

Tre B - Super Tre

AV EVO



CARPIGIANI **SOFT SERVE CONSULTING**

Les experts de **CARPIGIANI SOFT SERVE CONSULTING** transforment votre idée en une entreprise de succès!



**Machine
Configuration
& Settings**

**Food
Style**

**Mix & Recipe
Development**

**Operations
Management**

Fondamentaux
et Uniques





PERFORMANCE ET QUALITÉ

Il est possible de produire glaces, sorbets et yaourt glacé. Grâce à la technologie EVO est possible e turbiner simultanément produits avec consistences différentes.



Production de **Glaces crémeuses**

Grâce au Système H-O-T et au type d'alimentation (gravité ou pompe) il est possible de définir la consistance désirée pour glaces à base de lait, d'un délicat fiordilatte jusqu'à un chocolat fort.



Production de **Sorbets**

Grâce au Système H-O-T et au type d'alimentation (gravité ou pompe) il est possible de définir la consistance désirée pour les sorbets de fruit, du plus riche en fibres au plus classique sorbet de citron.



Production de **Yaourt Glacé**

Grâce au Système H-O-T et au type d'alimentation (gravité ou pompe) il est possible de définir la consistance désirée pour produire un classique yaourt glacé ou une délicate glace au yaourt.



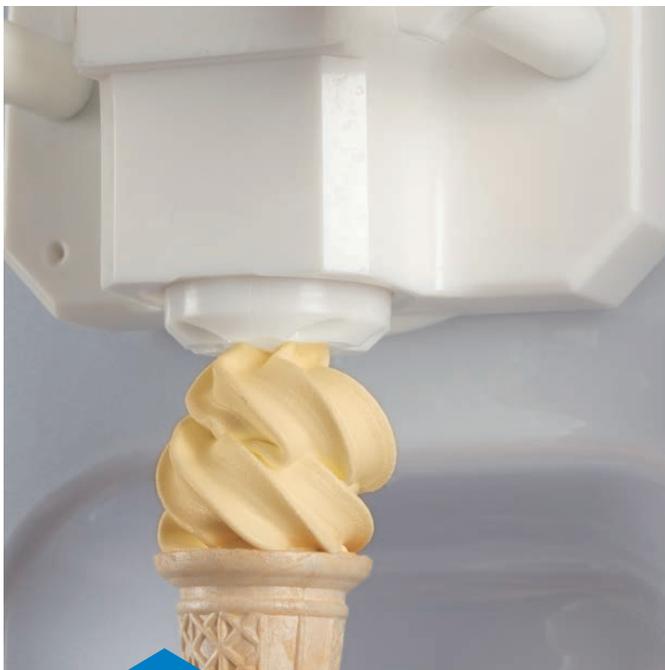
Production de **Glaces avec une forme personnalisée**



Production de **Glaces au cœur de sirop**



PERFORMANCE ET QUALITÉ



Optionnel Portillon Star. Portillon spécifique qui permet l'utilisation des douilles du kit monoportions et de nouvelles douilles sortie.



Optionnel kit Monoportions. Kit de douilles adaptés à remplir petits verres, cannoli et produire monoportions.



Optionnel Douilles sortie pour créer le style de la glace en choisissant et en personnalisant la forme.



Optionnelle Soft Serve Core* (pour modèles Super Tre AV EVO). Système de pompe péristaltique pour injecter le sirop directement à l'intérieur de la glace pendant l'octroi. Le cabinet pour l'emplacement du sirop est intégré sous la machine, totalement amovible pour un nettoyage intégral.
*1 sirop ou 2 sirop versions disponibles.





