



# Tre B AV

EVO

Podlahový zmrzlinový  
třípákový stroj s čerpadly.  
Ideální pro výrobu točené  
zmrzliny a mraženého  
jogurtu.

## Chuťová evoluce



Inovativní technologie EVO zajišťuje univerzálnost a flexibilitu s vynikajícími výsledky výroby

### Nová technologie EVO

Inovativní chladicí systém zaručuje perfektní našlehání zmrzliny, i když se do každé komory použijí navzájem odlišné zmrzlinové směsi

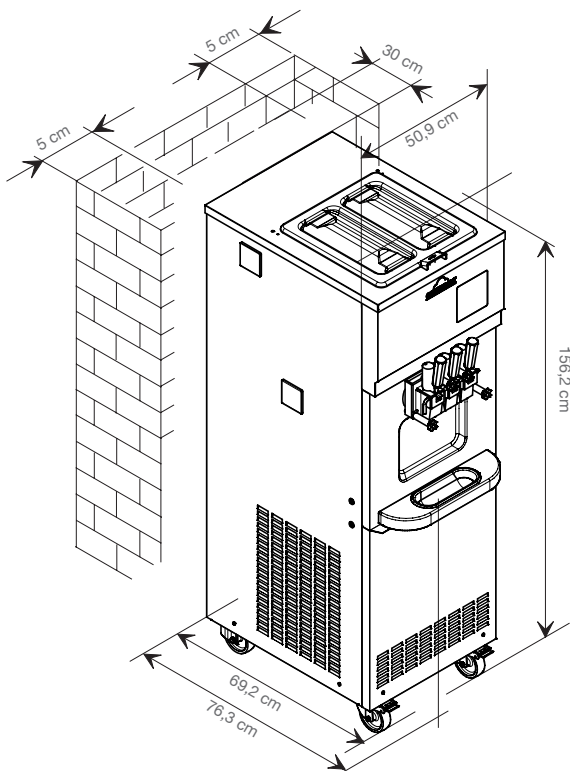
### Vysoká univerzálnost a flexibilita

Uspokojí každého zákazníka jak různými specialitami točené zmrzliny tak nabídkou mraženého jogurtu

### Kontrola konzistence zmrzliny a našlehu

Možnosti nastavení různé tuhosti zmrzliny v závislosti na použité směsi a snadná regulace našlehu





## Další příslušenství



### Systém kontroly a diagnostiky Teorema

Poskytuje velmi důležité informace o chodu stroje, usnadňuje servis a hlídá časový interval čištění.



### Samozavírací výpustní páky

Automatické zavírání dávkovače zamezí nežádoucímu úniku zmrzliny a zabrání nadměrnému znečištění stroje.

	Chutě	Napájení	Hodinová produkce (75g porce)	Objem van	Objem válce	Jmenovitý výkon	Jistič	Elektrické napájení	Kondenzátor	Chladicí plyn	Váha netto
Tre B AV EVO	2 + 1	Čerpadlo	480*	10 + 10	1,35	2,7 kW	A	400/50/3**	Vzduch/Voda	R404	250 kg

\* Výrobní výkon stroje je závislý na použité směsi a teplotě prostředí

\*\* Jiné napětí a frekvence k dispozici na objednávku

## Funkce

Nový chladicí systém a nový software	Inovativní technologie EVO vám umožní používat současně v obou válcích rozdílné typy směsí
Zubová tlaková čerpadla	Zajišťují nejlepší kvalitu a konzistenci zmrzliny s možností regulace vzduchu ve výrobku od 40% do 80%
Vyjmutelné hřídele čerpadel	Zjednodušují postup při čištění a zajišťují maximální hygienu a spolehlivost
Interaktivní displej	Komunikuje s obsluhou, podává instrukce a údaje týkající se výkonu stroje
Čeřidla ve vanách	Zabraňují oddělování jednotlivých složek ve směsi, snižují pěnovost a udržují její tekutost
Míchadla z nerezavějící oceli	Míchadla s dvojitou stírací spirálou a kontramíchadla zajišťují výrobu konzistenčně ideální zmrzliny
Nastavitelný průtok zmrzliny	Nastavitelný průtok umožňuje vydávat vaší zmrzlinu s požadovanou rychlostí a ideálním objemem
Přímé chlazení výrobních válců	Optimalizace chladicí účinnosti výrobních válců zrychlí zmrazení výrobku, kvalitu a energetickou úsporu
Vyhřívání čištění válců	Možnost ohřevu výrobních válců zjednoduší práci při čistícím procesu

Tre B AV EVO vyrobený společností Carpigiani má certifikát jakosti UNI EN ISO 9001.

Uvedené informace jsou pouze orientační;

Carpigiani si vyhrazuje právo provést jakékoliv změny bez předchozího upozornění.