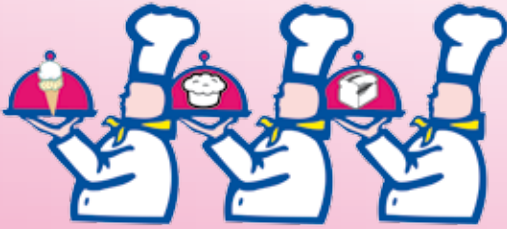


COLDELITE



Tre professionisti al tuo servizio
Tres profesionales a tu servicio



EVOLUTION
L'arte di produrre

EVOLUTION

L'arte di produrre



SEMPLICITÀ D'USO

Un'elettronica avanzata permette di realizzare facilmente ogni tipo di ricetta anche quelle più complesse.

SENCILLEZ EN EL USO

Una electrónica avanzada permite realizar fácilmente cualquier tipo de receta incluso aquellas más complejas.

PICCOLE E GRANDI QUANTITÀ

Il sistema di riscaldamento e raffreddamento brevettato consente di trattare adeguatamente anche piccole quantità.

PEQUEÑAS Y GRANDES CANTIDADES

El sistema de calentamiento y enfriamiento patentado permite tratar de manera adecuada incluso pequeñas cantidades.

PRODUCE GELATO

EVOLUTION produce gelato, anche nei gusti più ricercati, con la stessa qualità degli elaborati di pasticceria.

PRODUCE HELADO

EVOLUTION produce helado, incluso en los sabores más rebuscados, con la misma calidad que las elaboraciones de pastelería.

TEMPI RIDOTTI

I tempi ridotti uniti ai quantitativi minimi molto bassi consentono di allargare enormemente la gamma dei prodotti eseguibili rispetto ai tradizionali cuocicrema.

TIEMPOS REDUCIDOS

Los tiempos reducidos unidos a las cantidades mínimas muy bajas permiten aumentar enormemente la gama de los productos por realizar respecto a las tradicionales cocedoras de crema.

VELOCITÀ VARIABILE

Grazie alla velocità di agitazione variabile con continuità è possibile eseguire anche quelle preparazioni che richiedono particolari aumenti in volume o elaborazioni molto delicate.

VELOCIDAD VARIABLE

Gracias a la velocidad de agitación variable con continuidad es posible efectuar también aquellas preparaciones que requieren especiales aumentos en volumen o elaboraciones muy delicadas.



EVOLUTION è lo sviluppo della Compacta Top e rappresenta l'applicazione delle tecnologie più avanzate.
L'unico cilindro posizionato in maniera verticale ad altezza ergonomica consente un più facile accesso e controllo delle lavorazioni.
Inoltre con il cilindro di maggiore dimensione viene aumentata la produzione di gelato per ciclo.

COLODELITE

*EVOLUTION es el desarrollo de la Compacta Top y representa la aplicación de las tecnologías más avanzadas.
El único cilindro colocado de manera vertical a una altura ergonómica permite un acceso y control más fáciles de las elaboraciones.
Además con el cilindro de mayor dimensión se aumenta la producción de helado por ciclo.*

EVOLUTION permette di elaborare:
EVOLUTION permite elaborar:

GELATERIA

Nella fase di **PASTORIZZAZIONE** la miscela di gelato, fino ad una temperatura di 105°C
Nella fase di **MANTECAZIONE** il gelato, per piccole e medie produzioni

HELADERÍA

En la fase de **PASTEURIZACIÓN** la mezcla de helado, hasta una temperatura de 105°C
En la fase de **MANTECACIÓN** el helado, para pequeñas y medias producciones

GASTRONOMIA

Salse gastronomiche
Maionese - ragù - bigné salati - sablé al formaggio - crema ai funghi - crema al salmone - salsa base per pizza - bechamél ...

GASTRONOMÍA

Salsas gastronómicas
Mahonesa - ragú (salsa de tomate con carne) - petisú - sablé al queso - crema de setas - crema de salmón - salsa base para pizza - bechamel ...

PASTICCERIA

Crema pasticcera - Crema inglese - Panna cotta
Crema di frutta - Crema ganache - Gelatina di frutta
Crema al burro - Crema Sacher
Temperatura del cioccolato - Pasta bigné - Meringa
Bavarese - Confettura di frutta
Base semifreddi - Frutta pochee

PASTELERÍA

Crema pastelera - Crema inglesa - Panna cotta (nata cocida)
Crema de fruta - Crema ganache - Gelatina de fruta
Crema de mantequilla - Crema Sacher
Temperatura del chocolate - Petisú - Merengue - Bavaresa
Confitura de fruta - Base semifríos - Fruta Pochee





EVOLUTION

L'arte di produrre

CARATTERISTICHE TECNICHE / CARACTERISTICAS TECNICAS

	Evolution 7	Evolution 12
Capienza cilindro <i>Capacidad del cilindro</i>	12 lt	20 lt
Capacità per ciclo gelato min/max (lt/miscela) <i>Cantidad min/max por ciclo (helado, lt/mezcla)</i>	3 - 7	5 - 12
Capacità per ciclo crema min/max, kg <i>Cantidad min/max por ciclo (crema, kg)</i>	3 - 9	6 - 15
Durata ciclo gelato max capacità <i>Duración del ciclo max. capacidad (helado)</i>	~30 min.	~30 min.
Potenza compressore <i>Potencia compresor</i>	3 kW	3,7 kW
Potenza agitatore <i>Potencia motoagitador</i>	2,2 kW	4 kW
Numero velocità <i>Número de velocidades</i>	7	7
Raffreddamento <i>Enfriamiento</i>		
Dimensioni <i>Dimensión</i>	505L x 700 P x 1280 A 505 A x 700 P x 1280 A	550 L x 740 P x 1390 A 550 A x 740 P x 1390 A
Peso netto / lordo <i>Peso neto / bruto</i>	190 kg	265 kg

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. La Coldelite si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.

Las características mencionadas tienen valor indicativo. La firma Coldelite se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.

COLDELITE

Via Emilia 45/a • 40011 Anzola dell'Emilia • Bologna (Italy)
tel. +39 051 6505310 • fax +39 051 6505311 • e-mail: info@coldelite.it • www.coldelite.it