



# 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

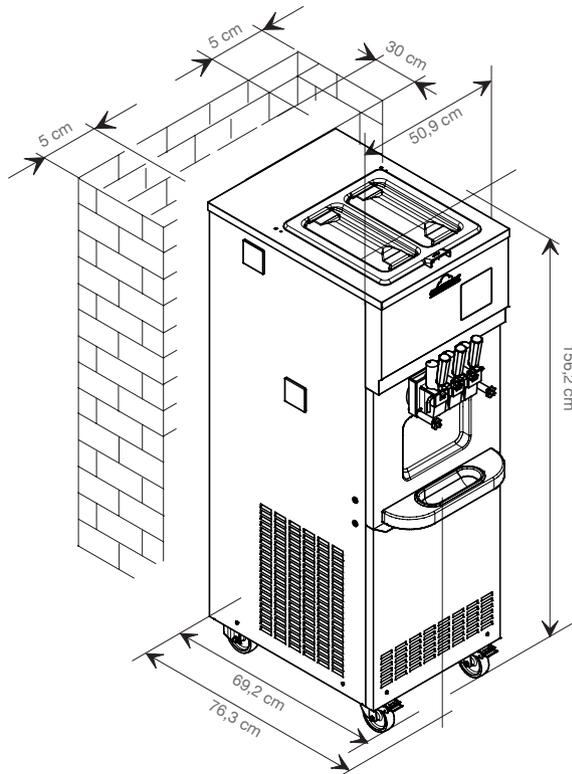
Erfüllt alle Kundenanforderungen durch die gleichzeitige  
Herstellung von herkömmlichem Softeis und Frozen Yogurt

### Aufschlagvolumen und Konsistenzkontrolle

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



\*Fragen Sie Ihren Händler nach diesen Kit, um Ihre Maschine  
jederzeit im einwandfrei hygienischen Zustand zu erhalten.



## 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 optional Wasser	R452***	250 kg

\* Die Produktionskapazität ist vom verwendeten Mix und von der Raumtemperatur abhängig \*\* Auf Anfrage sind auch andere Spannungen und Zyklen erhältlich \*\*\* Alternative Lösungen sind verfügbar

## Merkmale

## Vorteile

Unabhängiges Kühlsystem und neue Software	Die innovative EVO-Technologie ermöglicht den Betrieb mit verschiedenen Produkten in den zwei Zylindern
Druckvolle Zahnradpumpe aus Edelstahl mit Fortschrittliches Thermoplastisches Polymer	Gewährleistet die Pumpe eine optimale Speiseeis-Konsistenz, Qualität und hohes Aufschlagvolumen (einstellbar zwischen 40% und 80%)
Abnehmbare Pumpenwelle	Für eine einfachere Reinigung, maximale Hygiene und Zuverlässigkeit
Interaktives Display	Kommuniziert mit dem Bediener und gibt Anweisungen und Daten bezüglich der Maschinenleistung
Behälter-Rührwerke (Vorratsbehälter)	Verhindern das Absetzen des Mixes und verringern die Schaumbildung für eine stets flüssige Konsistenz
Hocheffizientes Rührwerk 2E-RSI	Kunststoff-Schaber und Welle sind austauschbar, für lockeres und cremiges Eis
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

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.