Tre B - Super Tre

AV EVO





CARPIGIANI

CARPIGIANI **SOFT-SERVICE & SHAKE CONSULTING**

Die Berater von **CARPIGIANI SOFT-SERVICE & SHAKE CONSULTING** verwandeln Ihre Idee in ein erfolgreiches Geschäft!





Geniessen Sie die Evolution





LEISTUNG UND QUALITÄT

Sie können Eiscreme, Sorbets und Frozen Joghurt herstellen. Dank der Technologie EVO produkte unterschiedlicher Konsistenz gefroren werden.



Produktion von
Cremige Eiscreme

Dank des H-O-T-Systems und der Art der Zuführung (Gravitation oder Pumpe) ist es möglich, die gewünschte Konsistenz für Cremeeis von einer zarten Fiordilatte bis zu einer kräftigen Schokolade.



Produktion von
Sorbets

Dank des H-O-T-Systems und der Art der Zuführung (Gravitation oder Pumpe) ist es möglich, die gewünschte Konsistenz.



Produktion von
Frozen Joghurt

Dank des H-O-T-Systems und der Art der Zuführung (Gravitation oder Pumpe) ist es möglich, die gewünschte Konsistenz einzustellen, um einen klassischen Frozen Joghurt oder einen zartes Joghurteis zu produzieren.



Produktion von
Softeis mit personalisierten Formen



Produktion von
Eis mit Sirups-Herz

Legende: ✓ Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich ✓ Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich

LEISTUNG UND QUALITÄT



Stern-Luke
Spezielle Luke, die die Verwendung der Düsen des Monoportionssatzes und der neuen Tüllen ermöglicht.

Monoportions-Set
Satz Düsen, geeignet zum Füllen kleiner Tassen, Cannoli und zur Herstellung von Monoportionen.



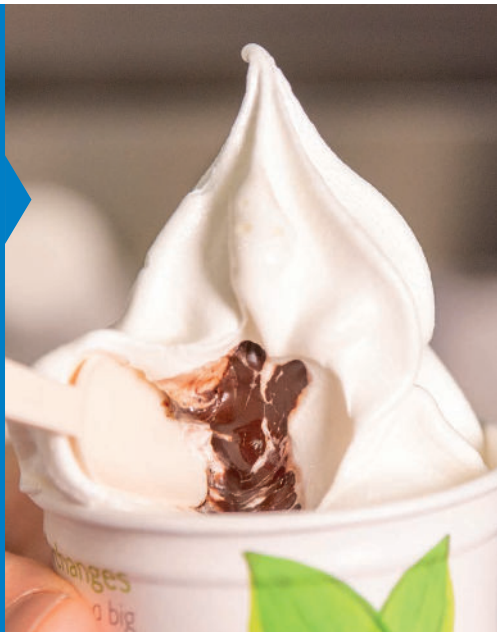




Tüllen um den Stil zu Kreieren von Eiscreme durch die Wahl und Anpassung der Form.



Soft Serve Core* (nur für Super Tre AV EVO Modelle).
Peristaltisches Pumpsystem zur direkten Injektion des Sirups in das Gelato während der Ausgabe. Der Sirupvorratsschrank ist unter der Maschine integriert und kann zur vollständigen Reinigung komplett zerlegt werden.
*erhältlich ein Sirup oder 2 Sirupe.



Legende: Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich

LEISTUNG UND QUALITÄT

Hard-O-Tronic®
Das elektronische Steuerungssystem, das es ermöglicht, die Konsistenz des Eises je nach Art des Produktes auf einfache und schnelle Weise zu verändern.

Die innovative EVO-Technologie garantiert Vielseitigkeit und Flexibilität mit hervorragenden Produktionsergebnissen. Das innovative Kühlsystem garantiert eine perfekte Eiscreme-Gefrierung, auch wenn die in den beiden Zylindern verwendeten Mischungen unterschiedlich sind.



Zylinder mit direkter Expansion mit 1,35 L Volume. Optimiert den Kühlprozess, verkürzt die Wartungszeiten und eliminiert Energieverschwendung.

