

Compacta VariO *pro*



Compacta VariO *pro*



ECONOMIA DI SPAZIO

Compacta VariO 8 pro sta ovunque; in un solo metro si dispone di un'attrezzatura completa in grado di produrre gelato artigianale fresco e pastorizzato, pasticceria e gastronomia.

INVESTIMENTO CONTENUTO

Compacta VariO 8 pro è un laboratorio completo al prezzo di una sola macchina.

ECONOMIA DI GESTIONE

Compacta VariO 8 pro, grazie al commutatore di velocità, gestisce in modo ottimale l'erogazione del freddo e la velocità dell'agitatore, con notevoli risparmi idrici, elettrici e di consumo delle parti soggette ad usura.

ELASTICITÀ PRODUTTIVA

Compacta VariO 8 pro è veloce ed efficiente; consente di potenziare rapidamente la produzione, in linea con le necessità di una vendita crescente.

FLESSIBILITÀ PRODUTTIVA

Compacta VariO 8 pro lavora anche quantità minime, intorno al 15% della capacità del cilindro.

COTTURA PERFETTA

La macchina raggiunge temperature fino a 105°C con la massima rapidità e precisione.

GASTRONOMIA

Moltissime ricette di gastronomia possono essere realizzate grazie all'azione combinata del riscaldamento superiore e, quando necessario, del mantecatore.

PASTICCERIA

Crema pasticcera, marmellata, ganache e molte altre preparazioni di pasticceria possono essere ottenute con la massima qualità grazie all'azione combinata del cilindro superiore e del cilindro inferiore.

GELATO

Durante la fase di PASTORIZZAZIONE, la miscela può raggiungere in pochi minuti qualsiasi temperatura. Durante la fase di MANTECAZIONE, la miscela viene raffreddata oppure congelata fino al punto di consistenza impostato.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	Capienza cilindro	Quantità per ciclo gelato (lt/miscela)	Quantità per ciclo crema (kg)	Durata ciclo max capacità (crema/gelato)	Potenza compressore	Potenza agitatore	Numero velocità	Raffreddamento	Dimensioni	Peso netto/lordo
	Lt.	Min. / Max	Min. / Max	min.	kW	kW			mm	kg
Compacta VariO pro	11	1,5-8	2,5-4	13 (25 con ciclo pastorizz.)	2,6	3	7	Aria Acqua	600 W x 770 D x 1530 H	290

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Iceteam 1927 si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.



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