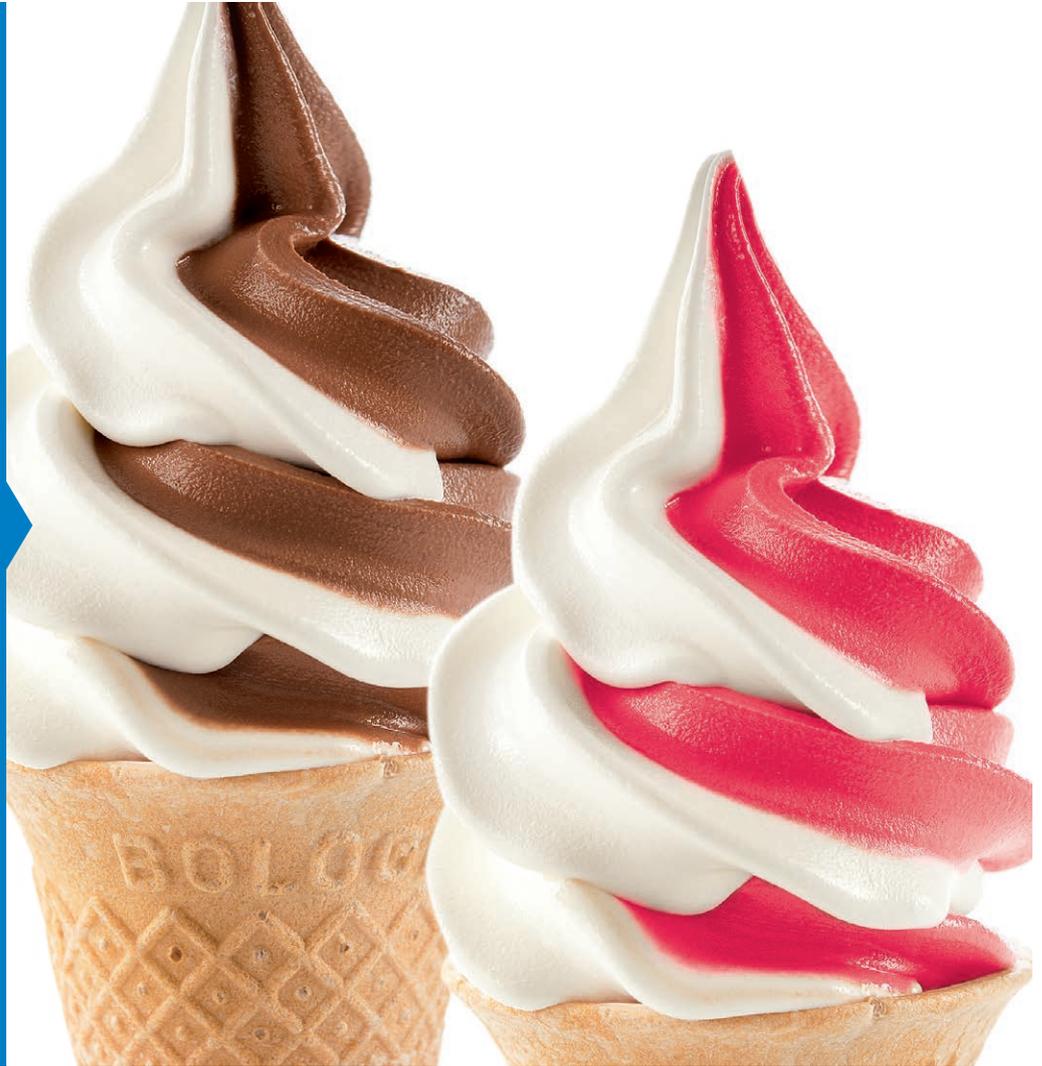
PERFORMANCE ET QUALITÉ

Hard-O-Tronic®

Le système de contrôle électronique qui permet de changer la consistance de la glace en fonction du type de produit, de manière simple et facile.



L'innovante technologie EVO garantit versatilité et flexibilité avec résultats exceptionnels de production. L'innovant système réfrigérant assure un turbinage parfait de la glace, aussi si le mélange utilisé dans les deux cylindres sont différents entre eux.



Cylindre à expansion directe. Optimise le procès réfrigérant, en accélérant les temps de turbinage et en éliminant gaspillages d'énergie. Grâce à la nouvelle position du trou d'alimentation, l'opération de pré-charge est simple et sûre.



