

1. ECONOMIA DI SPAZIO

La COMPACTA RTX sta ovunque; basta solo un metro cubo di spazio per produrre con la massima igiene tutto il gelato artigianale che vogliamo.

2. INVESTIMENTO CONTENUTO

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

3. ECONOMIA DI GESTIONE

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

4. IGIENE ASSOLUTA

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

5. GELATI BILANCIATI

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

7. FLESSIBILITÀ PRODUTTIVA

La COMPACTA RTX pastorizza e manteca anche un terzo della capacità massima; si adatta immediatamente alle differenti necessità produttive, anche in bassa stagione.

8. GELATO SEMPRE FRESCO

La COMPACTA RTX 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 RTX 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 RTX 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 RTX sia capace, da sola, di compiere tutto il ciclo di lavorazione, cioè produrre tutto il gelato che occorre.

Ma la COMPACTA RTX 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.

UN MONDO DI AMICI per una grande idea racchiusa in un piccolo spazio



Gianni De Simone "Gelateria Gianni" Bologna



Dario Del Buono "Lo Zodiaco" Roma



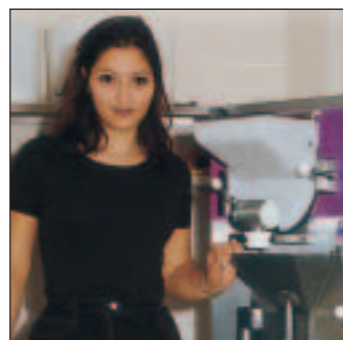
Alberto Manassei "Gelateria dei Gracchi" Roma



Mirella Fiumanò "Al Settimo Gelo" Roma



Vittorio Cristiano "Gelateria Cristiano" Roma



Marinella Prisco "La gelateria di Camilla" Erbusco (BS)



Gianni Pellacchia "Gelateria Pellacchia" Roma



Antonio Gagliardi "Eis Café Pierro" Goppingen (D)



Gabriele Maggiorelli "Sinfonia del Gelato" Firenze



Claudio Aversano "Chalet del Mare" Napoli



Ovidio Zanchetta "Eis Café Ovidio" Lipsia (D)



Rino Bernardi "Rino Eis Café" Ochsenhausen (D)



Antonio Cettolin "Eis Café Firenze" Amberg (D)



Sergio Casali "Gelateria Azzurra" Chiari (BS)



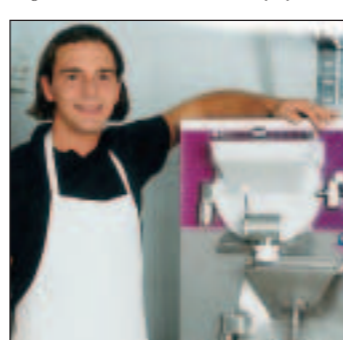
Adler Merli "Gelateria Adler" Riccione (RN)



Anacleto Soldà "Bar Gelateria Soldà" Venezia



Fred Lamarca "Gelateria la Gioconda" Girona (E)



Florian Binder "Eis Café Florian" Ingolstadt (D)

COLDELITE

CONCESSIONARIO

COMPACTA RTX

IN UNA SOLA MACCHINA
L'INTERO CICLO DI PRODUZIONE DEL GELATO ARTIGIANALE



COLDELITE

COMPACTA RTX

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

COMPACTA RTX 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 cremolati



COMPACTA RTX è progettata e realizzata con Sistema Qualità UNI EN ISO 9001-2000

COMPACTA	Quantità per gelata ■				Quantità oraria ■				Cremolata Quantità per ciclo kg	Velocità motore agitatore n°	Alimentazione elettrica*			Potenza nominale kW	Condensatore	Dimensioni cm			Peso netto kg
	Miscela introdotta kg.		Gelato prodotto litri		Miscela introdotta kg.		Gelato prodotto litri				Volt	Hz	Ph			alla base		altezza	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max								largh.	prof.		
3001 RTX	1,5	5	2	7	10	30	12	42	4	2	400	50	3	4	Acqua **	60	77	143	230
3002 RTX	2,5	7,5	3,5	10,5	15	45	21	63	6,5	2	400	50	3	7,8	Acqua **	60	77	143	290
3003 RTX	3	10	4	14	18	60	28	90	9	2	400	50	3	11	Acqua **	60	77	153	410
3004 RTX	4	14	5,5	19,6	24	85	34	120	10,5	2	400	50	3	15	Acqua **	60	87	153	430
3005 RTX	5	16,5	7	23	30	100	42	138	12	2	400	50	3	18	Acqua **	60	87	153	500

* Altre tensioni e cicli disponibili con sovrapprezzo. - ** Disponibile anche ad aria con sovrapprezzo.

■ 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.

IL SISTEMA ORIGINALE COMPACTA



PRODUZIONE DELLA MISCELA
Si versano nella tramoggia del cilindro superiore gli ingredienti della miscela; essi possono essere finemente miscelati a freddo, per ottenere delicati sorbetti di frutta, oppure pastorizzati ed amalgamati a caldo, per ottenere ricchi gelati di crema.

MISCELATORE ORIZZONTALE

In acciaio inox, ha una elevata velocità di rotazione per la completa dispersione degli ingredienti secchi nella miscela; La costruzione orizzontale garantisce sempre una perfetta mescolazione, anche con poca miscela.



PASTORIZZATORE

I pulsanti di comando hanno icone di immediata interpretazione; premendo il tasto riscaldamento si avvia il ciclo ad 85°C, che può essere modificato con le frecce. Un segnale acustico/visivo avvisa quando la temperatura è stata raggiunta.

