

# COMPACTA TOP

LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELLA TRADIZIONE

*The high technology at full disposal of the italian tradition*



GELATERIA, PASTICCERIA IN UN'UNICA COMPACTA:  
GELATO - GRANITA - CREMA PASTICCERA - TEMPERA DEL CIOCCOLATO - GASTRONOMIA

*Ice cream and confectionery laboratory in a single machine:  
Ice cream - Slush - Pastry cream - Chocolate tempering - Gastronomy*

**COLDELITE**



**I** **COMPACTA TOP** è l'unica macchina al mondo con la quale è possibile preparare tutti i tipi di crema, tempera del cioccolato, mousse ed altre specialità di pasticceria nel cilindro di mantecazione.

Nel cilindro superiore della **COMPACTA TOP** è possibile preparare un'infinità di prodotti (sciropi, topping, salse di frutta, etc.). Possiamo infatti stabilire la temperatura e la durata della nostra cottura, come se si trattasse di una cucina automatica.

Il professionista può quindi utilizzare la macchina in funzione del suo carico di lavoro: in continuo (eseguendo la fase di riscaldamento nella parte superiore e raffreddamento nella parte inferiore) o in sequenza (se il prodotto da realizzare richiede una maturazione o la tempera: in questo caso, utilizzando i 2 cilindri separatamente, è possibile, nello stesso tempo, preparare 2 prodotti diversi).

#### I SUOI PROGRAMMI:

Agendo sul pulsante "V" possiamo selezionare ben 8 diversi programmi prestabiliti e 7 programmi liberi:

- ICE Ciclo di produzione del gelato
- CRE Ciclo di produzione della crema pasticcera
- TCE Ciclo di produzione per la tempera del cioccolato fondente
- TCC Ciclo di produzione per la tempera del cioccolato colorato
- TCL Ciclo di produzione per la tempera del cioccolato al latte
- GRA Ciclo di produzione per la granita
- CCP Ciclo di cottura programmato
- CRF Ciclo di raffreddamento programmato

**D** **COMPACTA TOP** ist die einzige Maschine auf der Welt, mit der Sie alle Typen von Kremen, Schokolade Temperierung, Mousse und viele andere

Konditorspezialitäten in dem Rühren Zylinder machen können. In dem oben Zylinder der **COMPACTA TOP** ist es möglich sehr viele Produkte herzustellen (Sirupe, pochierte Früchte, Konfitüren, etc.). Sie können tatsächlich die Temperatur und die Dauer Ihres Kochen aufstellen, wie bei einer automatischen Kueche.

So kann der Facharbeiter die Maschine verwenden, gemäss seiner Arbeit: durchgehend (Heizung in dem oben Zylinder und die Abkühlung unten) oder in Serie (wenn das Produkt eine Heizung oder eine Temperierung verlangt: in diesem Fall, kann man die zwei Zylinder separat verwenden und in der selben Zeit zwei verschiedene Produkte vorbereiten).

#### DIE PROGRAMME:

Sie sollen nur auf der Taste mit dem Kennzeichen "V" druecken und Sie können 8 automatischen Programme wählen und noch 7 Programme frei haben:

- ICE Eisherstellung Zyklus
- CRE Konditorcremesherstellung Zyklus
- TCE Schmelzschokolade Temperierung Zyklus
- TCC gefärbte Schokolade Temperierung Zyklus
- TCL Milkschokolade Temperierung Zyklus
- GRA Gramolate Herstellung Zyklus
- CCP programmierte Kochen Zyklus
- CRF programmierte Kuehlung Zyklus

**GB** **COMPACTA TOP** is the only machine in the world by which is possible to prepare all kinds of butter creams, mousses, chocolate tempering and any other confectionery you can think of in the lower cylinder (the batch freezer).

In the upper cylinder of the **COMPACTA TOP** is possible to prepare various products (syrops, topping, jams, etc.). We can, as a matter of fact, to decide the temperature and the timing of the heating as we desire, just like an automatic kitchen-machine.

The ice cream vendor/confectionery vendor can use the machine for his different needs: continuous process (nonstop) (making the heating phase in the upper cylinder and the cooling phase in the lower cylinder) or sequency production (if the product to be realized needs a maturation time or the chocolate tempering: in this case, using the 2 cylinders separately, it is possible, contemporary, to prepare 2 different products).

