Tre B - Super Tre
AV EVO

CARPIGIANI

CARPIGIANI **SOFT SERVE & SHAKE CONSULTING**

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

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 consistence 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 consistence désirée.

Production de
Yaourt Glacé

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

Production de
Glaces avec une forme personnalisée

Production de
Glaces au cœur de sirop

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

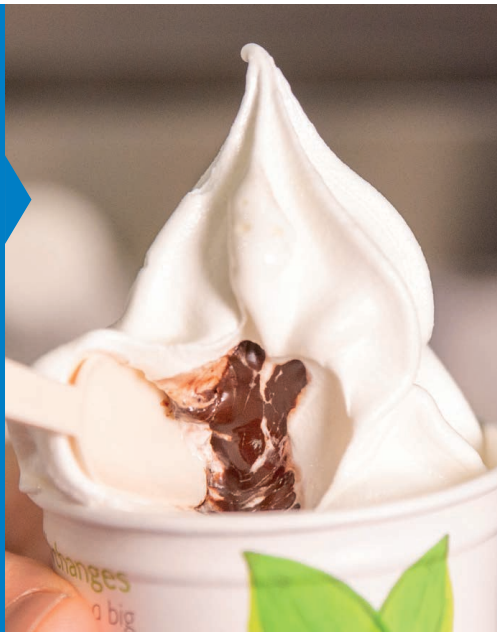
PERFORMANCE ET QUALITÉ

Portillon Star
Portillon spécifique qui permet l'utilisage des douilles du kit monoportions et de nouveaux douilles sortie.

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

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

Soft Serve Core* (seulement 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.



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

PERFORMANCE ET QUALITÉ

Hard-O-Tronic®
Le système de contrôle électronique qui permet de changer la consistence 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 prodution. 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 de 1,35 L pour la TRE B AV EVO et de 1,75 L pour la Super Tre AV EVO. Optimise le procès refrigérant, en accélérant les temps de turbinage et en éliminant gaspillages d'énergie.

Grâce à la nouvelle position du trou d'alimentation, l'opération de précharge est simple et sûre **(seulement pour modèles Super Tre AV EVO).**

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 régulier l'overrun aussi avec cuve plein.

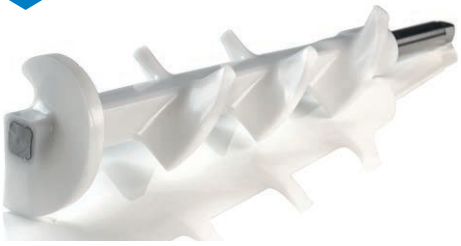
Gravité - Version G (seulement pour modèles Super Tre AV EVO). Les différents diamètres des trous sur l'aiguille d'alimentation mesurent naturellement le mélange avec l'air ; pour une glace sec et compact avec un overrun jusqu'à 40%. Le curseur de réglage de l'aiguille permet, grâce au trous multiples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

AGITATEUR (seulement pour Tre B AV EVO)

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

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.

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

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.

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

Vitesse débit réglable
Flux d'octroi modifiable pour répondre à touts les besoins de volume et rapidité.

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.

✓

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

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 chieminée derrière il est possible d'optimiser l'espace d'installation et de combiner les machines.
Tre B AV EVO - Pour ce type che condensateur 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

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

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

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

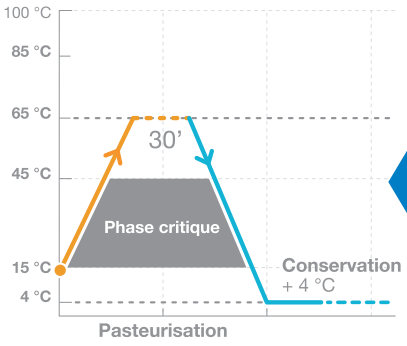
HYGIÈNE

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



Avec le système automatique de **autopasteurisation (seulement pour modèles Super Tre AV EVO)** on peut choisir quand nettoyer la machine jusqu'à un intervalle maximum de 42 jours. Comme garantie supplémentaire de sécurité hygiènique, 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.

CARPIGIANI services

Carpi Clean kit

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.

