

VARIO ICONA^{CHEF}

Gelato & Pastry
in a TOUCH...

New
ALL-IN-ONE
BEATER

Grazie al suo intuitivo display LCD Touchscreen e alla sua interfaccia smart ideata dai nostri Gelato Chef, consente di semplificare e migliorare le operazioni di utilizzo della macchina. Il sistema Icona permette con pochi "Tap" sullo schermo di passare da un'operazione all'altra, gestire ricette, preferenze e avvisi.

The machine is simple and easy to use thanks to its intuitive LCD Touch Screen, and its smart interface designed by our Gelato Chefs. The Icona system allows you to switch from one operation to another and to manage and store personalised recipes, preferences and alerts only with a few taps.



VARIO ICONA CHEF

CREAZIONI IN LIBERTÀ

VARIO ICONA *CHEF* nasce a completamento della gamma ICETEAM1927 di macchine combinate per Gelateria Artigianale. Consente a Chef e Pasticcieri di liberare la propria creatività. Caratterizzata dall'introduzione di un terzo inverter nella camera bollitore, garantisce un'elevata flessibilità nella gestione dei minimi e permette di realizzare le ricette più complesse con la medesima facilità d'uso che contraddistingue l'intera gamma. Grazie ad un portello interamente rinnovato, provvisto di un pistone orientabile, è possibile estrarre lateralmente la miscela dal bollitore in maniera intuitiva.

VARIO ICONA *CHEF* è disponibile unicamente nell'allestimento top di gamma, con nuovo agitatore unico Gelateria&Pasticceria, portello d'acciaio coibentato (brevettato) e doccia inox.

FREE TO CREATE

VARIO ICONA *CHEF* was created to complete the ICETEAM1927's line of combined machines for Artisan Gelato. This model unleashes the creativity of Chefs and Pastry chefs. The introduction of a third inverter in the boiling chamber guarantees flexibility in the management of minimum quantities and it allows the user to create very complex recipes with the same ease-of-use that has always defined Compacta range. Thanks to a brand new design of the boiler's door, provided of a rotating piston, it's now possible to extract sideways the mix directly from the boiler.

VARIO ICONA *CHEF* is currently available with top-of-the-line configuration: New Pastry&Gelato beater, insulated stainless steel door (patented) and stainless steel shower spray.

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

			VARIO ICONA <i>CHEF</i> 8	VARIO ICONA <i>CHEF</i> 12
Quantità per gelata ■ Quantity per batch ■	Miscela introdotta Mix processed	kg	1,5 - 8	1,5 - 12
	Gelato prodotto Gelato produced	lt	2 - 11	2 - 17
Quantità oraria ■ Quantity per hour ■	Miscela introdotta Mix processed	kg	10 - 60	10 - 80
	Gelato prodotto Gelato produced	lt	14 - 68	14 - 120
Quantità per ciclo crema ■ Quantity per cycle (custard) ■	Miscela introdotta Mix processed	kg	2,5 - 8	2,5 - 12
Granita Slush	Q.tà per ciclo Quantity per batch	kg	7	11
Velocità motore agitatore Motor speed		n°	8	8
Alimentazione elettrica* Electric power*		STANDARD	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Potenza installata Installed power		kW	9	15
Condensazione Cooling			acqua - HYBRID water - HYBRID	acqua - HYBRID water - HYBRID
Dimensioni LxPxA Dimensions WxDxH		cm	60 x 77 x 153 60 x 97 x 153 HYBRID	60 x 77 x 153 60 x 97 x 153 HYBRID
Peso netto Net weight		kg	320 / 380 HYBRID	430 / 490 HYBRID

* Altre tensioni e cicli disponibili con sovrapprezzo. * Other voltages and frequencies available 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 VariO è progettata e realizzata con Sistema Qualità UNI EN ISO 9001-2000 / Compacta VariO is designed and implemented complying with UNI EN ISO 9001-2000 Quality System.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Iceteam 1927 si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.

All specifications mentioned must be considered approximate. Iceteam 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@iceteam1927.it . www.iceteam1927.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence