

Compacta VariO *Chef*

L'incontro perfetto tra
Gelateria e Pasticceria

The perfect match
between Gelateria
and Pastry





COLODELITE

La base nucleale

8 kg. = 32 kg. di base per gelato
La base nucleale può restare fuori frigo per 7 giorni
Si producono 32 kg. di base in 40 minuti

The core base

8 kg.=32 kg. of gelato base
The core base can stay out of the fridge for 7 days
The user makes 32 kg. of base in 40 minutes



Portello Chef Iceteam1927 - Pistone orientabile: tramite una comoda maniglia di acciaio, con una sola mano, è possibile ruotare e aprire il pistone per versare la miscela nel cilindro inferiore oppure estrarla lateralmente.

Iceteam 1927 Chef door - Adjustable piston: with a practical handle you can rotate and open it to transfer the mix into the lower cylinder or to extract it laterally.



7 velocità nel bollitore - L'inverter permette di variare la velocità di agitazione per gestire prodotti di diverse densità; dagli sciroppi di frutta alla pâte à choux (impasto per bigné).

7 boiler speeds - The inverter allows the user to adjust the speed in order to better manage products with different densities: from fruit syrups to pâte à choux (puff pastry).



Sistema VariO - Varia la velocità e dosa la potenza frigorifera a seconda del tipo e della quantità di miscela introdotta, ottimizzando il passaggio di stato e consentendo un risparmio fino al 30% in termini di consumo acqua ed elettricità.

VariO System - It varies the speed and adjusts the freezing power depending on the type and the quantity of the mix introduced. It improves the heat exchange and reduces electricity and water consumption (up to a 30%).



Estrazione a doppia velocità

Permette di estrarre il gelato a due diverse velocità: una prima fase di estrazione rapida ed una successiva gestita dall'utente. Ciò contribuisce a preservare la struttura e la temperatura del prodotto.

Double speed Extraction

The double speed system allows the user to extract Gelato through two different steps: primarily fast and after manageable by the user. This system helps to keep a finest texture and the right temperature of the product.

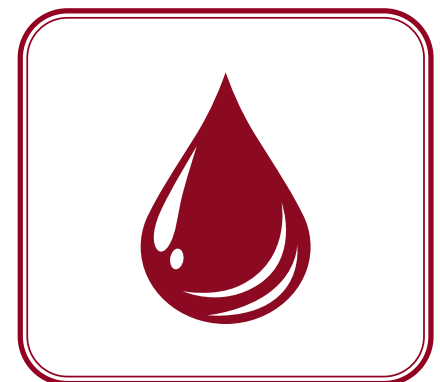


Portello PRO Iceteam 1927

Portello in acciaio coibentato brevettato con griglia rimovibile in acciaio lavabile a parte.

PRO Door by Iceteam 1927

Insulated stainless steel door patented by ICETEAM1927, with stainless steel grid easy to remove and clean.



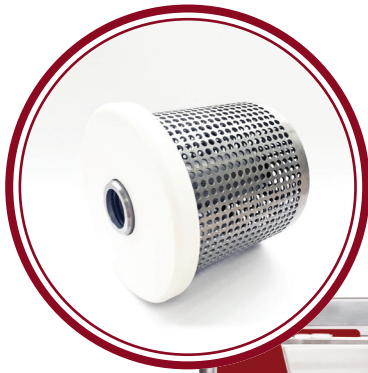
Condensatore a piastre

Questo tipo di condensatore innalza l'efficienza dello scambio termico a livelli mai visti in precedenza, e genera risparmi concreti per il cliente. Combinato al sistema VariO, ed unito ad una corretta manutenzione della macchina, i risparmi di acqua ed elettricità raggiungono livelli inediti.

Plate condenser

The plate condenser improves the heat exchange up to an unprecedented level, and reduces all consumptions: water, power, parts. Combined with the VariO system and together with a regular and correct maintenance of the machine, a substantial saving in operating costs is achievable.

