

Compacta

In una sola macchina
l'intero ciclo di produzione
del gelato artigianale

In one machine
the whole cycle of
gelato production



Compacta

Compacta 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, l'intero ciclo di lavorazione del gelato:

- il **MISCELATORE** per mescolare 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.

Compacta is a two-in-one unit: • in the upper part the horizontal cylinder mixes ingredients

• in the lower part the second horizontal cylinder makes gelato. It is a all-in-one equipment,

covering the whole production process of artisan gelato: • the **MIXER**, to mix together the raw ingredients

• the **PASTEURIZER**, to achieve the maximum hygiene of the mix • the **FREEZER**, to produce gelato, "sorbetto" and fruit creams.

Advantages: • Customized batch freezing cycles • Reduced power consumption • Reduced water consumption • Silent operation

• Reduced environmental impact • Reduced minimum charge • Smooth operation • Increased duration for mechanical parts.

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

			Compacta 6	Compacta 10
Quantità per gelata ■ Quantity per batch ■	Miscela introdotta Mix processed	kg	3 - 8	4 - 10
	Gelato prodotto Gelato produced	lt	4 - 11	5 - 14
Quantità oraria ■ Quantity per hour ■	Miscela introdotta Mix processed	kg	20 - 50	40 - 65
	Gelato prodotto Gelato produced	lt	28 - 63	56 - 90
Granita Slush	Q.tà per ciclo Quantity per batch	kg	7	9
Velocità motore agitatore Motor speed		n°	2	2
Alimentazione elettrica* Electric power*	STANDARD		400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Potenza installata Installed power		kW	9	13
Condensazione Cooling			acqua** water**	acqua** water**
Dimensioni LxPxA Dimensions WxDxH		cm	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153
Peso netto Net weight		kg	260	390

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

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Icteam 1927 si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.
All specifications mentioned must be considered approximate. Icteam 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@icteam1927.it . www.icteam1927.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence