

# Tre B - Super Tre

## AV EVO



---

# CARPIGIANI **SOFT SERVE CONSULTING**

---

Los consultores de la **CARPIGIANI SOFT SERVE CONSULTING** transforman tu idea en un negocio exitoso!



Disfrute  
la Evolución





## PERFORMANCE Y CALIDAD

Es posible producir helados, sorbetes y frozen yogur. Gracias a la tecnología EVO, es posible mantener contemporáneamente productos de consistencia diferente.



### Producción de **Helados Cremosos**

Gracias al sistema H-O-T y al diferente tipo de alimentación (gravedad o bomba) es posible configurar la consistencia deseada para los helados de crema, desde un delicado fiordilatte hasta un sabroso chocolate.



### Producción de **Sorbetes**

Gracias al sistema H-O-T y al diferente tipo de alimentación (gravedad o bomba) es posible configurar la consistencia deseada para los sorbetes de fruta, desde lo más ricos en fibra hasta el clásico sorbete al limón.



### Producción de **Frozen Yogur**

Gracias al sistema H-O-T y al diferente tipo de alimentación (gravedad o bomba) es posible configurar la consistencia deseada para producir un clásico frozen yogur o un delicado helado de yogur.



### Producción de **Helado de forma personalizada**

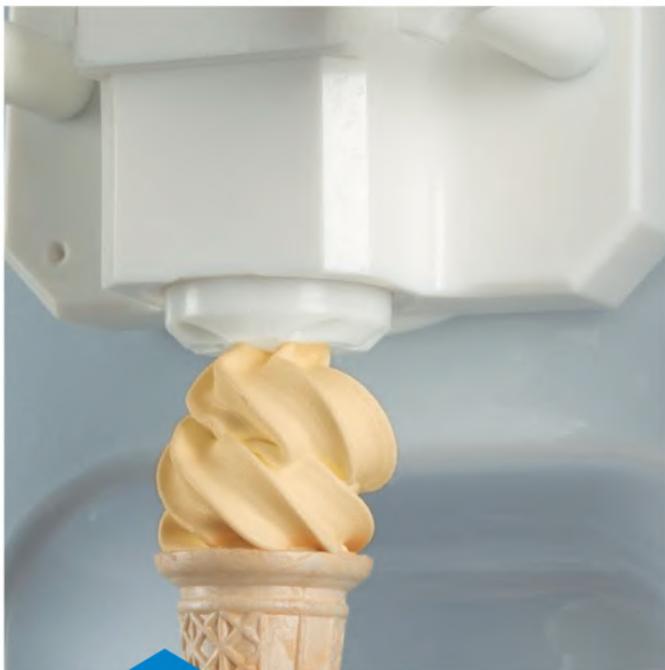


### Producción de **Helados con corazón de Jarabe**

Leyenda:  Opcional SOLO a la compra  Opcional disponible también después de la compra



## PERFORMANCE Y CALIDAD



**Opcional Puerta Star.** Puerta específica que permite el empleo de las boquillas del kit monoporción y de las nuevas boquillas de decoración.



**Opcional kit Monoporcion.** Kit de boquillas de decoración aptas para llenar vasos, pasteles y producir monoporciones.



**Opcional Boquillas de Decoración** para crear tu propio estilo de helado eligiendo y personalizando la forma.



**Opcional Soft Serve Core\*** (para modelos Super Tre AV EVO). Sistema de bomba persistática para inyectar el jarabe directamente en el helado durante la erogación. El cabinet, para alojarlo, está integrado bajo la máquina, y totalmente desmontable para una limpieza integral. \*Disponible en versiones de 1 jarabe o de 2 jarabe.



Leyenda:  Opcional SOLO a la compra  Opcional disponible también después de la compra



## PERFORMANCE Y CALIDAD

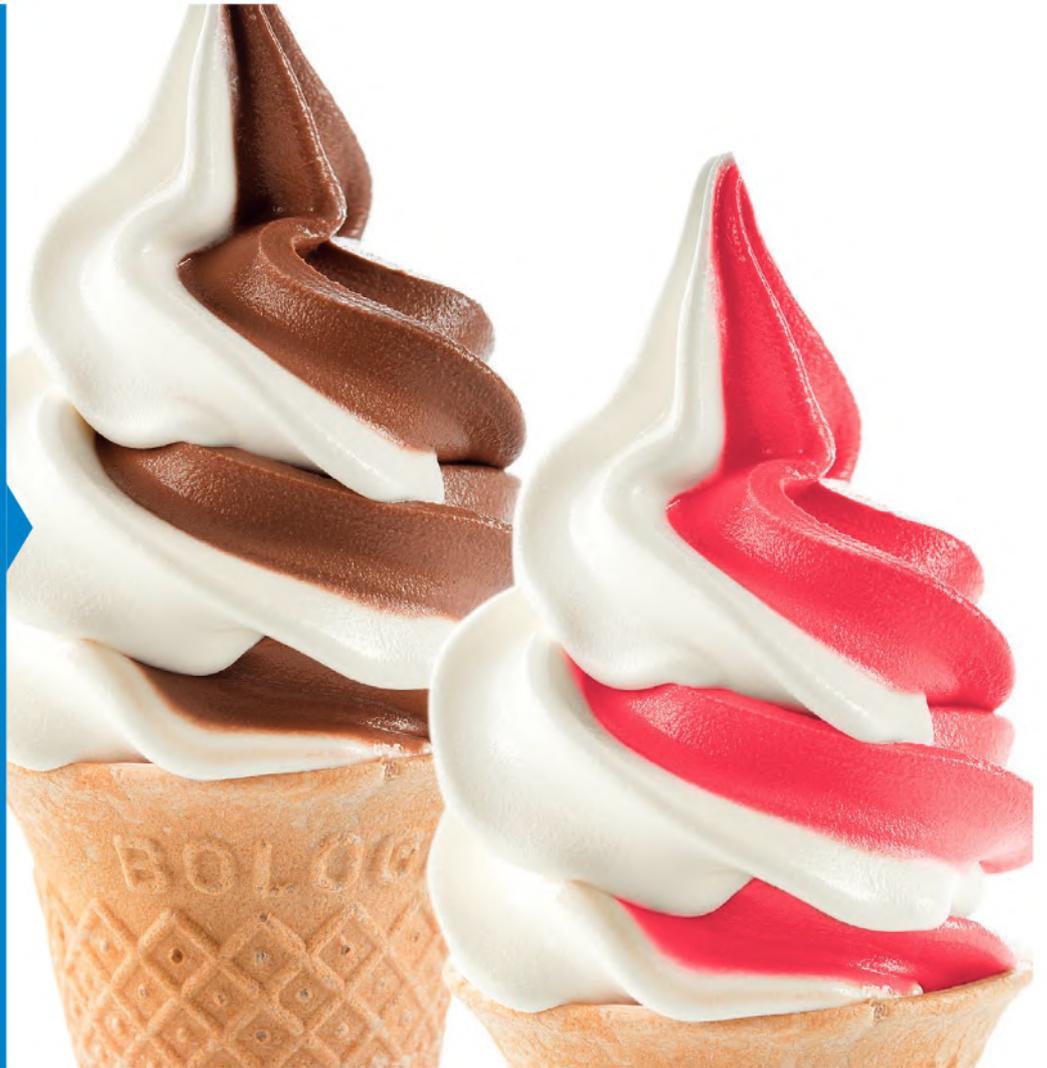
### Hard-O-Tronic®

El sistema de control electrónico que permite modificar la consistencia del helado de acuerdo con la tipología de producto, de una manera simple y eficaz.



### La innovadora tecnología EVO

garantiza versatilidad y flexibilidad con excelentes resultados en la producción. El innovador sistema de refrigeración garantiza una mantecación perfecta de helado aunque las mezclas empleadas en los dos cilindros sean diferentes entre ellas.



### Cilindro de expansión directa.

Optimiza el proceso refrigerante acelerando los tiempos de mantecación y eliminando los derroches de energía. Gracias a la nueva colocación del foro de alimentación la operación de pre carga es sencilla y segura.



Leyenda:  Opcional SOLO a la compra  Opcional disponible también después de la compra



## PERFORMANCE Y CALIDAD

### Opción **ALIMENTACIÓN**

**Bomba - Versión P.** Bomba presurizada en acero con engranajes en Polímero Termoplástico Avanzado; para un helado seco y compacto. Gracias a las válvulas reguladoras de las bombas es posible llegar a un overrun entre el 40% y el 80%. El overrun puede ser regulado también cuando la cubeta está llena.



**Gravedad - Versión G.** Las distintas válvulas reguladoras dosifican naturalmente la mezcla con el aire para lograr un helado seco y compacto, y con un overrun de hasta el 40%. El cursor de regulación de la aguja permite, gracias a los foros tanto en la parte inferior como en la superior, la regulación del overrun, aunque la cubeta esté llena.



### **AGITADOR** (solo para Tre B AV EVO)

**Agitador alta eficiencia 2E-RSI (solo para Tre B AV EVO).** Estructura en acero inox con rascadores en plástico y eje removible para un helado suave y cremoso.



### Opción **AGITADOR** (solo para Super Tre AV EVO)

**Agitador alta eficiencia de POM (solo para versión G).** Pieza única para un helado seco y compacto. Ideal para las mezclas de yogur. Estándar en las versiones a gravedad.



**Agitador Alto Rendimiento 3X (solo para versión P).** Rascadores en plásticos intercambiables para un helado suave y cremoso.



Leyenda:  Opcional SOLO a la compra  Opcional disponible también después de la compra



## COMODIDAD

Nuevas soluciones  
para el máximo  
**confort de uso**

**Agitador en la cubeta.** Prevee la estratificación del producto a lo largo de la conservación y optimiza el intercambio termico durante la pasteurización.



Todos los contenidos como el manual de instrucciones, kit de mantenimiento - Carpi Care kit y Carpi Clean kit se pueden descargar actualizados a través del **Código QR** situado en la parte frontal de la máquina.

**Opcional sistema automático de cierre.** Sistema automático de cierre de las palancas muy fáciles de montar y desmontar. Los grifos cuentan con un sistema de cierre automático para interrumpir el flujo de helado en dispensación eliminando cualquier posible derroche. 



**Velocidad de dispensación regulable.** Flujo de dispensación modificable para satisfacer toda exigencia de volumen y velocidad.



**Opcional Sistema Dry Filling (solo para modelos Super Tre AV EVO).**

Sistema automático de relleno agua en las cubetas, para preparar la mezcla en polvo directamente en la cubeta, ahorrando tiempo y reduciendo la posibilidad de errores de dosis.



Leyenda:  Opcional SOLO a la compra  Opcional disponible también después de la compra



## ▶ AHORRO

Nuevos motorreductores eléctricos y condensadores **a alto rendimiento**

**Mínimo residuo de mezcla** en la cubeta (0,2 litri). Solo para modelos Super Tre AV EVO - Gracias a la conformación bajada en la parte posterior de la cubeta, durante la fase de limpieza la pérdida de mezcla es mínima.

### Opción **CONDENSACIÓN**

**Máquina condensación Agua.** El impianto frigorífico se ve enfriado por el circuito de agua de entrada y de salida, accesible en la parte posterior de la máquina.

**Máquina condensación Aire.** Super Tre AV EVO - Gracias a la chimenea posterior es posible optimizar el espacio de instalación y juntar más máquinas. Tre B AV EVO - Para este tipo de condensador se requieren espacios de instalación más amplios.



