



Tre B AV

EVO

Machine à deux parfums plus panachage sur roulettes avec pompe. Idéale pour produire des glaces soft et des frozen yogurts.
Goute l'Evolution



L'innovante technologie EVO garantit la polyvalence et la flexibilité avec d'excellents résultats de production

La nouvelle technologie EVO

L'innovant système de réfrigération garantit un foisonnement parfait de la glace même si les mélanges utilisés sont différents dans les deux cylindres

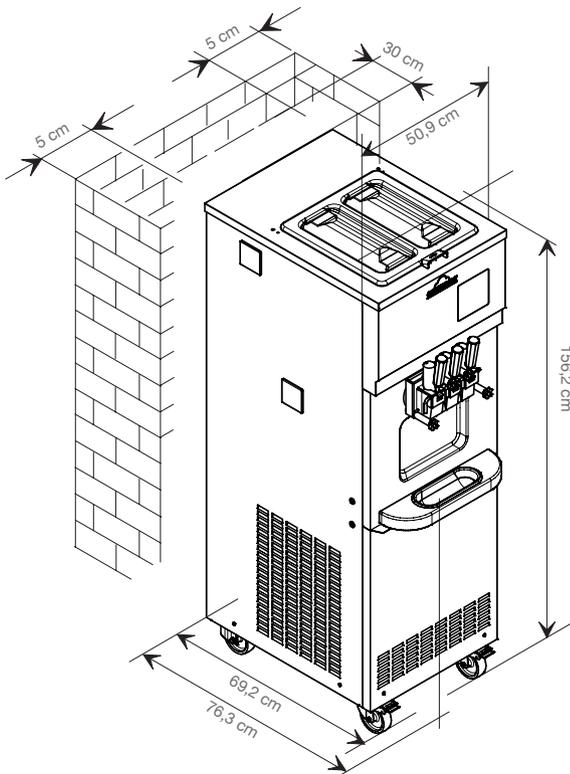
Haute polyvalence et flexibilité

Satisfait les exigences de tous les clients en leur offrant simultanément différentes spécialités de glaces soft et de frozen yogurts

Contrôle de la consistance et du foisonnement

Possibilité de sélectionner des consistances diverses en fonction du mélange utilisé et facilité de modification du foisonnement





Configurations disponibles



Système de contrôle et diagnostique Teorema

Contrôle à distance des fonctions de la machine. Facilite le SAV et fournit les informations relatives au fonctionnement de la machine



Système automatique de fermeture

Les leviers de distribution sont équipés d'un système de fermeture automatique pour interrompre la sortie de la glace

	Parfums	Alimentation	Production horaire (75 gr portions)	Capacité cuves Lt	Capacité Cylindre Lt	Puissance nominale kW	Fusible A	Alimentation électrique	Condensateur	Gas réfrigérant	Poids net Kg
Tre B AV EVO	2 + 1	Pompe	480*	10 + 10	1,35	2,7	10	400/50/3**	Air/Eau	R404	250

* La production peut varier en fonction du mix utilisé et de la température ambiante

** autres voltages sur demande

Caractéristiques

Avantages

Système frigorifique indépendant et nouveau software	L'innovation technologique EVO permet d'utiliser en même temps des mélanges différents dans les deux cylindres
Pompe pressurisée à engrenages	Assure une qualité et une consistance parfaite. De plus le foisonnement est réglable de 40 à 80%
Arbre pompe démontable	Simplifie le nettoyage et garantit une hygiène et fiabilité maximales
Display interactif	Interagit avec l'opérateur en lui donnant les instructions et les données relatives aux performances de la machine
Agitateurs cuve	Permettent de garder la parfaite fluidité du mix
Agitateurs en acier inoxydable	Agitateurs à double spirale avec contre-agitateur à haute performance pour garantir une glace foisonnée et crémeuse
Vitesse sortie glace réglable	Vitesse de sortie réglable pour répondre à toutes les exigences de volume et vitesse
Cylindres à expansion directe	Optimisation du process frigorifique. Accélèrent les temps de production et éliminent les pertes de produit et d'électricité
Nettoyage chauffant du cylindre	Possibilité de chauffer le cylindre pour simplifier le nettoyage

Tre B AV EVO est produite per Carpigiani avec le Système de Qualité Certifié UNI EN ISO 9001.

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative;

Carpigiani se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.