



# Export

Tre BP - Super Tre BP

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



Da 50 anni il gelato soft si chiama Carpigiani

### **Affidabilità leggendaria**

La più venduta di tutti i tempi grazie alle sue performances ineguagliabili

### **Adatta ad ogni location e condizione climatica**

Montata su ruote, può essere posizionata ovunque e spostata facilmente

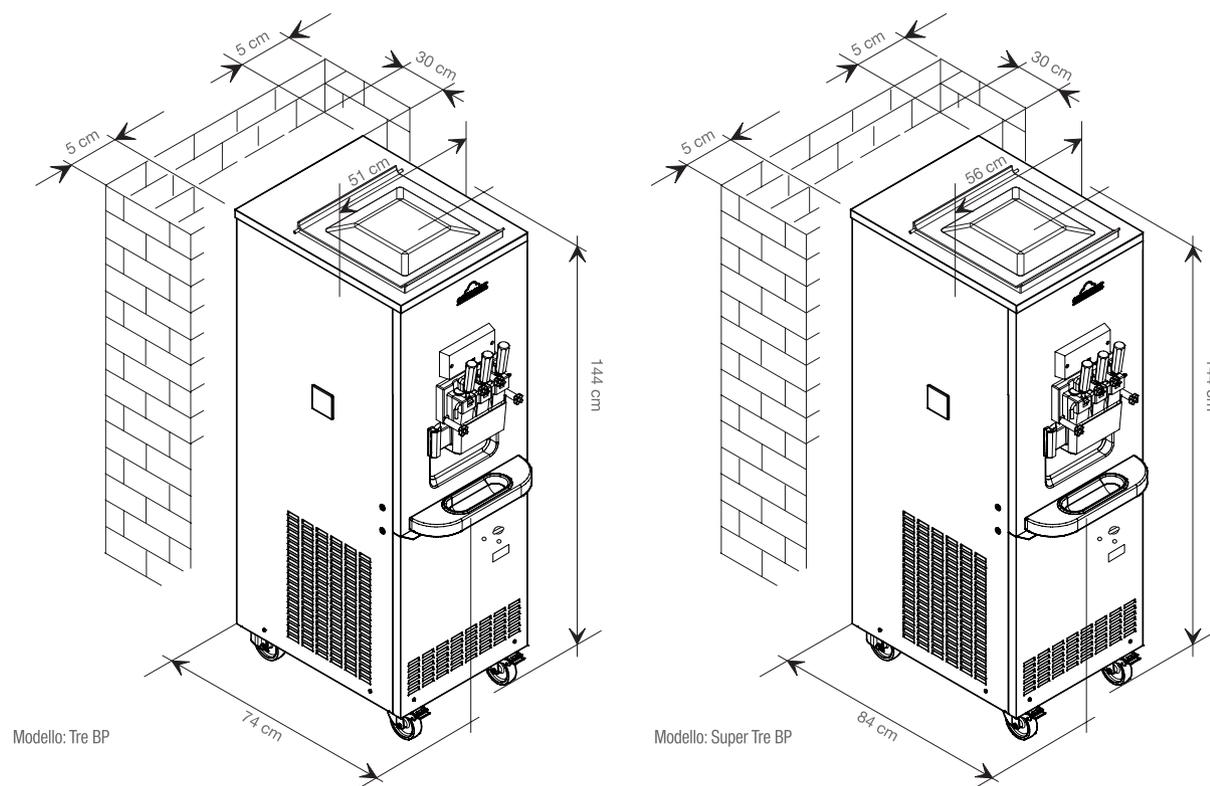
### **Massima semplicità di utilizzo**

Semplici procedure di utilizzo e facili e veloci operazioni di pulizia



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

[carpigiani.com](http://carpigiani.com)



Modello: Tre BP

Modello: Super Tre BP

	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>Tre BP</b>	2 + 1	Pompa	426*	8 + 8	1,35	2,7	10	400/50/3**	Aria optional Acqua	R452***	210
<b>Super Tre BP</b>			666*	12 + 12	1,75	3,8	16				265

\* 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

Pompa in acciaio pressurizzata con ingranaggi in Polimero Termoplastico Avanzato

Controllo dell'overrun

Regolatore della consistenza HOM

Agitatore alta efficienza 3X

Cilindri ad espansione diretta

Velocità di erogazione regolabile

Vasche refrigerate con sistema termostatzizzato

## Vantaggi

Assicura la miglior struttura ed elevata qualità

Overrun facilmente modificabile dal 40% all'80%

Controllo automatico e costante della consistenza del gelato

Raschianti in plastica intercambiabili per un gelato soffice e cremoso

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

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

Conservazione notturna della miscela a temperatura igienicamente ideale