Légende :  Optionnel SEULEMENT à l'achat  Optionnel disponible aussi après l'achat



PERFORMANCE ET QUALITÉ

Choix **ALIMENTATION**

Pompe - Version P. Pompe en acier pressurisée avec rouages en polymère thermoplastique avancé ; pour une glace sèche et compacte. Grâce aux trous du régulateur de pompe, il est possible d'obtenir un overrun entre 40 et 80%. Il est possible de régler l'overrun aussi avec cuve pleine.



Gravité - Version G. Les différents diamètres des trous sur l'aiguille d'alimentation mesurent naturellement le mélange avec l'air ; pour une glace sec et compact avec un overrun jusqu'à 40%. Le curseur de réglage de l'aiguille permet, grâce au trous multiples sur la partie inférieure et supérieure de l'aiguille, le réglage de l'overrun aussi avec cuve pleine.



AGITATEUR (seulement pour Tre B AV EVO)

Agitateur Haute Efficacité 2E-RSI (seulement pour Tre B AV EVO). Structure en acier inox avec raclettes en plastique et arbre amovible pour une glace tendre et crémeuse.



Choix **AGITATEUR** (seulement pour Super Tre AV EVO)

Agitateur Haute Efficacité en POM (seulement pour la version G). Monobloc, pour une glace sèche et compacte. Idéal pour mélanges de yaourt.



Agitateur Haute Efficacité 3X (seulement pour la version P). Raclettes en plastique interchangeables pour une glace tendre et crémeuse.





ERGONOMIE

De nouvelles solutions pour un maximum de **confort d'utilisation**

Agitateur en cuve

Prévient la stratification du produit pendant la conservation et améliore l'échange thermique pendant la pasteurisation.



QR CODE

Tous les contenus mis à jour comme le manuel d'utilisation, les kits Carpi Care et Carpi Clean, sont téléchargeables en utilisant le **QR Code** présent à l'avant de la machine.

Optionnelle Fermeture Automatique.

Système automatique de fermeture des manettes, facile à assembler et désassembler. Les robinets sont équipés d'un système de fermeture automatique pour interrompre le flux de la glace en distribution, en éliminant possibles gaspillages. 



Vitesse débit réglable

Flux d'octroi modifiable pour répondre à tous les besoins de volume et rapidité.



Optionnel Système Dry Filling (seulement pour modèles Super Tre AV EVO).

Système automatique de remplissage de l'eau dans les cuve, pour mélanger les poudres directement en cuve, en épargnant temps et en réduisant la possibilité d'erreurs de dosage. 



ECONOMIES

Nouveaux motoréducteurs électriques et condenseur à haute rendement

Résidu minimum de mélange en cuve (0,2 litres). Seulement pour modèles Super Tre AV EVO - Grâce à la conformation avec dépression dans la partie postérieure du cuve, en phase de nettoyage le gaspillage de mélange est minimum.

Choix **CONDENSATION**

Machine condensée à Air. Le groupe frigorifique est refroidi grâce au circuit d'eau en entrée et en sortie accessible dans la partie postérieure de la machine.

Machine condensée à Air. Super Tre AV EVO - Grâce au cheminée derrière il est possible d'optimiser l'espace d'installation et de combiner les machines. Tre B AV EVO - Pour ce type de condenseur on nécessite plus grande marge d'installation.



SÉCURITÉ

Plus de **sécurité** et un **contrôle renforcé** pendant la production



Design ergonomique. Augmente la prévention des accidents, avec les angles plus arrondis et raccordés.

Black-out et interruption hydrique

Après une manque d'énergie électrique ou d'eau, si les paramètres température-temps garantissent que le mélange n'a pas subi d'altérations, la machine recommence le programme en cours. Au contraire, si la machine est autopasteurisante, un cycle de pasteurisation est automatiquement lancé, en avertissant l'utilisateur avec un message sur l'écran. Dans le cas de version pas autopasteurisant, la machine exige le nettoyage.



Teorema Optionnel

Système de contrôle et diagnostique, monitoring à distance des fonctions de la machine. Permet le service d'assistance et fournit des informations sur l'utilisation en générant rapports.



Blocage clavier

Pour plus de sécurité, les boutons de l'écran peuvent être bloqués pour éviter des erreurs accidentelles.





HYGIÈNE

Nettoyage facile,
hygiène garantie

Définition heure mise en service. Grâce à l'électronique de la machine il est possible de définir non seulement l'heure du début de la pasteurisation / conservation dans les heures de fermeture du local, mais aussi l'heure de mise en production de la machine.

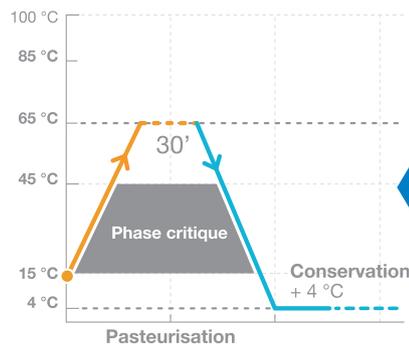


Bouton Nettoyage Multifonction.

Possibilité de activer ou désactiver singulièrement ou ensemble la pompe et l'agitateur selon les nécessités de nettoyage. Une des fonctions est le nettoyage chauffé. En activant en même temps l'agitateur et le chauffage de la surface du cylindre, les résidus de graisse fondent rapidement.

Kit Wash Optionnel

Robinet au-dessus du bassin pour faciliter l'opération de nettoyage.



Optionnel seulement pour modèles Super Tre AV EVO.

Avec le système automatique de **autopasteurisation** on peut choisir quand nettoyer la machine jusqu'à un intervalle maximum de 42 jours. Comme garantie supplémentaire de sécurité hygiénique, si l'opérateur n'effectue pas le nettoyage intégral à la fin des jours définis, la machine se bloque automatiquement.



Arbre pompe amovible. Simplifie les procédures de nettoyage et assure hygiène et sécurité.

Carpi Care kit



Kits personnalisés, conçus pour que votre machine reste toujours parfaitement hygiénique.

Carpi Clean kit



CARPIGIANI
services



Couvercle Ergonomique (Tre AV EVO). Couvercle cuve transparent ergonomique pour une facile inspection du cuve.

Couvercle cuve en gomme (Super Tre AV EVO). Le couvercle peut être ouvert pour permettre le remplissage du cuve sans le supprimer.



CONFIGURE TA MACHINE

CONFIGURATION DU CUVE

CHOISISSEZ LE TYPE D'ALIMENTATION



Pompe

Optionnel



Gravité

seulement pour modèles Super Tre AV EVO

Optionnel seulement pour modèles Super Tre AV EVO



Kit Nettoyage



Système Dry Filling

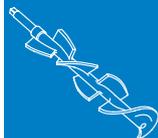
CONFIGURATION AGITATEUR / PORTILLON

CHOISISSEZ LE TYPE D'AGITATEUR



**Agitateur
2E-RSI**

seulement
pour modèles à pompe
de TRE B AV EVO



**Agitateur
en POM**

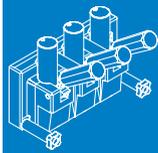
seulement pour
modèles à gravité de
Super Tre AV EVO



**Agitateur
3X**

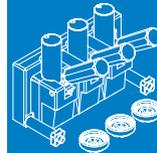
seulement pour
modèles à pompe de
Super Tre AV EVO

CHOIX LE TYPE DE PORTILLON



Portillon Standard

Optionnel



Portillon Star

Optionnel



Douilles sortie

Optionnel



Femreture Automatique



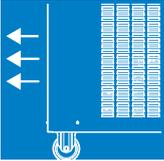
Kit Monoportions

Légende :  Optionnel SEULEMENT à l'achat  Optionnel disponible aussi après l'achat

