



Super Tre AV

EVO

Standmaschinen -
Eismaschine für zwei Sorten
+ Mix. Ideal für Kunden,
die eine leistungsfähige
Maschine wünschen.
**Genuss durch
Fortschritt**



Die innovative EVO-Technologie von
Carpigiani garantiert Vielseitigkeit
und Flexibilität mit ausgezeichneter
Produktionsleistung

Neue EVO-Technologie

Ein innovatives Kühlsystem ermöglicht es, eine perfekte
Struktur beizubehalten, selbst wenn die Mischungen in
den zwei Zylindern verschiedene Rezepte haben

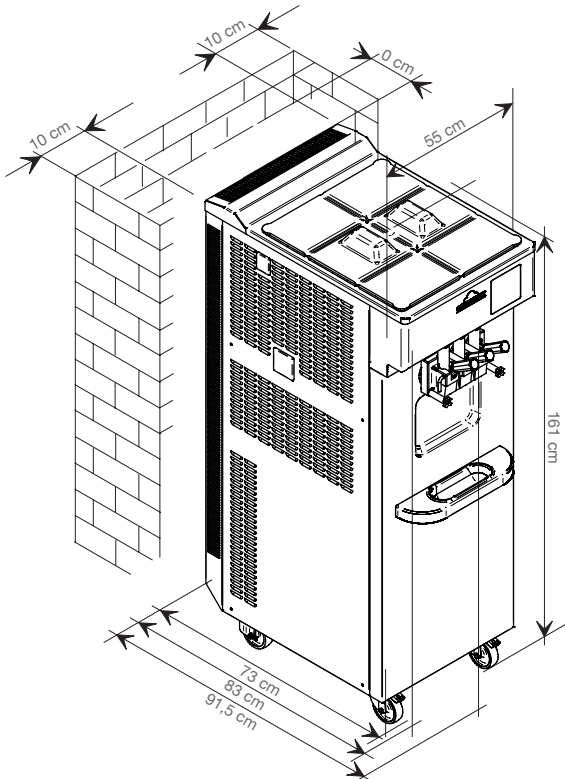
Mindestmenge Mix im Behälter 0,2 l

Weniger Produktverschwendung bei der Reinigung

Aufschlagvolumen und Konsistenzkontrolle

Für die verschiedenen Softeismixe sind unterschiedliche
Einstellungen für die Konsistenzkontrolle vorgesehen.
Einfaches Einstellen des Aufschlagvolumen





Optionale Konfigurationen



Teorema Fernbedienung

Das System stellt wichtige Maschinendaten bereit, unterstützt das Servicesystem und sorgt für die Einhaltung des Reinigungsplans



Selbstschließende Zapfhebel (Self closing)

Die Zapfhebel werden automatisch geschlossen und stoppen auf diese Weise den Speiseeisfluss, wodurch Materialverschwendung und Verschmutzung vermieden werden



Dry Filling-System

Möglichkeit den Mix in Pulverform direkt im Behälter durch Zugabe von Wasser vorzubereiten

	Sorten	Mixabgabesystem	Stündliche Produktion (75g Portionen)	Behälterkapazität lt	Zylinderkapazität lt	Nennleistung kW	Absicherung A	Stromversorgung	Kühlsystem	Kühlmittel	Nettogewicht kg
Super Tre AV EVO											
P	2 + 1	Zahnradpumpe	650*	11 + 11	1,75	5	16	400/50/3**	Luft/Wasser	R404	280
G		Gravitation	580*	16 + 16							

* Die Produktionskapazität ist vom verwendeten Mix und von der Raumtemperatur abhängig

** Auf Anfrage sind auch andere Spannungen und Zyklen erhältlich

Merkmale

Vorteile

Unabhängiges Kühlsystem und neue Software

Die innovative EVO-Technologie ermöglicht den Betrieb mit verschiedenen Produkten in den zwei Zylindern

Druckvolle Zahnradpumpen aus Edelstahl (P-Modell)

Eine optimale Speiseeis-Konsistenz, Qualität und hohes Aufschlagvolumen (einstellbar zwischen 40% und 80%) wird gewährleistet

Gravitationsprinzip ohne Zahnradpumpe (G-Modell)

Regelventile fügen dem Softeismix automatisch Luft hinzu, um eine feste und trockene Eiscreme herzustellen, mit einem Aufschlagvolumen von bis zu 40%

Interaktives Display

Kommuniziert mit dem Bediener und gibt Anweisungen und Daten bezüglich der Maschinenleistung

abnehmbare Pumpenwelle

Für eine einfachere Reinigung, maximale Hygiene und Zuverlässigkeit

Behälter-Rührwerke (Vorratsbehälter)

Verhindern das Absetzen des Mixes und verringern die Schaumbildung für eine stets flüssige Konsistenz

Hochleistungsfähige Rührwerke

POM-Rührwerke beim G-Modell und Edelstahl-Rührwerke mit Doppelspiralen und einem Gegenrührwerk beim P-Modell

Einstellbarer Eiscremefluss

Einstellbarer Produktfluss, für eine personalisierte Dosiergeschwindigkeit und Volumen-Anforderungen

Kühlzylinder mit direkter Kältemittelverdampfung

Optimieren die Kühlleistung für schnelles Einfrieren, verringern die Produktverschwendung und gewährleisten höhere Qualität und Energieeinsparung

Abtausystem

Möglichkeit, die Zylinder zu erwärmen, um das Reinigungsverfahren zu vereinfachen

Super Tre AV EVO wird von Carpigiani gemäß dem Qualitätssystem UNI EN ISO 9001 hergestellt.

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte.

Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige Änderungen vorzunehmen, falls sie solche für notwendig hält.