

Compacta

Lody rzemieślnicze

Cały cykl produkcji
w jednej maszynie



Compacta – dwie maszyny w jednej obudowie:

- górny zbiornik to poziomy pasteryzator, który miesza i pasteryzuje mieszankę zgodnie z zasadami sztuki lodziarstwa. Wgrane programy pasteryzacji pozwalają na automatyczne odtwarzanie procesu, a jednocześnie zapewniają bezpieczeństwo mieszanki z uwzględnieniem wymogów HACCP.

- dolny zbiornik to frezer poziomy, wymrażający spasteryzowaną mieszankę. Razem z pasteryzatorem stanowią kompletny zestaw do wytwarzania lodów rzemieślniczych.

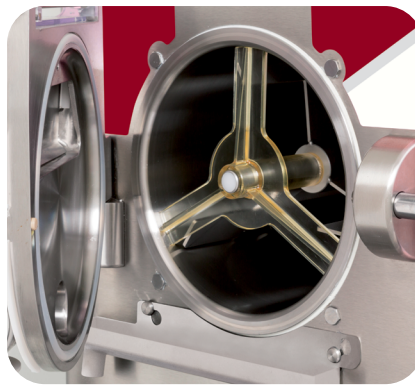
- mieszało pasteryzatora pozwala na dokładne wymieszanie składników mieszanki.
- programator frezera umożliwia produkcję każdego rodzaju lodów rzemieślniczych – włoskie gelato, owocowe sorbety i amerykańskie ice-cream.

Zalety:

- indywidualizowane cykle wymrażania lodów
- redukcja zużycia wody i prądu
- cicha praca urządzenia
- łatwość obsługi
- zwiększona wytrzymałość części eksploatacyjnych i mechanicznych
- niewielki wsad minimalny



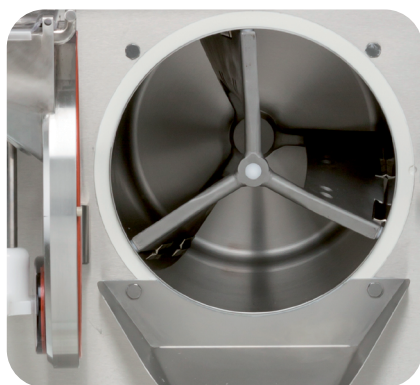
Pasteryzator poziomy - składniki są zalewane do zbiornika w górnej części urządzenia. Wysokie obroty świdra ułatwiają połączenie składników sypkich z płynnymi.



Pasteryzator - cykl pasteryzacji rozpoczyna się po naciśnięciu przycisku, a temperatura pasteryzacji może być regulowana w zakresie do 105°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.



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.



Pojedynczy spust

*Drzwi
w wersji Silver*

*Drzwi
w wersji Classic*

* Compacta 10 Silver

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

			Compacta 6	Compacta 10
Wsad (lody)	Płynna mieszanka	kg	3 - 8	4 - 10
	Gotowe lody	lt	4 - 11	5 - 14
Wydajność litr / 1 godz.	Płynna mieszanka	kg	20 - 50	40 - 65
	Gotowe lody	lt	28 - 63	56 - 90
Granita	Ilość w 1 cyklu	kg	7	9
Ilość prędkości świdra frezera		n°	2	2
Zasilanie *	STANDARD		400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Moc znamionowa		kW	9	13
Chłodzenie			woda **	woda **
Wymiary Sz x D x W		cm	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153

* Inne parametry dostępne na zamówienie za dopłatą

** Chłodzenie powietrzem dostępne na zamówienie za dopłatą

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.

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 . Włynkówko, ul. Miedziana 8, 76-200 Słupsk

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 . www.iceteam1927.it



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence