



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

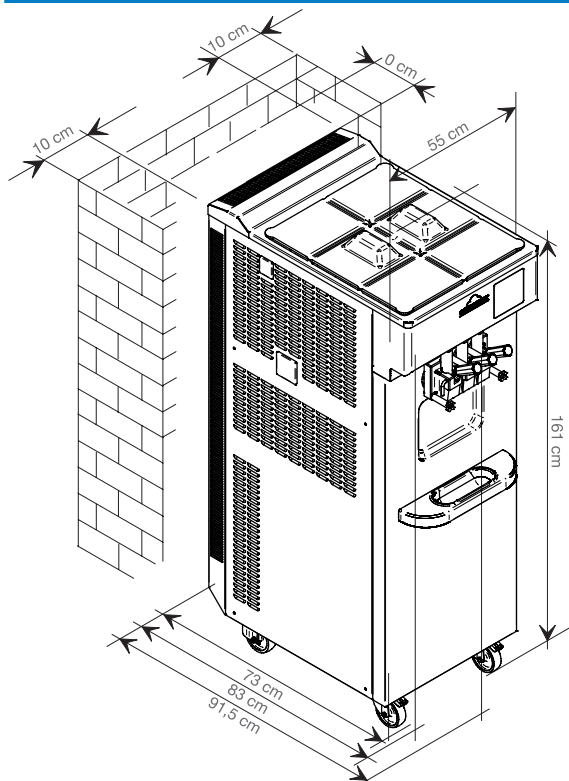
Controllo della consistenza e dell'overrun

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



*Carpi Care kit: richiedilo al tuo concessionario
per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina.

carpigiani.com



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



Soft Serve Core

Sistema con pompa peristaltica per iniettare lo sciroppo direttamente all'interno del gelato durante l'erogazione

	Gusti	Alimenta- zione	Produzione oraria	Capacità vasche	Capacità cilindro	Potenza nominale	Fusibile	Aliment. elettrica	Condensa- zione	Gas refrigerante	Peso netto
Super Tre AV EVO			(75gr porzioni)	lt	lt	kW	A				kg
P	2 + 1	Pompa	650*	11 + 11	1,75	5	16	400/50/3**	Aria	R452***	280
G		Gravità	580*	16 + 16					optional Acqua		

* la capacità produttiva può variare in base a: miscela utilizzata e temperatura del luogo di lavoro ** altri voltaggi e cicli disponibili su richiesta *** sono disponibili soluzioni alternative

Caratteristiche

Vantaggi

Sistema refrigerante indipendente

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

Pompa in acciaio pressurizzata con ingranaggi in Polimero Termoplastico Avanzato (versione P)

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

Sistema di alimentazione a gravità (versione G)

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

Display interattivo

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

Albero pompa sfilabile

Semplifica le procedure di pulizia e garantisce massima igiene e affidabilità

Agitatori in vasca

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

Agitatore alta efficienza 3X (versione P - SP).
Agitatore alta efficienza in POM (versione G)

Raschianti in plastica intercambiabili per un gelato soffice e cremoso.
Monopezzo per un gelato asciutto e compatto

Velocità di erogazione regolabile

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

Cilindri ad espansione diretta

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

Pulizia riscaldata del cilindro

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.