



Tre B AV

EVO

Standmaschinen -
Eismaschine für zwei Sorten
+ Mix, zur Herstellung von
Softeis und Frozen Yogurt.
Genuss durch Fortschritt



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

Neue EVO-Technologie

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

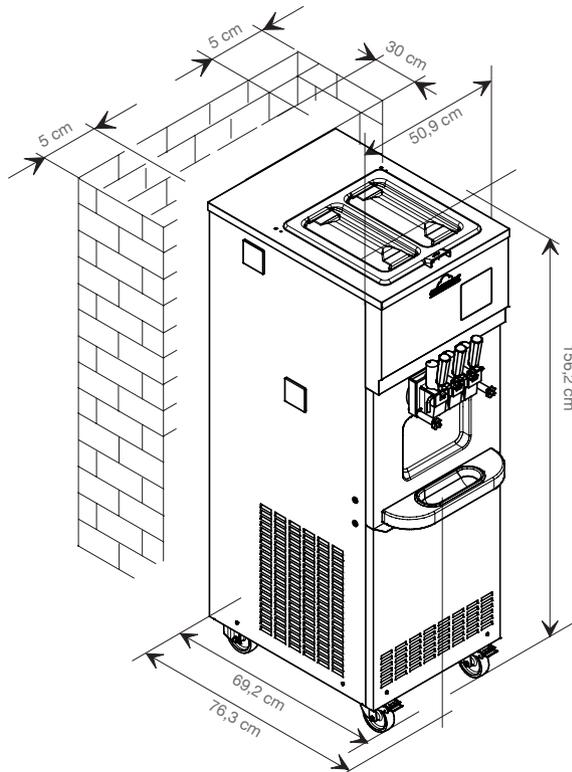
Hohe Vielseitigkeit und Flexibilität

Erfüllt alle Kundenanforderungen durch die gleichzeitige
Herstellung von herkömmlichem Softeis und Frozen Yogurt

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

	Sorten	Mixabgabesystem	Stündliche Produktion (75g Portionen)	Behälterkapazität	Zylinderkapazität	Nennleistung	Absicherung	Stromversorgung	Kühlsystem	Kühlmittel	Nettogewicht
Tre B AV EVO	2 + 1	Zahnradpumpe	480*	10 + 10	1,35	2,7 kW	10 A	400/50/3**	Luft/Wasser	R404	250 kg

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

** Auf Anfrage sind auch andere Spannungen und Zyklen erhältlich

Merkmale

Unabhängiges Kühlsystem und neue Software

Druckvolle Zahnradpumpen aus Edelstahl

Abnehmbare Pumpenwelle

Interaktives Display

Behälter-Rührwerke (Vorratsbehälter)

Edelstahl-Rührwerke

Einstellbarer Eiscremeffluss

Kühlzylinder mit direkter Kältemittelverdampfung

Abtausystem

Vorteile

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

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

Für eine einfachere Reinigung, maximale Hygiene und Zuverlässigkeit

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

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

Hochleistungsfähige Rührwerke mit Doppelspiralen und einem Gegenrührwerk für ein weiches und cremiges Produkt

Einstellbarer Produktfluss, für eine personalisierte Dosiergeschwindigkeit und Volumen-Anforderungen

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

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

Tre B 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.