Dank der neuen Position der Zufuhröffnung ist der Vorspannvorgang einfach und sicher **(nur für Super Tre AV EVO Modelle).**



Legende: ✓ Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich ✓ Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich

LEISTUNG UND QUALITÄT

ZUFUHR Wahl

Pumpe - P-Version. Druckstahlpumpe mit fortschrittlichen Zahnrädern aus thermoplastischem Polymer; für ein trockenes und kompaktes Softeis. Dank der Löcher des Pumpenreglers ist es möglich, ein Aufschlag von 40 bis 80% zu erreichen. Es ist möglich, den Aufschlag auch bei vollem Tank zu regeln.



Gravitation - G Version. Die unterschiedlichen Durchmesser der Löcher auf der Zufuhrnadel dosieren die Mischung auf natürliche Weise mit Luft; für ein trockenes und kompaktes Eis und einen Aufschlag bis zu 40%. Der Schieber für die Nadeleinstellung ermöglicht, dank der wiederholten Bohrungen sowohl im unteren als auch im oberen Teil der Nadel, die Aufschlageinstellung auch bei vollem Tank.



RÜHRWERK (nur für Tre B AV EVO)

Hocheffizientes Rührwerk 2E-RSI (nur für Tre B AV EVO Modelle). Struktur aus rostfreiem Stahl mit abnehmbaren Kunststoffabstreifern und Antriebswelle für ein weiches und cremiges Eis.



RÜHRWERK (nur für Super Tre AV EVO)

Hocheffizientes POM-Rührwerk (nur für G-Version). Monoblock, für ein trockenes und kompaktes Eis. Ideal für Joghurtmischungen.



3X Hocheffizientes Rührwerk (nur für P-Version). Auswechselbare Kunststoffschaber für ein weiches und cremiges Eis.



Legende: ✓ Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich ✓ Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich

KOMFORT

Neue Lösungen für den optimalen **Komfort bei der Anwendung**

Rührwerk im Behälter. Verhindert die Schichtung von Produkten während der Konservierung und verbessert den Wärmeaustausch während der Pasteurisierung.



QR CODE

Alle aktualisierte Inhalte, wie Bedienungsanleitungen, Carpi Care kit und Carpi Clean kit können durch den **QR Code**, der sich auf der Vorderseite der Maschine befindet, heruntergeladen werden.

Self Closing
Automatisches Hebelverriegelungssystem, leicht zu montieren und demontieren. Die Ausgabehähne sind mit einem automatischen Schließsystem ausgestattet, um den Eisfluss bei der Ausgabe zu unterbrechen und so möglichen Abfall zu vermeiden. ✓





Einstellbare Dosierungsgeschwindigkeit. Einstellbarer Dosierfluss zur Erfüllung aller Aufschlag- und Geschwindigkeitsanforderungen.



Dry Fillig System (nur für Super Tre AV EVO Modellen)
Automatisches Wasserfüllsystem in den Tanks, um die Pulver direkt im Tank zu mischen, was Zeit spart und die Möglichkeit von Dosierungsfehlern reduziert.

✓

Legende: ✓ Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich ✓ Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich

EINSPARUNG

Neue **hocheffiziente** elektrische Getriebemotoren und Kondensatoren

Minimaler Mixsrückstand im Tank (0,2 Liter). Nur für Super Tre AV EVO-Modelle - Dank der Form mit Vakuum im hinteren Teil des Tanks ist der Mixsverlust bei der Reinigung minimal.

KONDENSATIONS Wahl



Wassergekühlte Maschine.
Die Kühlung des Kühlsystems erfolgt über den ein- und ausgehenden Wasserkreislauf, der an der Rückseite der Maschine zugänglich ist.

Luftgekühlte Maschine. Super Tre AV EVO - Dank des hinteren Schornsteins ist es möglich, den Installationsraum zu optimieren und mehr Maschinen nebeneinander zu platzieren.
Tre B AV EVO - Für diesen Kondensatortyp wird mehr Bauraum benötigt.



SICHERHEIT

Verbesserte Sicherheit und **Steuerung** während der Herstellung



Ergonomische Design. Verbesserte Arbeitssicherheit durch noch mehr abgerundetere Ecken und Kanten in allen Bereichen, in denen der Bediener tätig ist.

Stromausfall und Wasserzufuhr-Unterbrechung
Nach einem Stromausfall oder Wasserzufuhrmangel, wenn die Temperatur-Zeit-Parameter garantieren, dass die Mischung keine Veränderung erfahren hat, nimmt die Maschine das laufende Programm wieder auf. Andernfalls, wenn die Maschine selbstpasteurisiert, wird automatisch ein Pasteurisierungszyklus gestartet, indem der Bediener durch eine Meldung auf dem Display gewarnt wird. Im Falle der nicht selbstpasteurisierenden Version muss die Maschine gewaschen werden.

TEOREMA

Teorema
Steuerungs- und Diagnosesystem, zu Fernüberwachung von Maschinenfunktionen. Erleichtert den Service und liefert Informationen über die Nutzung durch die Erstellung von Berichten. ✓

Tastensperre
Für zusätzliche Sicherheit können die Anzeigetasten gesperrt werden, um versehentliche Fehler zu verhindern.

Legende: ✓ Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich ✓ Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich

HYGIENE

Vereinfachte Reinigung, **garantierte Hygiene**

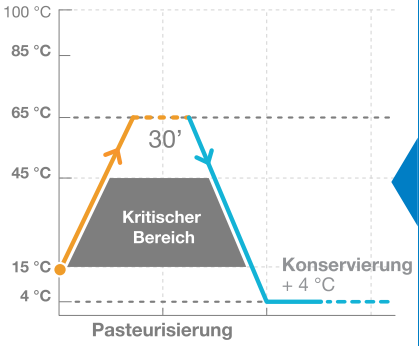
Geplanter Start. Dank der Maschinenelektronik ist es möglich, nicht nur die Startzeit der Pasteurisierung/Konservierung während der Schließzeiten des Ladens einzustellen, sondern auch die Zeit, zu der die Maschine in Produktion geht.



Multifunktions-Reinigungstaste. Möglichkeit, Pumpe und Rührwerk je nach Reinigungsbedarf einzeln oder gemeinsam zu aktivieren oder zu deaktivieren. Eine der Funktionen ist die beheizte Reinigung. Durch Aktivierung des Rührwerks und gleichzeitige Erwärmung der Zylinderoberfläche werden Rückstände von Produktionsfett schnell gelöst.

Wash kit
Wasserhahn oberhalb der Wanne, um die Reinigungsarbeiten zu erleichtern.





Mit dem automatischen **Selbstpasteurisierungssystem (nur für Super Tre AV EVO Modellen)** können Sie selbst entscheiden wann Sie die Maschine reinigen. das Intervall sollte max. 42 Tagen betragen. Als zusätzliche Garantie für die hygienische Sicherheit geht die Maschine automatisch in den Stillstand, wenn der Bediener am Ende der festgelegten Tage nicht die vollständige Reinigung durchführt.



Abnehmbare Pumpenwelle. Vereinfacht die Reinigungsverfahren und garantiert maximale Hygiene und Zuverlässigkeit.

Carpi Care kit

Kundenspezifische kits, die Ihre Maschine stets hygienisch einwandfrei halten.

CARPIGIANI services

Carpi Clean kit



Ergonomische Abdeckung (Tre AV EVO). Ergonomischer transparenter Tankdeckel zur einfachen Inspektion des Tanks.

Gummiwannenabdeckung (Super Tre AV EVO). Der Deckel kann geöffnet werden, damit die Wanne gefüllt werden kann, ohne dass der abgenommen werden muss.



Legende: ✓ Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich ✓ Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich

KONFIGURIEREN SIE IHRE MASCHINE

WANNEN-KONFIGURATION

WÄHLEN SIE DEN TYP DER STROMVERSORGUNG



Pumpe



Gravitation (nur für Super Tre AV EVO Modelle)

Optional



Wash kit

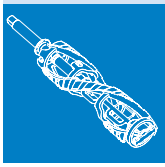
Optional



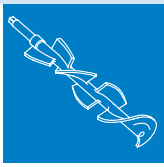
Dry Filling System (nur für Super Tre AV EVO Modelle)

RÜHRWERK/LUKE-KONFIGURATION

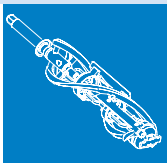
WÄHLEN SIE DEN TYP DES RÜHRWERKS



Rührwerk 2E-RSI (nur für Pumpenmodelle TRE B AV EVO)

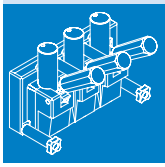


Rührwerk in POM (nur für Gravitation Modelle von Super Tre AV EVO)

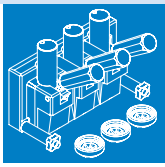


3X Rührwerk (nur für Pumpenmodellei Super Tre AV EVO)

LUKE-KONFIGURATION

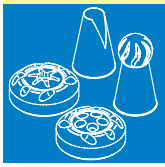


Standard-Luke



Star-Luke

Optional



Tüllen

Optional



Self Closing

Optional



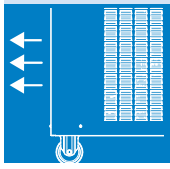
Monoportions-Set

Legende: ✓ Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich ✓ Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich

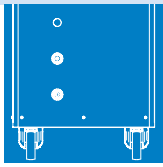
KONFIGURIEREN SIE IHRE MASCHINE

TECHNISCHE KONFIGURATION

KÜHL SYSTEM WAHL

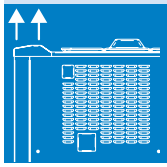


Luftgekühlte Maschine
(nur für Tre B AV EVO Modelle)

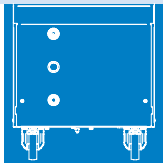


Wassergekühlte Maschine
(nur für Tre B AV EVO Modelle)

KÜHL SYSTEM WAHL

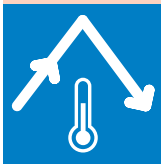


Luftgekühlte Maschine
(nur für Super Tre AV EVO Modelle)



Wassergekühlte Maschine
(nur für Super Tre AV EVO Modelle)

Optional



Selbstpasteurisierung
(nur für Super Tre AV EVO Modelle)

STROMVERSORGUNGSWAHL



Einphasige/dreiphasige Stromversorgung

KONFIGURATION ZUBEHÖRTEILE

Optional





Soft Serve Core Integrierter Unterschrank (nur für Super Tre AV EVO Modelle)

Optional

TEOREMA

Teorema

Legende: ✓ Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich ✓ Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich

CARPIGIANI SERVICE

WER SIND WIR

Service-Netzwerk. Carpigiani ist nah am Kunden mit einem ausgedehnten Servicenetz, das eine flächendeckende Abdeckung des Gebietes auf der ganzen Welt garantiert. Mit mehr als 480 autorisierten Zentren und 1.500 spezialisierten Technikern gewährleistet der Carpigiani-Service schnelle und professionelle Interventionen.



WAS WIR BIETEN

Original-Ersatzteile. Original-Ersatzteile von Carpigiani, die in Übereinstimmung mit nationalen und internationalen Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit hergestellt werden, gewährleisten die Haltbarkeit der Komponenten selbst und verlängern die Lebensdauer der Maschine. Sie sind die einzigen, die Effizienz und Sicherheit garantieren können. Carpigiani Original-Ersatzteile haben eine Garantie von 1 Jahr.



Carpi Care kit

6 MONTHS

Carpi Clean kit

Fordern Sie regelmäßig von Ihrem Händler **Carpi Care kit und Carpi Clean kit.** Satz Dichtungen und Bürsten für jede Maschine, damit sie immer hygienisch einwandfrei bleibt.





CARPIGIANI SERVICE

WAS WIR BIETEN

Spezialisierte Techniker. Die Techniker von Carpigiani sind Profis, die immer auf dem neuesten Stand sind, dank einer soliden und konstanten Ausbildung, die ein hohes Kompetenzniveau für alle Inspektions-, Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten garantiert.



Vorbeugende Instandhaltung. Dank der periodischen Inspektionen, die von zertifizierten Technikern durchgeführt werden, kann die Maschine immer unter optimalen Bedingungen arbeiten, so dass es zu keinen Ausfällen kommt.

Erweiterte Garantie. Dank der verlängerten Garantie ist es möglich, in aller Ruhe an der Maschine zu arbeiten: im Bedarfsfall können Sie nämlich auf einen Eingriff der Techniker von Carpigiani zählen, die in der Lage sind, den Betrieb der Maschine mit Originalersatzteilen wiederherzustellen.



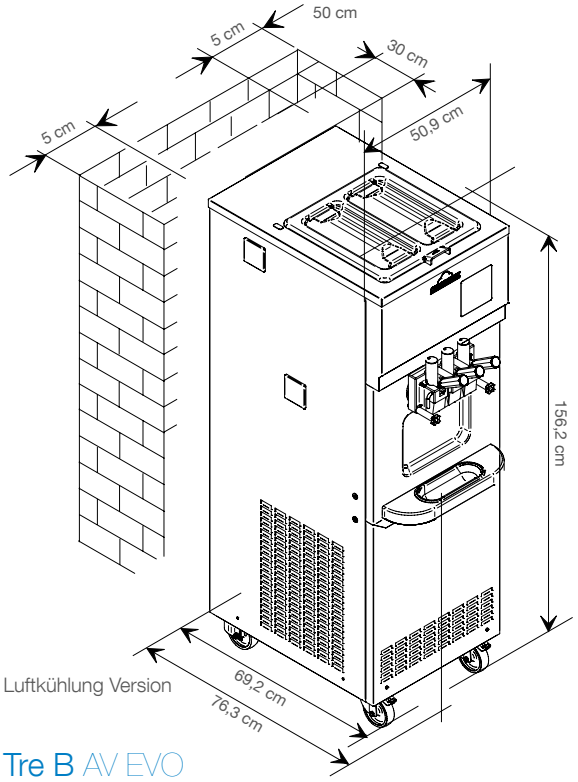
Geplantes Waschen. Möglichkeit, das periodische Waschen der Maschine fachkundigen Technikern anzuvertrauen.



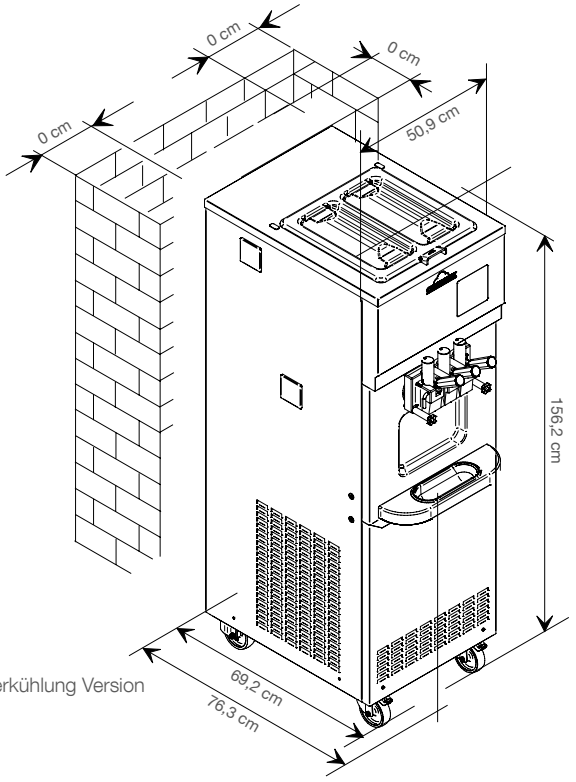


Teorema. Steuerungs- und Diagnosesystem zur Fernüberwachung des Maschinenbetriebs. Der Kunde kann über einen Computer auf die Maschine zugreifen, um ihren Betrieb fernzusteuern. Teorema erleichtert auch den Kundendienst: Die Techniker von Carpigiani können per Fernzugriff auf Informationen zugreifen und in die Konfigurationsparameter eingreifen, als ob sie direkt an der Maschine arbeiten würden.