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

CONFIGURE TA MACHINE

CONFIGURATION DU CUVE

CHOISISSEZ LE TYPE D'ALIMENTATION

Pompe

Gravité (seulement pour modèles Super Tre AV EVO)

Optionnel

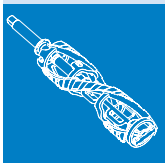
Kit Nettoyage

Optionnel

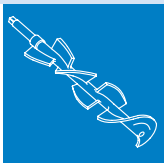
Système Dry Filling (seulement pour modèles Super Tre AV EVO)

CONFIGURATION AGITATEUR / PORTILLON

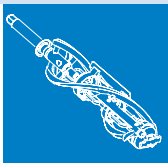
CHOISISSEZ LE TYPE D'AGITATEUR



Agitateur 2E-RSI (seulement pour modèles à pompe de TRE B AV EVO)

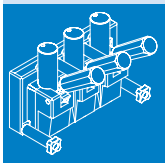


Agitateur en POM (seulement pour modèles à gravité de Super Tre AV EVO)

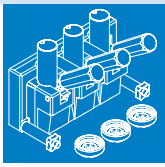


Agitateur 3X (seulement pour modèles à pompe de Super Tre AV EVO)

CHOIX LE TYPE DE PORTILLON

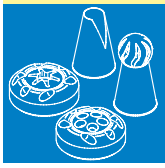


Portillon Standard



Portillon Star

Optionnel



Douilles sortie

Optionnel

Femreture Automatique

Optionnel

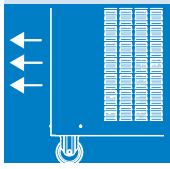
Kit Monoportions

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

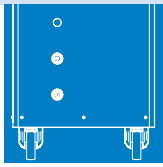
CONFIGURE TA MACHINE

CONFIGURATION TECHNIQUE

CHOIX LE TYPE DE CONDENSATION

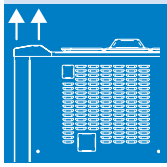


Machine condensée à Air (seulement pour modèles Tre B AV EVO)

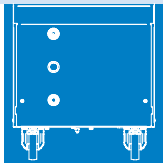


Machine condensée à Eau (seulement pour modèles Tre B AV EVO)

CHOIX LE TYPE DE CONDENSATION

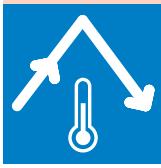


Machine condensée à Air (seulement pour modèles Super Tre AV EVO)



Machine condensée à Eau (seulement pour modèles Super Tre AV EVO)

Optionnel



Autopasteurisation (seulement pour modèles Super Tre AV EVO)

CHOISISSEZ LE TYPE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Alimentation électrique Monophasé / Triphasé

CONFIGURATION ACCESSOIRES

Optionnel

Soft Serve Core Cabiner inférieur Intégré (seulement pour modèles Super Tre AV EVO)

Optionnel

TEOREMA

Teorema

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

CARPIGIANI SERVICE

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

Carpi Clean kit

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

CARPIGIANI SERVICE

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.

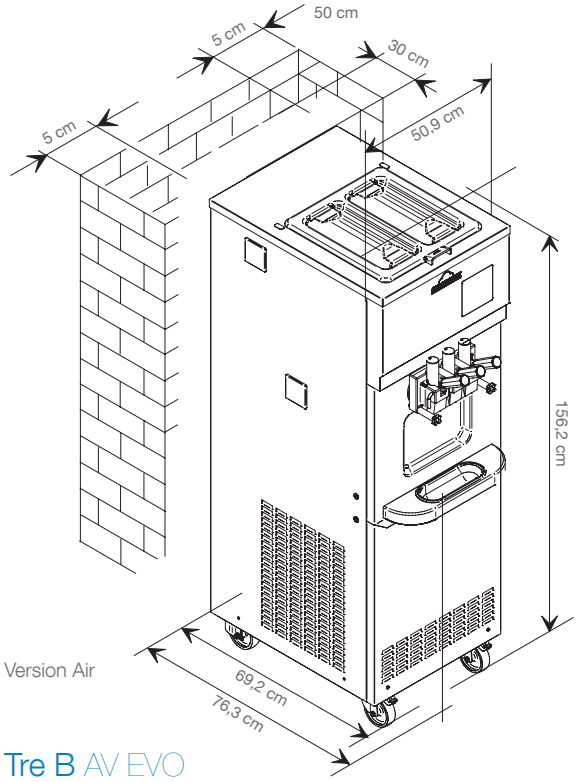
Maintenance Préventive. Grâce à contrôles périodiques, confiés à techniciens certifiés, la machine peut travailler toujours en conditions optimales en prévenant éventuels arrêtes.

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.

