





Macchina a due gusti più mix da pavimento con pompa. Ideale per produrre gelato soft e frozen yogurt. 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

Alta versatilità e flessibilità

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

Controllo della consistenza e dell'overrun

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

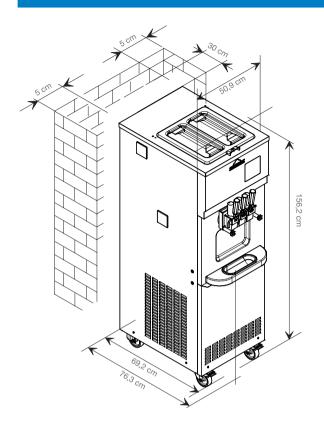






*Carpi Care kit: richiedilo al tuo concessionario per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina.





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



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

	Gusti	Alimenta- zione	Produzione oraria	Capacità vasche	Capacità cilindro	Potenza nominale	Fusibile	Aliment. elettrica	Condensa- zione	Gas refrigerante	Peso netto	
			(75gr porzioni)	lt .	lt .	kW	Α				kg	
Tre B AV EVO	2 + 1	Pompa	480*	10 + 10	1,35	2,7	10	400/50/3**	Aria optional Acqua	R452***	250	

^{*} 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 e nuovo software	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	Assicura la miglior struttura ed elevata qualità. Inoltre l'overrun è modificabile tra il 40% e l'80%
Albero pompa sfilabile	Semplifica le procedure di pulizia e garantisce massima igiene e affidabilità
Display interattivo	Comunica con l'operatore generando istruzioni e dati riguardanti la performance della macchina
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 2E-RSI	Raschianti in plastica e albero intercambiabili per un gelato soffice e cremoso
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