## ▶ SEGURIDAD

**Mayor seguridad operativa y más control** en la producción



**Diseño ergonómico.** Aumenta la prevención de accidentes, con bordes aún más redondeados y con empuñaduras.

**Black out y interrupción hídrica.** Después de una falta de energía eléctrica o agua, si los parámetros temperatura-tiempo garantizan que la mezcla no haya sufrido ninguna variación, la máquina recupera el programa en curso. En caso contrario, si la máquina es autopasteurizante, empieza en automático un ciclo de pasteurización, alertando al operador con un mensaje en el display. Si la máquina no es autopasteurizante, es necesario limpiar la misma.



### **Opcional Teorema**

Sistema de Control desde remoto de las funciones de la máquina. Facilita el servicio de asistencia y suministra información sobre el uso, generando informes.



### **Bloqueo botones**

Para una mayor seguridad, los botones del display pueden ser bloqueados para evitar errores accidentales.





## HIGIENE

Limpieza  
facilitada,  
**higiene  
garantizada**

**Salida programada.** Gracias a la electrónica de la máquina es posible programar no solo en las horas de cierre de la tienda la hora de comienzo de la pasteurización/conservación, sino también la hora de producción de la máquina.

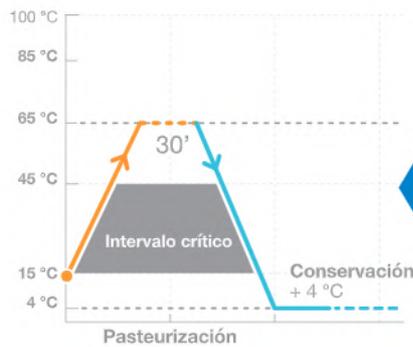


### Botón Limpieza Multifunción.

Posibilidad de activar o desactivar singularmente la bomba y el agitador de acuerdo con las necesidades propias de la limpieza. Activando al mismo tiempo el agitador y el calentamiento de la parte superior del cilindro, se deshará rápidamente lo que queda de la producción.

### Opcional Wash kit

Grifo sobre la cubeta para facilitar las operaciones de limpieza.



### Opcional solo para modelos Super Tre AV EVO.

A través del sistema automático de **autopasteurización**, es posible elegir cuando limpiar la máquina hasta un tiempo máximo de 42 días. Como garantía adicional de seguridad higiénica, si el operador no hace la limpieza integral al final de los días impostados, la máquina automáticamente se para.



**Eje bomba extraíble.** Simplifica los procedimientos de limpieza y garantiza máxima higiene y fiabilidad.

### Carpi Care kit



Kits personalizados, diseñados para mantener siempre su máquina higiénicamente perfecta.

### Carpi Clean kit



CARPIGANI  
services



**Tapa Ergonomica (Tre AV EVO).** Tapa cubeta transparente y ergonomico para inspeccionar facilmente la vasca.

**Tapa cubeta de goma (Super Tre AV EVO).** La tapa puede ser abierto para llenar la cubeta sin quitarla.



# CONFIGURA TU PROPIA MÁQUINA

## CONFIGURACIÓN CUBETA

### ELIGES EL TIPO DE ALIMENTACIÓN



**Bomba**

Opcional



**Gravedad**

solo para modelos Super Tre AV EVO

Opcional solo para modelos Super Tre AV EVO



**Wash kit**



**Sistema Dry Filling**

## CONFIGURACIÓN AGITADOR/PUERTA

### ELIGES EL TIPO DE AGITADOR



**Agitador  
2E-RSI**

solo para modelos  
TRE B AV EVO  
a bomba



**Agitador  
de POM**

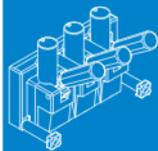
solo para modelos  
Super Tre AV EVO  
a gravedad



**Agitador  
3X**

solo para modelos  
Super Tre AV EVO  
a bomba

### ELIGES EL TIPO DE PUERTA



**Puerta Estandar**

Opcional



**Puerta Star**

Opcional



**Boquillas de decoración**

Opcional



**Sistema automático de cierre**



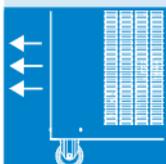
**Kit monoporciones**

Leyenda:  Opcional SOLO a la compra  Opcional disponible también después de la compra