porta aromi
flavour infuser



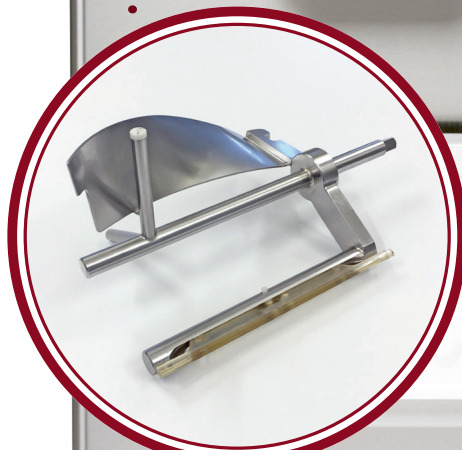
uscita laterale
side exit



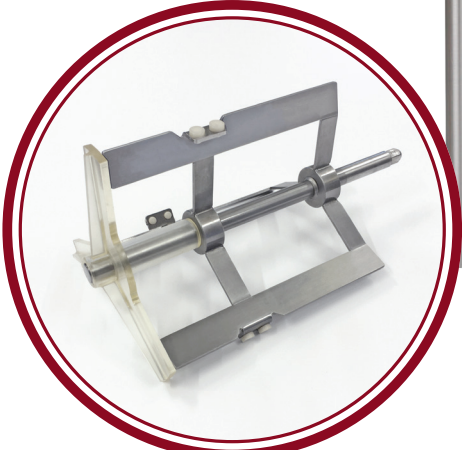
*



agitatore Elite
Elite beater



agitatore Pasticceria
Pastry beater



agitatore Gelateria
Gelato beater

*Compacta VariO *Chef*

Compacta VariO Chef

CREAZIONI IN LIBERTÀ

Compacta VariO Chef nasce a completamento della gamma ICETEAM1927 di macchine combinate per Gelateria Artigianale. Consente a Chef e Pasticcieri di liberare la propria creatività. Caratterizzata dall'introduzione di un terzo inverter nella camera bollitore, garantisce un'elevata flessibilità nella gestione dei minimi e permette di realizzare le ricette più complesse con la medesima facilità d'uso che contraddistingue l'intera gamma. Grazie ad un portello interamente rinnovato, provvisto di un pistone orientabile, è possibile estrarre lateralmente la miscela dal bollitore in maniera intuitiva. La **Compacta VariO Chef** è disponibile unicamente nell'allestimento top di gamma, con agitatore Gelateria, agitatore Pasticceria, raschianti silver, portello d'acciaio coibentato (brevettato), doccetta inox, mensola ergonomica e porta aromi.

FREE TO CREATE

Compacta VariO Chef was created to complete the ICETEAM1927's line of combined machines for Artisan Gelato. This model unleash the creativity of Chefs and Pastry chefs. The introduction of a third inverter in the boiling chamber guarantees flexibility in the management of minimum quantities and it allows the user to create very complex recipes with the same ease-of-use that has always defined Compacta range. Thanks to a brand new design of the boiler's door, provided of a rotating piston, it's now possible to extract sideways the mix directly from the boiler.

Compacta VariO Chef is currently available with top-of-the-line configuration: Pastry beater, Gelato beater, silver scrapers, insulated stainless steel door (patented), stainless steel shower spray, ergonomic shelf and flavour infuser.

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

			Compacta VariO 8 Chef
Quantità per gelata ■ Quantity per batch ■	Miscela introdotta Mix processed	kg	1,5 - 8
	Gelato prodotto Gelato produced	lt	2 - 11
Quantità oraria ■ Quantity per hour ■	Miscela introdotta Mix processed	kg	10 - 60
	Gelato prodotto Gelato produced	lt	14 - 68
Quantità per ciclo crema ■ Quantity per cycle (custard) ■	Miscela introdotta Mix processed	kg	2,5 - 6
Granita Slush	Quantità per ciclo Quantity per batch	kg	7
Velocità motore agitatore Motor speed		n°	8↑/8↓
Alimentazione elettrica* Electric power*		STANDARD	400 / 3 / 50 Hz
Potenza installata Installed power		kW	9.2
Condensazione Cooling			acqua** water**
Dimensioni LxPxA Dimensions WxDxH		cm	60 x 77 x 153
Peso netto Net weight		kg	290

* Altre tensioni e cicli disponibili con sovrapprezzo. ** Disponibile anche ad aria con sovrapprezzo. * Other voltages and frequencies available at extra cost. ** Air-operated also at extra cost.

■ 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.

■ 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.

Compacta VariO è progettata e realizzata con Sistema Qualità UNI EN ISO 9001-2000 / Compacta VariO is designed and implemented complying with UNI EN ISO 9001-2000 Quality System.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Iceteam 1927 si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.
All specifications mentioned must be considered approximate. Iceteam 1927 reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence