



# Super Tre AV

EVO

Macchina a due gusti più mix da pavimento. Ideale per clienti che ricercano una macchina ad alte prestazioni. Gusta l'Evoluzione



L'innovativa tecnologia EVO garantisce versatilità e flessibilità con eccellenti risultati di produzione

### 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

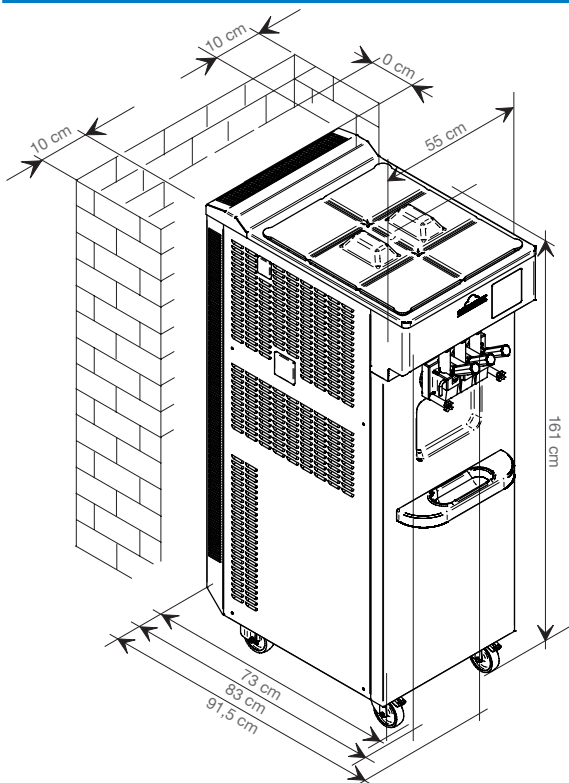
### Minimo residuo di miscela in vasca (0,2 l)

Meno spreco di prodotto in fase di pulizia

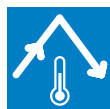
### Controllo della consistenza e dell'overrun

Possibilità di impostare consistenze diverse a seconda della miscela utilizzata e facilità di modifica dell'overrun





## Configurazioni disponibili



### Autopastorizzante

Con il nostro sistema di autopastorizzazione, la macchina può essere lavata e smontata solo 9 volte l'anno



### Sistema di controllo e diagnosi Teorema

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



### Sistema automatico di chiusura leve

I rubinetti sono dotati del sistema di chiusura automatica per interrompere il flusso di gelato in erogazione eliminando ogni eventuale spreco



### Sistema Dry Filling

Possibilità di preparare la miscela in polvere direttamente nella vasca con la sola aggiunta di acqua

	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>Super Tre AV EVO</b> P G	2 + 1	Pompa Gravità	650* 580*	11 + 11 16 + 16	1,75	5	16	400/50/3**	Aria/Acqua	R404	280

\* 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

Pompa pressurizzata ad ingranaggi (versione P)

Sistema di alimentazione a gravità (versione G)

Display interattivo

Albero pompa sfilabile

Agitatori in vasca

Agitatori ad alta efficienza

Velocità di erogazione regolabile

Cilindri ad espansione diretta

Pulizia riscaldata del cilindro

## 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

Semplifica le procedure di pulizia e garantisce massima igiene e affidabilità

Previene la stratificazione del prodotto e aiuta a ridurre la produzione di schiuma mantenendo una consistenza fluida del mix

Agitatori in POM per la versione a gravità e agitatori in acciaio inox a doppia spirale e contro agitatore per la versione con pompa

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

Possibilità di riscaldare il cilindro per semplificare le operazioni di pulizia

Super Tre AV EVO è prodotta da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo;

Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.