



243
EVO

Macchina a due gusti
più mix da banco. Ideale
per produrre gelato soft
e frozen yogurt.
Gusta l'Evolutione



A pompa o gravità, grazie all'innovativa tecnologia EVO la macchina garantisce versatilità e flessibilità.

Nuova tecnologia EVO

L'innovativo sistema refrigerante garantisce una perfetta mantecazione del gelato anche se le miscele utilizzate nei due cilindri sono diverse fra loro

Alta versatilità e flessibilità

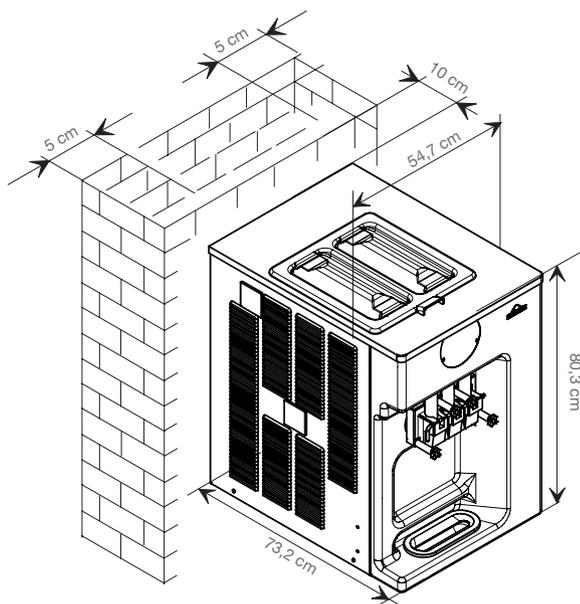
Soddisfa le esigenze di ogni cliente offrendo simultaneamente diverse specialità di gelato soft e di frozen yogurt

Un look più cool

La macchina si integra bene con differenti tipologie di arredamento grazie al suo aspetto nuovo e moderno



carpigiani.com



Configurazioni disponibili



Sistema di controllo e diagnosi Teorema

Monitoraggio remoto delle funzioni della macchina. Facilita il servizio di assistenza e fornisce informazioni sull'utilizzo generando report



Versione Only You

Personalizza la tua macchina utilizzando i tuoi colori e inserendo il tuo logo

	Gusti	Alimentazione	Produzione oraria (75gr porzioni)	Capacità vasche lt	Capacità cilindro lt	Potenza nominale kW	Fusibile A	Aliment. elettrica	Condensazione	Gas refrigerante	Peso netto kg
243 EVO P G	2 + 1	Pompa Gravità	340 290	8 + 8 12 + 12	1,35	2,7	10	400/50/3**	Aria/Acqua	R404	173

* la capacità produttiva può variare in base a: miscela utilizzata e temperatura del luogo di lavoro

** altri voltaggi e cicli disponibili su richiesta

Caratteristiche

Sistema refrigerante indipendente e nuovo software

Pompa pressurizzata ad ingranaggi (versione P)

Sistema di alimentazione a gravità (versione G)

Display interattivo

Agitatori in acciaio inossidabile (versione P)

Agitatori in Polimero (versione G)

Velocità di erogazione regolabile

Cilindri ad espansione diretta

Vantaggi

L'innovativa tecnologia EVO permette di utilizzare contemporaneamente nei due cilindri miscele diverse fra loro

Assicura la miglior struttura ed elevata qualità. Inoltre l'overrun è modificabile tra il 40% e l'80%

Le valvole regolatrici dosano naturalmente la miscela con l'aria, per un gelato asciutto e compatto ed un overrun fino al 40%

Comunica con l'operatore generando istruzioni e dati riguardanti la performance della macchina

Agitatori a doppia spirale e contro agitatore ad alta efficienza, per assicurare un gelato soffice e cremoso

Agitatore in POM monopezzo per un gelato asciutto e compatto e una grande facilità di pulizia. Ideale per frozen yogurt

Flusso di erogazione modificabile per rispondere a tutte le esigenze di volume e velocità

Ottimizzazione del processo refrigerante. Velocizzano i tempi di mantecazione ed eliminano sprechi di prodotto e di energia