



# Super Tre AV

EVO

Standmaschinen -  
Eismaschine für zwei Sorten  
+ Mix. Ideal für Kunden,  
die eine leistungsfähige  
Maschine wünschen.  
**Genuss durch  
Fortschritt**



Die innovative EVO-Technologie von  
Carpigiani garantiert Vielseitigkeit  
und Flexibilität mit ausgezeichneter  
Produktionsleistung

### Neue EVO-Technologie

Ein innovatives Kühlsystem ermöglicht es, eine perfekte  
Struktur beizubehalten, selbst wenn die Mischungen in  
den zwei Zylindern verschiedene Rezepte haben

### Mindestmenge Mix im Behälter 0,2 l

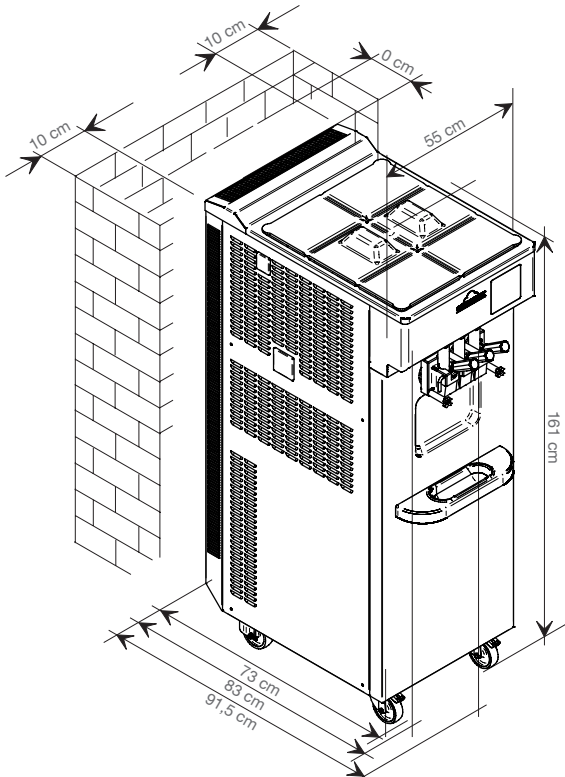
Weniger Produktverschwendung bei der Reinigung

### Aufschlagvolumen und Konsistenzkontrolle

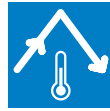
Für die verschiedenen Softeismixe sind unterschiedliche  
Einstellungen für die Konsistenzkontrolle vorgesehen.  
Einfaches Einstellen des Aufschlagvolumen



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



## Optionale Konfigurationen



### Selbstpasteurisierung

Mit dem Selbstpasteurisierungssystem müssen die Maschinen nur 9 Mal pro Jahr gereinigt und zerlegt werden



### Teorema Fernbedienung

Das System stellt wichtige Maschinenendaten 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



### Dry Filling-System

Möglichkeit den Mix in Pulverform direkt im Behälter durch Zugabe von Wasser vorzubereiten



### Soft Serve Core

System mit Peristaltikpumpe, um den Sirup bei der Ausgabe direkt in das Eis zu injizieren

	Sorten	Mixabgabesystem	Stündliche Produktion	Behälterkapazität	Zylinderkapazität	Nennleistung	Absicherung	Stromversorgung	Kühlsystem	Kühlmittel	Nettogewicht
<b>Super Tre AV EVO</b>			(75g Portionen)	lt	lt	kW	A				kg
P G	2 + 1	Zahnradpumpe Gravitation	650* 580*	11 + 11 16 + 16	1,75	5	16	400/50/3**	Luft optional Wasser	R452***	280

\* 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 (P-Modell)	Gewährleistet die Pumpe eine optimale Speiseeis-Konsistenz, Qualität und hohes Aufschlagvolumen (einstellbar zwischen 40% und 80%)
Gravitationsprinzip ohne Zahnradpumpe (G-Modell)	Regelventile fügen dem Softeismix automatisch Luft hinzu, um eine feste und trockene Eiscreme herzustellen, mit einem Aufschlagvolumen von bis zu 40 %
Interaktives Display	Kommuniziert mit dem Bediener und gibt Anweisungen und Daten bezüglich der Maschinenleistung
abnehmbare Pumpenwelle	Für eine einfachere Reinigung, maximale Hygiene und Zuverlässigkeit
Behälter-Rührwerke (Vorratsbehälter)	Verhindern das Absetzen des Mixes und verringern die Schaumbildung für eine stets flüssige Konsistenz
Hocheffizientes Rührwerk 3X (Version P - SP). Hocheffizientes Rührwerk aus POM (Version G)	Die Kunststoff-Schaber sind austauschbar, für lockeres und cremiges Eis. Eintellig für trockenes und kompaktes 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

Super Tre 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.