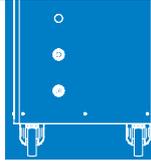
CONFIGURE TA MACHINE

CONFIGURATION TECHNIQUE

CHOIX LE TYPE DE CONDENSATION TRE B AV EVO

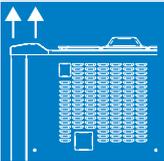


Machine condensée à Air

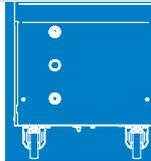


Machine condensée à Eau

CHOIX LE TYPE DE CONDENSATION SUPER TRE AV EVO



Machine condensée à Air



Machine condensée à Eau

Optionnel seulement pour modèles Super Tre AV EVO



Autopasteurisation

CHOISISSEZ LE TYPE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE



**Alimentation électrique
Monophasé / Triphasé**

CONFIGURATION ACCESSOIRES

Optionnel. Disponible pour modèles Super Tre AV EVO



**Soft Serve Core
Cabiner inférieur
Intégré**

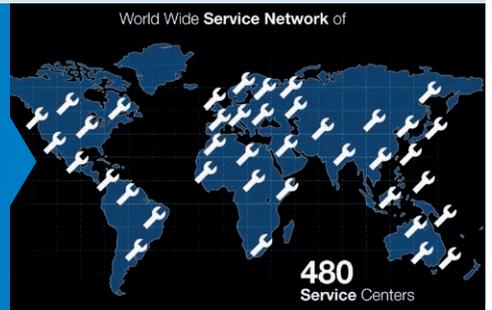
Optionnel



Teorema

QUI NOUS SOMMES

Réseau d'Assistance. Carpigiani est proche du client avec un réseau d'assistance capillaire qui assure une large couverture du territoire dans tout le monde. Avec plus de 480 centres autorisés et 1.500 techniciens spécialisés. Le service Carpigiani assure des interventions rapide et professional.



CE QUE NOUS OFFRONS

Pièces de rechange originales. Les pièces de rechange originales Carpigiani, réalisées dans le respect des normes nationales et internationales en matière de sécurité alimentaire, assurent la durée des composants mêmes et allongent la vie de la machine. Ils sont les uniques capables de garantir efficacité et sécurité. Les pièces de rechange originales Carpigiani sont garantis 1 an.



Carpi Care kit

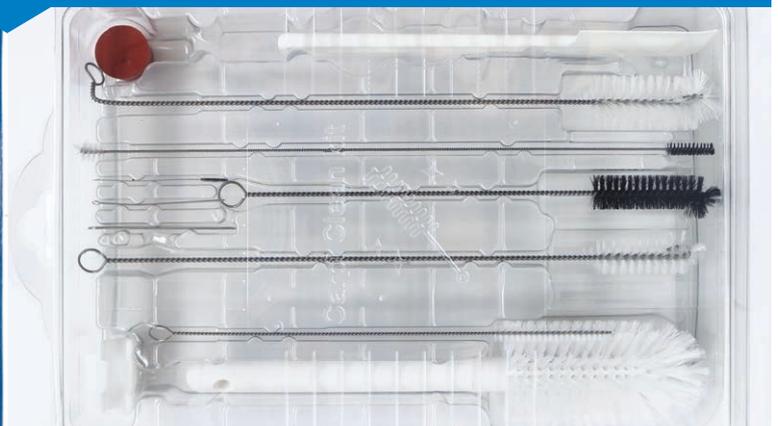


6

MONTHS

Demandez régulièrement à votre revendeur **Carpi Care kit** et **Carpi Clean kit**. Kit de garnitures et écouillons dédiés à chaque machine pour la maintenir toujours parfaite hygiéniquement.

Carpi Clean kit



CE QUE NOUS OFFRONS

Techniciens spécialisés. Les techniciens Carpigiani sont professionnels toujours informés grâce à un parcours de formation solide et constant qui garantit niveaux élevés de compétence pour toute intervention de contrôle, maintenance, nettoyage et réparation.



Maintenance Préventive. Grâce à contrôles périodiques, confiés à techniciens certifiés, la machine peut travailler toujours en conditions optimales en prévenant éventuels arrêtes.

Garantie Prolongée. Grâce à l'extension de garantie, il est possible d'opérer sur la machine en toute tranquillité : en cas de besoin, on peut compter sur l'intervention par les techniciens Carpigiani, capables de réparer de la machine avec pièces de rechange originales.



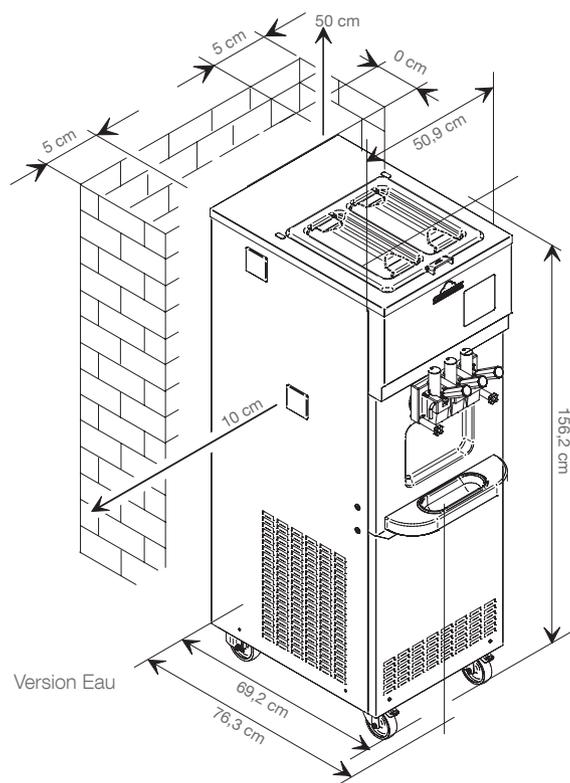
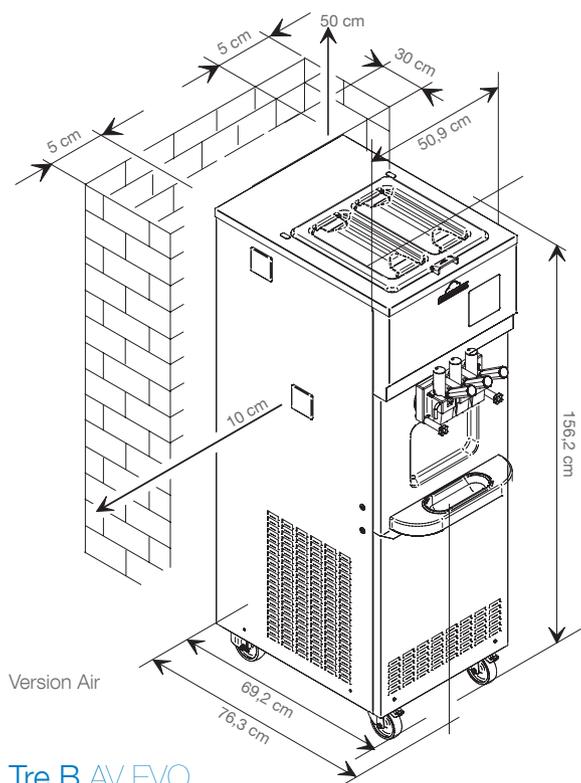
Nettoyage Programmé. Possibilité de confier le nettoyage périodique de la machine à techniciens experts.



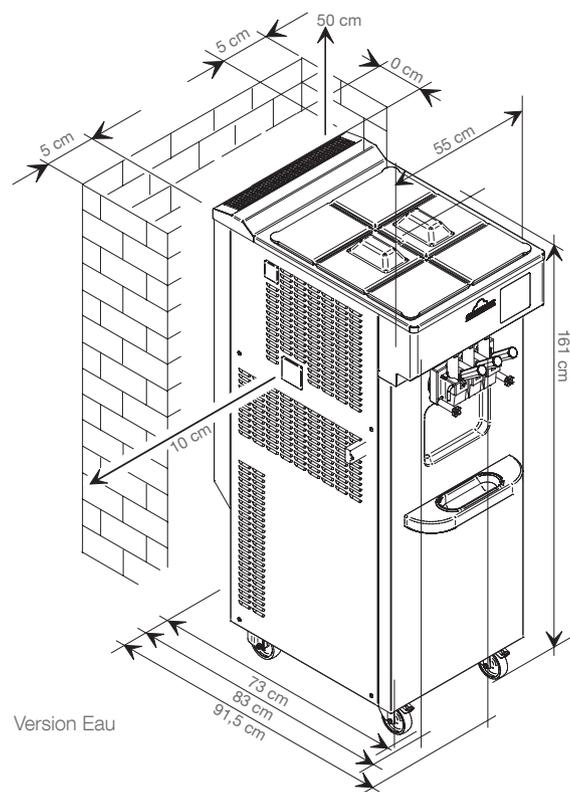
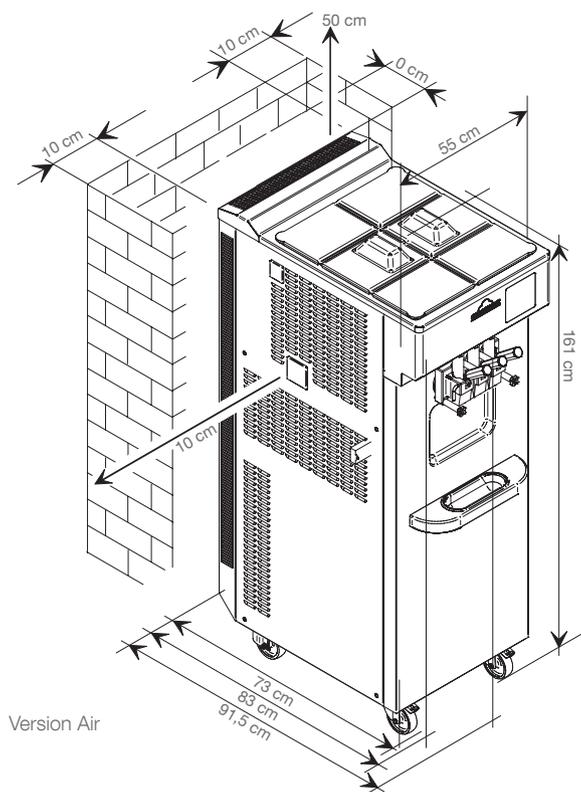
Teorema. Système de contrôle et diagnostic pour superviser à distance le fonctionnement de la machine. Le client peut accéder à la machine, par l'ordinateur, pour contrôler à distance l'opérativité. Teorema facilite aussi le service d'assistance : les techniciens Carpigiani peuvent accéder à les informations à distance sur les paramètres de configuration, comme si opéraient directement sur la machine.



données techniques - dimensions



Tre B AV EVO



Super Tre AV EVO

Tre B - Super Tre

AV EVO



		Par-fums	Alimentation	Production horaire (75 gr portion)	Capacité cuves Lt	Capacité cylindres Lt	Puissance nominale kW	Fusible A	Alimentation électrique Volt Hz Ph	Condenseur	Gaz réfrigérant	Poids net Kg	
	Tre B AV EVO	P	2+1	Pompe	480*	10+10	1,35	2,7	10	400/50/3**	Air option Eau	R452***	250
	Super Tre AV EVO	P	2+1	Pompe	650*	11+11	1,75	5	16	400/50/3**	Air option Eau	R452***	280
	Super Tre AV EVO	G		Gravité	580*	16+16							

*la capacité de production peut varier en fonction du mix utilisé et de la température ambiante **autres voltages sur demande

***des solutions alternatives sont disponibles.

Tre B AV EVO et Super Tre B AV EVO sont machines produites par Carpigiani avec le Système Qualité Certifié UNI EN ISO 9001.

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative ; Carpigiani se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence