



**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

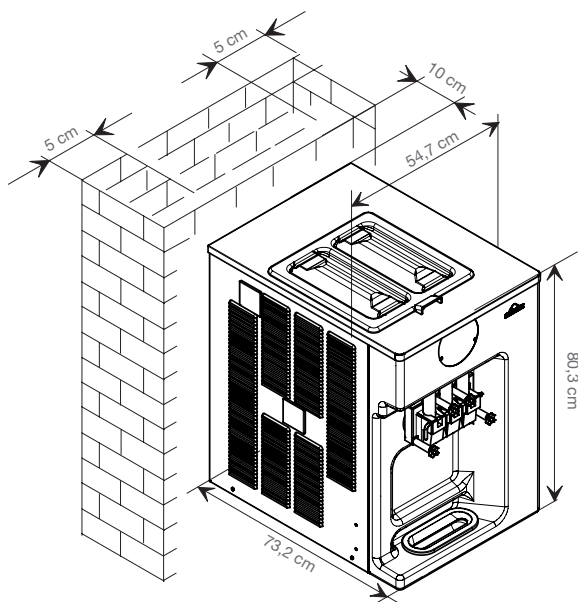
#### **Alta versatilità e flessibilità**

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





## 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
<b>243 EVO</b> 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