



# 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

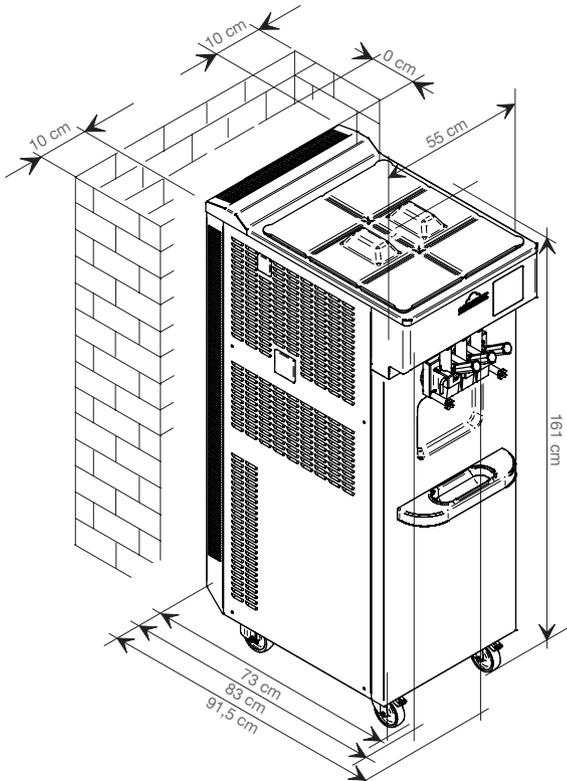
### **Mindestmenge Mix im Behälter 0,2 l**

Weniger Produktverschwendung bei der Reinigung

### **Aufschlagvolumen und Konsistenzkontrolle**

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





## 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

Sorten	Mixabgabesystem	Stündliche Produktion	Behälterkapazität	Zylinderkapazität	Nennleistung	Absicherung	Stromversorgung	Kühlsystem	Kühlmittel	Nettogewicht
Super Tre AV EVO P G	2 + 1 Zahnradpumpe Gravitation	(75g Portionen) 650* 580*	lt 11 + 11 16 + 16	lt 1,75	kW 5	A 16	400/50/3**	Luft/Wasser	R404	kg 280

\* Die Produktionskapazität ist vom verwendeten Mix und von der Raumtemperatur abhängig

\*\* Auf Anfrage sind auch andere Spannungen und Zyklen erhältlich

## Merkmale

## Vorteile

Unabhängiges Kühlsystem und neue Software

Die innovative EVO-Technologie ermöglicht den Betrieb mit verschiedenen Produkten in den zwei Zylindern

Druckvolle Zahnradpumpen aus Edelstahl (P-Modell)

Eine optimale Speiseeis-Konsistenz, Qualität und hohes Aufschlagvolumen (einstellbar zwischen 40% und 80%) wird gewährleistet

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

Hochleistungsfähige Rührwerke

POM-Rührwerke beim G-Modell und Edelstahl-Rührwerke mit Doppelspiralen und einem Gegenrührwerk beim P-Modell

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.