

Compacta VariO

Lody rzemieślnicze

Cały cykl produkcji
w jednej maszynie



System VariO w sposób ciągły kontroluje konsystencję lodów. Moc kompresora zmienia się w zależności od wielkości zalewu i rodzaju użytej mieszanki. Programator ma wstępnie wgranych 11 programów frezowania i możliwość wgrania kolejnych 6 własnych. To daje możliwość zaprogramowania własnych programów, które pomogą zróżnicować pracę świdra i moc pracy kompresora.



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 – spastyzowana mieszanka jest przelewana bezpośrednio do frezera przez zewnętrzny spust. Podwójne ujęcie spustu pozwala przelewać mieszankę bezpośrednio do frezera lub do oddzielnego pojemnika.



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 VariO – system Compacta VariO zawsze pozwala wytworzyć lody o najlepszej konsystencji, zarówno w przypadku bogatych i gęstych - jak i delikatnych mieszanek, niezależnie od tego, jaka ilość mieszanki została zalana do frezera.

Compacta VariO

Compacta VariO 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 z powstałej mieszanki. 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 i cięższe i bardziej tłuste lody w stylu amerykańskim.

- 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 VariO 8	Compacta VariO 10	Compacta VariO 12	Compacta VariO 16
Wsad (lody)	Płynna mieszanka	kg	1,5 - 8	1,5 - 10	1,5 - 12	2,5 - 16
	Gotowe lody	lt	2 - 11	2 - 14	2 - 17	3 - 21
Wydajność litr / 1 godz.	Płynna mieszanka	kg	10 - 60	10 - 70	10 - 80	16 - 104
	Gotowe lody	lt	14 - 68	14 - 90	14 - 120	21 - 135
Granita	Ilość w 1 cyklu	kg	7	9	11	15
Ilość prędkości świdra frezera		n°	7	7	7	7
Zasilanie *	STANDARD		400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Moc znamionowa		kW	9	13	15	18
Chłodzenie			woda**	woda**	woda**	woda**
Wymiary Szer. x Dług. x Wysok.		cm	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153	60 x 87 x 153
Waga netto		kg	290	400	430	450

* 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.

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

Compacta VariO 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 . 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