PASSAGGIO DIRETTO

La miscela pronta viene quindi trasferita nel cilindro di mantecazione, attraverso il rubinetto esterno, per essere velocemente raffreddata e trasformata in gelato. Il rubinetto in acciaio, con collettore di immissione, è facilmente smontabile e lavabile.

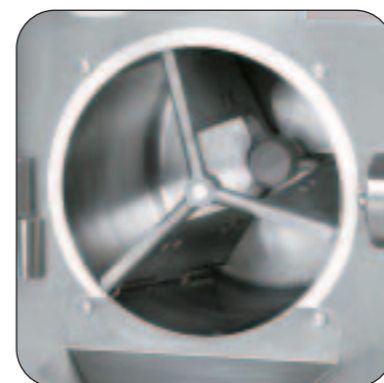


MANTECATORE

I pulsanti di comando hanno icone di immediata interpretazione; premendo il tasto con il cono si avvia il ciclo di produzione del gelato, gestito in modo intelligente e dinamico dall'H.O.D.* Un segnale acustico/visivo avvisa quando il gelato è pronto.

AGITATORE

Senza albero centrale e con larghe pale, per mantecare con energia ogni tipo di miscela e per una totale espulsione del gelato. Ha raschianti autoregolanti per la completa pulizia del cilindro e il massimo rendimento del freddo.



PRODUZIONE 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 procede così in sequenza, senza pause, producendo in continuo tutto il gelato che vogliamo.

ESTRAZIONE DEL GELATO

Ogni volta che un ciclo termina e l'operatore non può estrarre subito il gelato, esso 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.



HARD-O-DYNAMIC (H.O.D.*)

Nella COMPACTA RTX il nuovo processo **brevetato H.O.D.** controlla costantemente la consistenza **HARD** del gelato, analizza sistematicamente i parametri elettrici e gli scambi termici della macchina adattando il rendimento dell'impianto frigorifero.

Questi parametri sono però diversi per ogni produzione, perchè dipendono da:

1) Quantità di Miscela immessa, cioè carica minima, media o massima. **2) Tipo di Miscela** usata, cioè se un cremoso gelato al latte o un delicato sorbetto di frutta. **3) Qualità del Gelato** scelta, cioè il prodotto finale voluto.

L'**H.O.D.** riconosce queste diversità e modula **dinamicamente** la somministrazione del freddo. Con questo brevetto la COMPACTA RTX produce sempre gelati della consistenza perfetta, sia con miscele ricche che con miscele delicate, sia ai massimi regimi produttivi che con cariche ridotte a solo un terzo della sua capacità.

LA TECNOLOGIA EVOLUTA RTX



PORTELLO PASTORIZZATORE
È costruito in acciaio inox ed è rivestito di materiale atermico per evitare dispersioni di calore. Ha un'ampia tramoggia di caricamento per versare facilmente la miscela.



PORTELLO MANTECATORE

È costruito in acciaio inox, con spigoli arrotondati per una buona prevenzione antinfortunistica. Ha tramoggia di caricamento con griglia di sicurezza e bocca di uscita del gelato maggiorata, per un'estrazione più rapida e meno stress meccanico al gelato.

GELATO EXCELLENT

Con questo programma il gelato risulta ottimamente costruito, cremoso e morbido, idoneo anche alla lunga esposizione in vetrina. Il programma Excellent consente di ottenere ottimi gelati anche con miscele povere di grassi, e basse quantità.

GELATO SPEED

Con questo programma il ciclo di lavorazione è più rapido, il gelato è asciutto e compatto, pronto per l'abbattimento. Il programma Speed è particolarmente indicato in alta stagione, con l'uso della macchina alla massima capacità produttiva.



CREMOLATA DI FRUTTA

Con il programma Cremolata la mantecazione alterna ciclicamente periodi di lavoro e pause, per cristallizzare in modo omogeneo e perfetto questa deliziosa crema di frutta.

H.O.D. PERSONALIZZATO

Qualsiasi sia il programma scelto, Excellent o Speed, la consistenza finale del gelato può essere sempre modificata, con le frecce, durante la mantecazione. Con il ciclo Cremolata si varia il tempo di lavorazione in funzione della densità voluta.



POST RAFFREDDAMENTO

Particolarmente utile nei modelli con maggiore capacità produttiva, serve a riattivare il freddo durante l'estrazione, per mantenere integra la consistenza del gelato che esce per ultimo. Si auto esclude quando diminuisce il gelato in attesa di estrazione.

TAPPETINO FISSA VASCETTA

Il tappetino coprimensola è in gomma dura e conformato per tenere in posizione le vaschette 36x16, i vasconi 36x25 e le carapine cilindriche; l'operatore può così avere una mano libera per variegare ed arricchire il gelato mentre esce dal mantecatore.



RTX

Nella COMPACTA RTX la nuova tecnologia consente di **Ricevere** e **Trasmettere** dati **X** di funzionamento.

La macchina è infatti provvista, sul retro, di una presa seriale, alla quale il Tecnico del Servizio Assistenza Autorizzato può collegare il proprio computer, per scaricare una vasta serie di dati significativi e conoscere così i principali *eventi* produttivi, i parametri tecnici di funzionamento e le eventuali anomalie memorizzate.

Inoltre attraverso *modem* la COMPACTA RTX può trasmettere i suoi dati al Servizio Assistenza Autorizzato, e ricevere diagnosi tecniche ed interventi a distanza.

Infine anche il Gelatiere può, con il kit brevettato **EASY DLOADER** (optional), visualizzare sul suo computer i dati di produzione. Egli può scaricare e stampare le lavorazioni fatte (Gelato Excellent, Cremolata, ecc), la data ed i kg totali prodotti nella giornata.