

Compacta VariO Chef

Idealne połączenie
Lodów
i Cukiernictwa





COLODELITE

Produkcja bazy podstawowej

Z 8 kg bazy podstawowej możesz wyprodukować 32 kg lodów.

Produkcja trwa 40 minut.



Obrotowy spust - dzięki praktycznemu uchwytyowi można go obracać i otwierać tak, aby wydozować mieszankę do oddzielnego naczynia, lub wprost do frezera.



7 prędkości świdra pasteryzatora – falownik pozwala użytkownikowi na regulację prędkości i umożliwia pracę z produktami o różnej gęstości: od syropów owocowych po ciasto parzone.



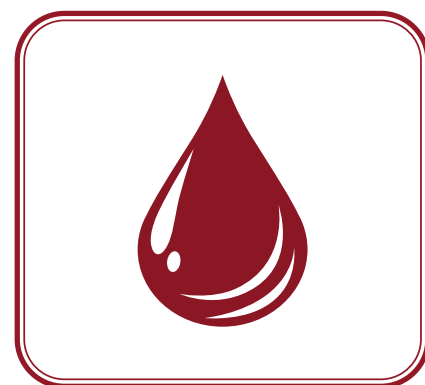
System VariO – zarządza prędkością świdrów i mocą mrożenia, w zależności od ilości i rodzaju mieszanki. Usprawnia wymianę ciepła, redukuje zużycie prądu i wody (do 30%)



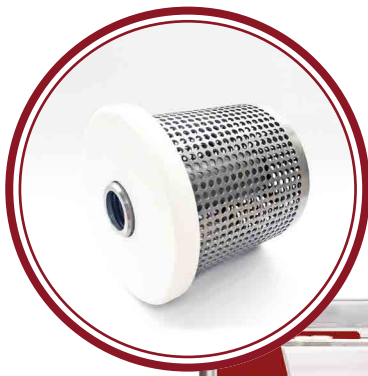
Dwie prędkości ekstrakcji lodów – urządzenie umożliwia ustawienie dwóch różnych prędkości, wybranych spośród 8 dostępnych: funkcja pozwala zachować konsystencję lodów podczas przekładania wariegatury, co ułatwia pracę. Użytkownik w każdej chwili może zmienić prędkość świdra w sposób automatyczny lub ręczny.



Drzwi frezera – opatentowane przez Iceteam 1927, izolowane drzwi frezera, wykonane ze stali nierdzewnej, ze stalową kratką zabezpieczającą wlew - łatwą do zdemontowania i czyszczenia.



Płyty wymiennik ciepła – usprawnia wymianę ciepła na niespotykanym dotychczas poziomie, przez co redukuje zużycie wody, energii i części. W połączeniu z systemem VariO oraz regularnym i prawidłowym serwisowaniem, umożliwia znaczną obniżkę kosztów produkcji.



Nakładka na świder pasteryzatora do aromatyzacji (opcjonalnie)



Ruchomy spust



*



Świder frezera



Świder cukierniczy



Świder pastaryzatora

*Compacta VariO Chef

Compacta VariO Chef

WOLNOŚĆ TWORZENIA

Compacta VariO Chef została zaprojektowana, aby uzupełnić gamę maszyn ICETEAM1927, przeznaczonych do lodziarstwa rzemieślniczego. Pozwala lodziarzom i cukiernikom uwolnić swoją kreatywność. Wprowadzenie trzeciego falownika w pasteryzatorze gwarantuje dużą elastyczność w wyborze wielkości zalewu, co pozwala na tworzenie najbardziej złożonych receptur.

Dzięki całkowicie nowym drzwiom pasteryzatora, wyposażonym w obrotowy spust, możliwe jest dozowanie mieszanki również poza pasteryzator. Compacta VariO Chef jest dostępna z tradycyjnym świdrem pasteryzatora oraz świdrem dedykowanym do cukiernictwa - w zestawie ze stalowymi skrobakami, frezerem wyposażonym w stalowe drzwi - z opatentowaną izolacją, prysznicem ze stali nierdzewnej i ergonomiczną składaną półką. Nakładka na świder pasteryzatora do aromatyzacji mieszanek jest dostępna w opcji (na zamówienie).

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Compacta
VariO 8 Chef

■ Wsad (lody)	Wsad min - max	kg	1,5 - 8
	Wyrób gotowy	lt	2 - 11
■ Wsad (cukiernictwo)	Wsad min - max	kg	10 - 60
	Wyrób gotowy	lt	14 - 68
■ Ilość na cykl (krem)	Wsad min - max	kg	2,5 - 6
	Ilość na partię	kg	7
Granita	Ilość na partię	kg	7
Prędkość silnika		n°	8↑/8↓
Zasilanie*		V / f / Hz	400 / 3 / 50 Hz
Moc		kW	9.2
Chłodzenie			powietrze** woda**
Wymiary szer/gł/wys		cm	60 x 77 x 153
Waga netto		kg	320

* Inne napięcia i częstotliwości dostępne przy dodatkowej opłacie.

** Chłodzenie powietrzem dostępne przy dodatkowej opłacie.

■ Ilość wyprodukowana w jednej partii i czas produkcji różnią się w zależności od użytej mieszanki; wartości „max” odnoszą się do klasycznych lodów w stylu włoskim.

Compacta VariO została zaprojektowana i wdrożona zgodnie z systemem jakości UNI EN ISO 9001-2000.

Wszystkie wymienione wartości należy traktować jako przybliżone.

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