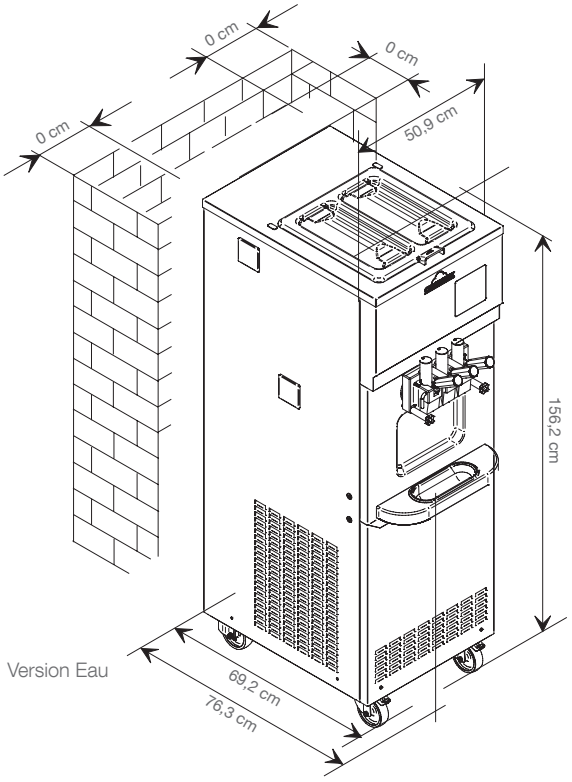
Nettoyage Programmé. Possibilité de confier le nettoyage périodique de la machine à techniciens experts.

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 le service d'asisstence : le techniciens Carpigiani peuvent accéder à les informations à distance sur les paramètres de configuration, comme si opéraient directement sur la machine.

données techniques - dimensions

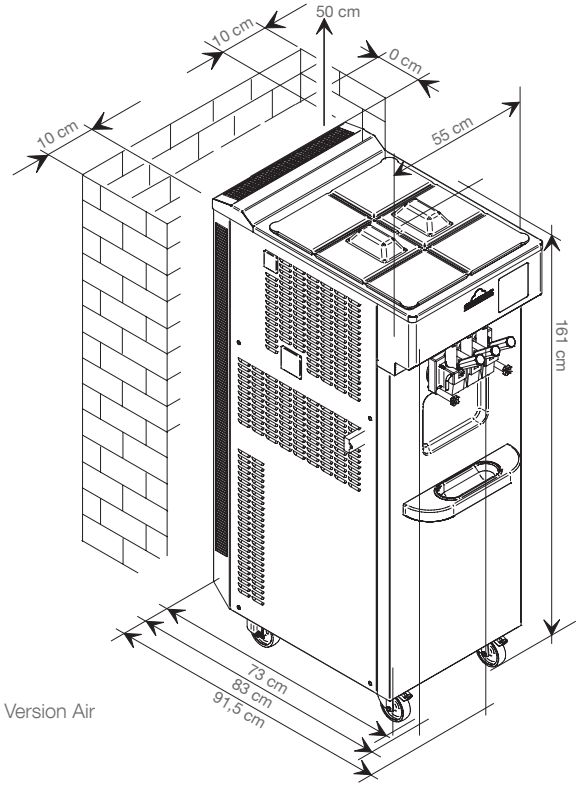


Version Air

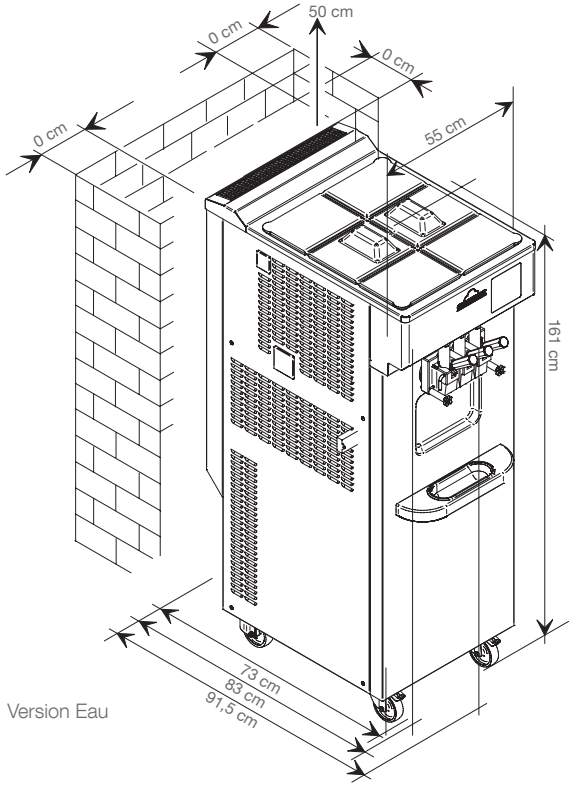


Version Eau

Tre B AV EVO



Version Air



Version Eau

Super Tre AV EVO

printed 10/2023

Tre B - Super Tre
AV EVO

	Par-fums	Alimen-tation	Production horaire *(75 gr portion)*	Capacité cuves *Lt*	Capacité cylindres *Lt*	Puissance nominale *kW*	Fusible *A*	Alimentation électrique *Volt Hz Ph*	Conden-seur	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 prèavis, toutes les modifications jugées nécessaires.

CARPIGIANI
carpigiani.com

CARPIGIANI services
CARPIGIANI SOFT SERVE AND SHAKE 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