

# Compacta 4

Lody rzemieślnicze  
Cały cykl produkcji  
w jednej maszynie





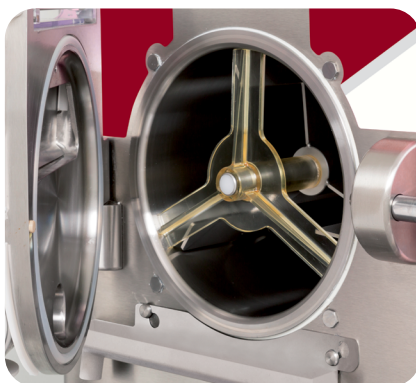
**COLDELITE**

# Compacta 4

*Compacta to dwie maszyny w jednej obudowie, mieszczące się na blacie roboczym. Pełne wyposażenie pracowni lodziarskiej, umożliwiające produkcję wysokiej jakości lodów.*



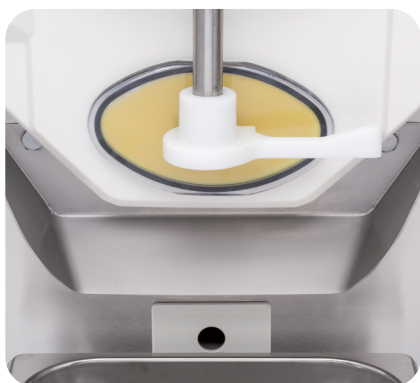
**Pasteryzator poziomy** - składniki są zalewane do zbiornika w górnej części urządzenia. Wysokie obroty świdra ułatwiają połączenie składników sypkich z płynnymi.



**Pasteryzator** - cykl pasteryzacji rozpoczyna się po naciśnięciu przycisku, a temperatura pasteryzacji może być regulowana w zakresie do 95°C. Zmiany wprowadzone przez użytkownika, natychmiast są uwzględniane przez program, na zakończenie którego sygnał akustyczny i wizualny - informuje o osiągnięciu zadanej temperatury.



**Bezpośredni transfer mieszanki** - spasteryzowana mieszanka jest przelewana bezpośrednio do frezera przez zewnętrzny spust, który jest łatwy do demontażu i mycia.



**Frezer** - cykl wymrażania rozpoczyna się po naciśnięciu przycisku a sygnał dźwiękowy i wizualny informują o osiągnięciu przez mieszankę właściwej konsystencji.



**Ekstrakcja lodów** - po zakończeniu cyklu, lody pozostają w zbiorniku do momentu ekstrakcji, a dzięki właściwym parametrom ustawień - maszyna utrzymuje ich konsystencję na tym samym poziomie. Dzięki kształtowi świdra i jego prędkości obrotowej, konsystencja zostaje zachowana, a w zbiorniku nie pozostają resztki lodów.



**Compacta 4** - system Compacta 4 zawsze pozwala wytworzyć lody o najlepszej konsystencji, zarówno w przypadku bogatych i gęstych, jak i delikatnych mieszanek.

## System chłodzenia

Compacta 4 jest chłodzona powietrzem. Jego wyrzut jest skierowany do góry, aby jak najlepiej wykorzystać miejsce w pracowni.



*Niewielka przestrzeń  
Niewielka inwestycja  
Niskie koszty eksploatacji*

*Zarówno pasteryzator jak i frezer mogą pracować jednocześnie. Dzięki temu, kiedy produkujesz lody, możesz już pasteryzować następną mieszankę. A to oznacza, że nic nie ogranicza Twoich możliwości produkcyjnych, ponieważ pracujesz w sposób ciągły.*



Świder  
w wersji  
Classic



Świder  
w wersji  
Silver

# Compacta 4

Compacta 4 to dwie maszyny w jednej obudowie:

- w górnej części w poziomym zbiorniku następuje mieszanie składników i pasteryzacja powstałej mieszanki.
- w dolnym zbiorniku następuje produkcja lodów. Maszyna jest kompletną linią produkcyjną, która w pełni umożliwia proces wytworzenia lodów w sposób rzemieślniczy.
- mieszadło pasteryzatora – łączy pojedyncze składniki w jednolitą mieszankę.
- pasteryzator – pomaga osiągnąć maksymalną higienę poprzez odpowiedni dobór temperatur.
- frezer – pozwala wyprodukować tradycyjne włoskie gelato, lody owocowe a także sorbety.

Zalety:

- możliwość programowania własnych ustawień
  - redukcja zużycia wody i prądu
  - cicha praca
  - redukcja wpływu na środowisko naturalne
- niski zalew minimalny – możliwość produkcji niewielkich ilości lodów
  - płynna praca
- zwiększona wytrzymałość części mechanicznych

## SPECYFIKACJA TECHNICZNA

|                          |          | Compacta 4 classic | Compacta 4 silver |
|--------------------------|----------|--------------------|-------------------|
| Wsad – 1 cykl            | kg       | 1,5 - 4            | 1,5 - 4           |
| Wydajność litr / 1 godz. | lt       | 18 - 27            | 20 - 36           |
| Zasilanie                | STANDARD | 230 / 1 / 50 Hz    | 230 / 1 / 50 Hz   |
| Moc znamionowa           | kW       | 4,5                | 4,5               |
| Chłodzenie               |          | aria / air         | aria / air        |
| Wymiary Sz x D x W       | cm       | 59 x 73 x 93       | 59 x 73 x 93      |
| Waga netto               | kg       | 220                | 220               |

Powyższą specyfikację należy traktować jako przybliżoną.

Wydajność urządzenia zależy od rodzaju użytej mieszanki, jej temperatury w momencie umieszczenia w zbiorniku oraz oczekiwanych właściwości gotowego produktu.

Ilości określone jako maximum odnoszą się do lodów w stylu włoskich gelato.

Compacta została zaprojektowana i wyprodukowana zgodnie z normą jakościową ISO 9001-2000.

Iceteam 1927 zastrzega sobie prawo do wprowadzenia modyfikacji urządzenia w celu jego rozwoju.

Vegagastro - Maszyny do Lodów . Tel. 59 840 23 22 . e-mail: [biuro@vegagastro.pl](mailto:biuro@vegagastro.pl) . Włynkówko, ul. Miedziana 8, 76-200 Słupsk

[www.vegagastro.pl](http://www.vegagastro.pl) . <http://sklep.vegagastro.pl>

Tel. 730 993 442 . ul. Lenartowicza 85, 41-219 Sosnowiec

40011 Anzola dell'Emilia (Bo) Italy . Via Emilia 45/a . Tel. +39.051.6505330 . Fax +39.051.6505331 . e-mail: [info@iceteam1927.it](mailto:info@iceteam1927.it) . [www.iceteam1927.it](http://www.iceteam1927.it)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence