può reintegrare il gelato rimasto, miscelandolo, pastorizzandolo e mantecandolo con la produzione quotidiana.

9. COMODITÀ DI LAVORO

La Compacta VariO non stanca l'operatore; la tramoggia immissione miscela è agevole, sul frontale della macchina; l'uscita del gelato è a media altezza.

10. PULIZIA FACILITATA

La Compacta VariO è facilmente lavabile; portelli, agitatori, coperchi e rubinetto sono tutti accessibili dal lato frontale della macchina, quindi facilmente pulibili e ispezionabili.

AUTONOMIA & SINTONIA

Questi dieci punti dimostrano come la Compacta VariO sia capace, da sola, di compiere tutto il ciclo di lavorazione, cioè produrre tutto il gelato che occorre. Ma la Compacta VariO non è solo una macchina autonoma; può anche integrarsi positivamente con le altre macchine tradizionali, in supporto e sintonia con le loro lavorazioni, per un laboratorio di gelateria più completo e funzionale.

1. ECONOMÍA DE ESPACIO

La Compacta VariO cabe en todas partes; es suficiente un metro cuadro de espacio para producir con la máxima higiene todo el helado artesanal que queramos.

2. INVERSIÓN RAZONABLE

La Compacta VariO es económica; un laboratorio completo para la producción de helado, al precio de una sola máquina.

3. ECONOMÍA DE GESTIÓN

La Compacta VariO tiene bajos consumos de energía y de agua; Los gastos operativos resultan reducidos.

4. HIGIENE ABSOLUTA

La Compacta VariO realiza todos los ciclos de trabajo en ciclo cerrado; el helado producido no se puede contaminar por agentes externos y resulta higiénicamente integro.

5. HELADOS EQUILIBRADOS

La Compacta VariO pasteuriza y manteca sabor por sabor; se pueden obtener de esta manera helados muy bien equilibrados, con sólidos totales iguales, haciendo la receta "a medida".

6. ELASTICIDAD PRODUCTIVA

La Compacta VariO pasteuriza y manteca en tiempos breves; permite potenciar rápidamente la producción, adaptándose a las necesidades de la venta en aumento.

7. FLEXIBILIDAD PRODUCTIVA

La Compacta VariO pasteuriza y manteca incluso cantidades minimas; se adapta inmediatamente a las diferentes necesidades productivas, incluso en la temporada baja.

8. HELADO SIEMPRE FRESCO

La Compacta VariO quiere decir helado siempre recién hecho; cada día se puede reintegrar el helado que haya sobrado, mezclándolo, pasteurizándolo y mantecándolo con la producción cotidiana.

9. COMODIDAD DE TRABAJO

La Compacta VariO no cansa al operador; la tolva de introducción de la mezcla está a vuestro alcance, en la parte frontal de la máquina; la salida del helado está a una altura media.

10. LIMPIEZA FACILITADA

La Compacta VariO se lava fácilmente; puertas, agitadores, tapas y grifo son todos accesibles en la parte delantera de la máquina y por eso se pueden lavar e inspeccionar fácilmente.

AUTONOMÍA Y SINTONÍA

Estos diez puntos demuestran cómo la Compacta VariO es capaz de llevar a cabo todo el ciclo de trabajo por sí misma, o sea, producir todo el helado necesario. Pero la Compacta VariO no es sólo una máquina autónoma; puede también integrarse positivamente con las otras máquinas tradicionales, como soporte y sintonía con sus elaboraciones, para un laboratorio de heladería más completo y funcional.

PRODUZIONE CONTINUA PRODUCCIÓN CONTINUA

Poiché le lavorazioni nei due cilindri sono contemporanee e sincronizzate, mentre sotto si manteca il primo gelato, sopra si pastorizza la seconda miscela; si produce così in sequenza tutto il gelato che vogliamo.

Ya que las elaboraciones en los dos cilindros son contemporáneas y sincronizadas, mientras debajo se manteca el primer helado, arriba se pasteuriza la segunda mezcla; se produce de esta manera en secuencia todo el helado que queramos.

