



243

EVO

Thekenmaschinen -
Eismaschine für zwei Sorten
+ Mix, zur Herstellung von
Softeis und Frozen Yogurt.
**Genuss durch
Fortschritt**



Ob Pumpen- oder Gravitationszufuhr,
die innovative EVO-Technologie von
Carpigiani garantiert Vielseitigkeit und
Flexibilität

Neue EVO-Technologie

Ein innovatives Kühlsystem ermöglicht eine
perfekte Eisstruktur, selbst wenn die Mischungen
in den zwei Zylindern verschiedene Rezepte
haben

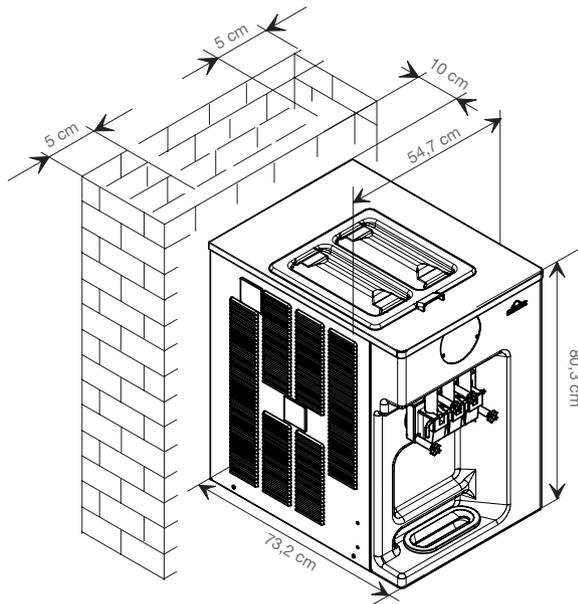
Hohe Vielseitigkeit und Flexibilität

Erfüllt alle Kundenanforderungen durch die
gleichzeitige Herstellung von herkömmlichem
Softeis und Frozen Yogurt

Ein cooler Look

Mit der neutralen modernen Frontverkleidung
passt sich die Maschine jeder Umgebung an





Optionale Konfigurationen



Teorema Fernbedienung

Das System stellt wichtige Maschinendaten bereit, unterstützt das Servicesystem und sorgt für die Einhaltung des Reinigungsplans



Only You

Personalisieren Sie Ihre Maschine mit Ihren Farben und Ihrem Logo

Sorten	Mixabgabesystem	Stündliche Produktion	Behälterkapazität	Zylinderkapazität	Nennleistung	Absicherung	Stromversorgung	Kühlsystem	Kühlmittel	Nettogewicht
243 EVO P G	2 + 1 Zahnradschnecke Gravitation	(75g Portionen) 340 290	/ 8 + 8 12 + 12	/ 1,35	kW 2,7	A 10	400/50/3**	Luft/ Wasser	R404	kg 173

* 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 Zahnradschnecken aus Edelstahl (P-Modell)	Eine optimale Speiseeis-Konsistenz, Qualität und hohes Aufschlagvolumen (einstellbar zwischen 40% und 80%) wird gewährleistet
Gravitationsprinzip ohne Zahnradschnecke (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
Edelstahl-Rührwerke (P-Modell)	Hochleistungsfähige Rührwerke mit Doppelspiralen und einem Gegenrührwerk für ein weiches und cremiges Produkt
Rührwerke aus POM (thermoplastischer Kunststoff) (G-Modell)	Leicht zu reinigende, einteilige Rührwerke aus POM für ein festes und trockenes Eisergebnis. Ideal für Frozen Yogurt
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