Technische Daten - Maße

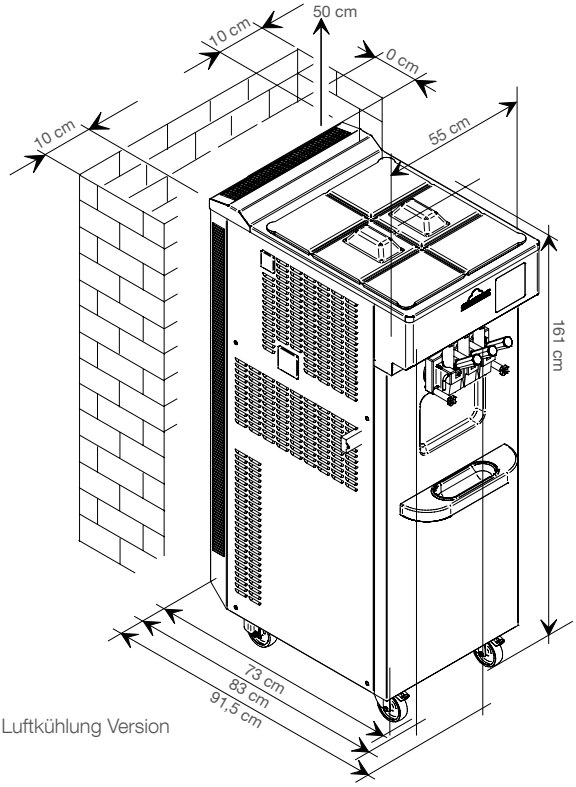


Luftkühlung Version

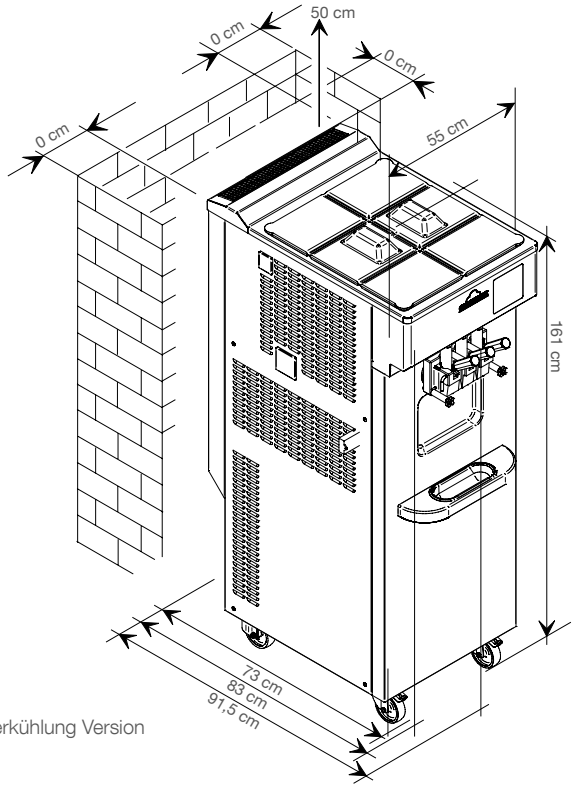


Wasserkühlung Version

Tre B AV EVO



Luftkühlung Version



Wasserkühlung Version

Super Tre AV EVO

www.bipiuci.it | printed 01/2023

Tre B - Super Tre
AV EVO



	Sorten	Mixabgabesystem	Stündliche Produktion (75g Portionen)	Behälterkapazität l	Zylinderkapazität l	Nennleistung kW	Absicherung A	Stromversorgung Volt Hz Ph	Kühlsystem	Kühlmittel	Nettogewicht kg
Tre B AV EVO P	2+1	Pumpe	480*	10+10	1,35	2,7	10	400/50/3**	Luft optional Wasser	R452***	250
Super Tre AV EVO P	2+1	Pumpe	650*	11+11	1,75	5	16	400/50/3**	Luft optional Wasser	R452***	280
Super Tre AV EVO G		Gravitation	580*	16+16							

*Die Produktionskapazität ist vom verwendeten Mix und von der Raumtemperatur abhängig **Auf Anfrage sind auch andere Spannungen und Zyklen erhältlich
***Alternative Lösungen sind verfügbar.

Die TRE B AV EVO und SUPER TRE B AV EVO werden 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.

CARPIGIANI
carpigiani.com

CARPIGIANI services
CARPIGIANI SOFT SERVE CONSULTING
GELATO MUSEUM

Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - BOLOGNA, Italy - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company
GROUP
The Spirit of Excellence