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

COLDELITE

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 ■ *Cantidad por ciclo ■*				Quantità oraria ■ *Cantidad por hora ■*				Cremolata *Cremolata*	Veloc. motore agit. nº *Velocidad Motor Agitador nº*	Alimentazione elettrica* *Alimentación eléctrica**			Potenza nominale *Potencia instalada*	Condensatore *Condensador*	Dimensioni cm *Dimensiones cm*			Peso netto *Peso neto*
	Miscela introdotta kg *Mezcla introducida kg*		Gelato prodotto litri *Helado producido litros*		Miscela introdotta kg *Mezcla introducida kg*		Gelato prodotto litri *Helado producido litros*		Q.tà per ciclo kg *Cantidad por ciclo kg*		Volt *Voltaje*	Hz *Hz*	Ph *Ph*	kW *kW*		alla base *a la base* largh. *Ancho*	alla base *a la base* prof. *profundidad*	altezza *altura*	kg *kg*
	Min. *Mínimo*	Max *Máximo*	Min. *Mínimo*	Max *Máximo*	Min. *Mínimo*	Max *Máximo*	Min. *Mínimo*	Max *Máximo*											
Compacta 6	3	6	2	8,5	10	45	14	42	5	2	400	50	3	8	Acqua** *Agua***	60	77	153	260
Compacta VariO 8	1,5	8	2	11	10	60	14	63	7	7	400	50	3	8,8	Acqua** *Agua***	60	77	153	290
Compacta VariO 10	1,5	10	2	14	10	70	14	90	9	7	400	50	3	12	Acqua** *Agua***	60	77	153	400
Compacta VariO 12	1,5	12	2	17	10	80	14	120	11	7	400	50	3	14	Acqua** *Agua***	60	77	153	430

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

■ 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 íntegro.

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 inclusa 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

Poichè 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.

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