#### COMPACTA TOP PROGRAMS:

Pushing the "V" button, we can select 8 different programmed functions and 7 "free" programs:

- ICE ice cream production cycle
- CRE pastry confectionery production cycle
- TCE plain chocolate tempering production cycle
- TCC coloured chocolate tempering production cycle
- TCL milk chocolate tempering production cycle
- GRA slush production cycle
- CCP programmed heating cycle
- CRF programmed freezing cycle

**E** **COMPACTA TOP** es la única máquina en el mundo con la cual se puede preparar todos los tipos de cremas, atemperamiento del chocolate, espumas y otras especialidad de pastelería en el cilindro de mantecación.

En el cilindro superior de la **COMPACTA TOP** se puede preparar muchos productos (almíbaros, topping, confituras de fruta, etc.).

Nos podemos, en efecto, establecer el grado de calor y la duración de nuestra cocción, como si fuera de una cocina automática.

El pastelero profesional puede utilizar la máquina en función de su cargo de trabajo: en un proceso de tiempo sin interrupción (haciendo la fase de calentamiento en la parte superior y de enfriamiento en la inferior) o en secuencia (si el producto necesita una maduración o el atemperamiento: en este caso, utilizando los 2 cilindros separadamente, se puede, en el mismo tiempo, preparar 2 productos diversos).

#### LOS PROGRAMAS DE LA COMPACTA TOP

Agendo sobre el botón "V" podemos seleccionar 8 diversos programas preestablecidos y 7 programas libres:

- ICE ciclo de producción de helado
- CRE ciclo de producción de crema pastelera
- TCE ciclo de producción para el atemperamiento del chocolate fondant.
- TCC ciclo de producción para el atemperamiento del chocolate colorado.
- TCL ciclo de producción para el atemperamiento del chocolate con leche.
- GRA ciclo de producción para granizado.
- CCP ciclo de cocción programado.
- CRF ciclo de enfriamiento programado.

MODELLO MODEL MODELL MODELO	Miscela per ciclo Mix per cycle Fassung- Vermögen Mezcla por ciclo Kg	Crema Pasticcera per ciclo - Kg Custard cream per batch - Kg Konditor creme Fassung-verm.- Kg Crema pastelera por ciclo - Kg	Caratteristiche elettriche * Electrical supply * Elektrischer Anschluß * Características eléctricas *			Potenza installata Installed power Installierte Stromleistung Potencia instalada	Condensatore Condenser Kondensator Condensación	Dimensioni mm Dimensions mm Abmessungen mm Dimensiones mm			Peso Weight Gewicht Peso Kg
			Volt Volt Volt Volt	Cicli Cycles Zyklen Ciclos	Fasi Phases Phasen Fases			Larg. Width Breite Ancho	Prof. Depth Tiefe Prof	Alt. Height Höhe Alto	
<b>COMPACTA 3001</b> <b>TOP</b>	2/5	6	220/380	50	3	4 kW	Acqua Water Wasser Agua	610	860	1430	240
<b>COMPACTA 3002</b> <b>TOP</b>	4/8	9	220/380	50	3	7,8 kW	Acqua Water Wasser Agua	610	960	1430	300

\* Altri voltaggi e cicli disponibili con sovrapprezzo. - Different electric specifications upon request and with price-surcharge. - Andere Stromspannungen und Zyklen sind gegen Aufpreis erhältlich. - Otro voltages y ciclos disponibles, aumenta el precio.

**COLDELITE**®

Via Emilia n. 45/A  
40011 Anzola dell'Emilia (Bologna) Italy  
Telefono (051) 65.05.310 - Telefax (051) 65.05.311

Esclusivista / Sole Agent / Agent Exclusif / Händler

Il produttore si riserva di apportare qualsiasi modifica di forma e materiali senza preavviso. I pesi, le misure, ecc. hanno solo valore indicativo e non impegnano il costruttore.  
The manufacturer reserves the right to make any change in form and materials without prior notice. The weights, measurements, etc. are indicative and place no obligation on the manufacturer.  
Der Hersteller behält sich vor, ohne Voranzeige Änderungen in der Form und in den verwendeten Materialien vorzunehmen. Die hier angegebenen Gewichte, Abmessungen, etc. haben nur hinweisenden Wert und sind unverbindlich.  
El constructor se reserva de hacer cualquier modificación de forma y materiales sin previo aviso. Los pesos, las medidas, etc., tienen sólo un valor indicativo y no empeñan el constructor.