# CONFIGURA TU PROPIA MÁQUINA

## CONFIGURACIÓN TÉCNICA

ELIGES EL TIPO DE CONDENSACIÓN TRE B AV EVO

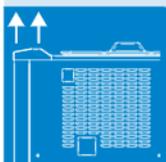


**Máquina condensada a Aire**

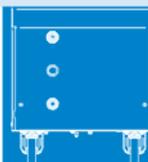


**Máquina condensada a Agua**

ELIGES EL TIPO DE CONDENSACIÓN SUPER TRE AV EVO



**Máquina condensada a Aire**



**Máquina condensada a Agua**

Opcional solo para los modelos Super Tre AV EVO



**Autopasteurización**

ELIGES EL TIPO DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA



**Alimentación eléctrica Monofase/Trifase**

## CONFIGURACIÓN ACCESORIOS

Opcional. Disponible para modelos Super Tre AV EVO



**Soft Serve Core Cabinet inferior integrado**

Opcional



**Teorema**

## QUIENÉS SOMOS

**Red de asistencia.** Carpigiani está cerca del cliente a través de una amplia red de asistencia que garantiza una cobertura en todo el mundo. Con más de 480 centros autorizados y 1.500 técnicos especializados, Carpigiani Service garantiza intervenciones rápidas y profesionales.



## LO QUE OFRECEMOS

**Repuestos Originales.** Los repuestos originales Carpigiani, realizados respetando las normativas nacionales e internacionales relativamente a la seguridad alimentaria, aseguran la durabilidad de los mismos componentes y extienden la vida de la máquina. Son los únicos que aseguran eficiencia y seguridad. Los repuestos originales Carpigiani quedan garantizados 1 año.



### Carpi Care kit

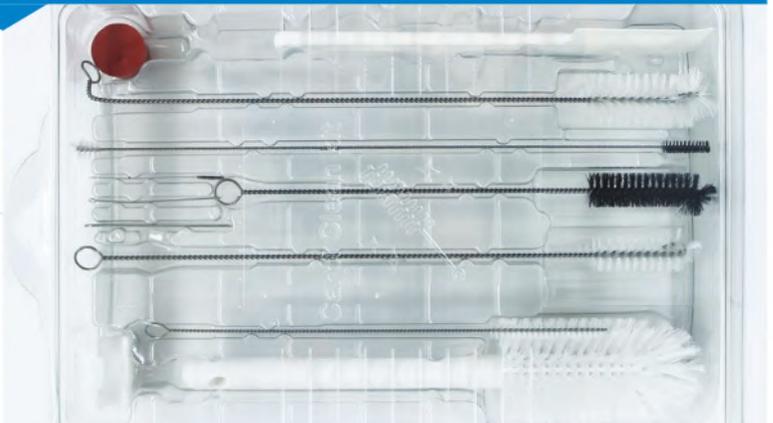


6

MONTHS

Pregunte periódicamente a su distribuidor **Carpi Care kit** e **Carpi Clean kit**. Kit de guarniciones y escobillas dedicados a casa máquina para que se mantenga siempre higiénicamente perfecta.

### Carpi Clean kit



## LO QUE OFRECEMOS

**Técnicos especializados.** Los técnicos Carpigiani son profesionales siempre informados, gracias a un sólido y constante percorso de formación que garantiza un alto nivel de competencia para cualquiera intervención de control, manutención, limpieza y reparación.



**Mantenimiento preventivo.** Gracias a controles periódicos, encargados a técnicos certificados, la máquina puede funcionar siempre en las mejores condiciones evitando cualquier posible fallo.

**Garantía Extendida.** Gracias a la extensión de garantía, es posible operar en la máquina con la máxima tranquilidad, de hecho, se puede contar con una intervención de los técnicos Carpigiani, capaces de restablecer el funcionamiento de la máquina con repuestos originales.



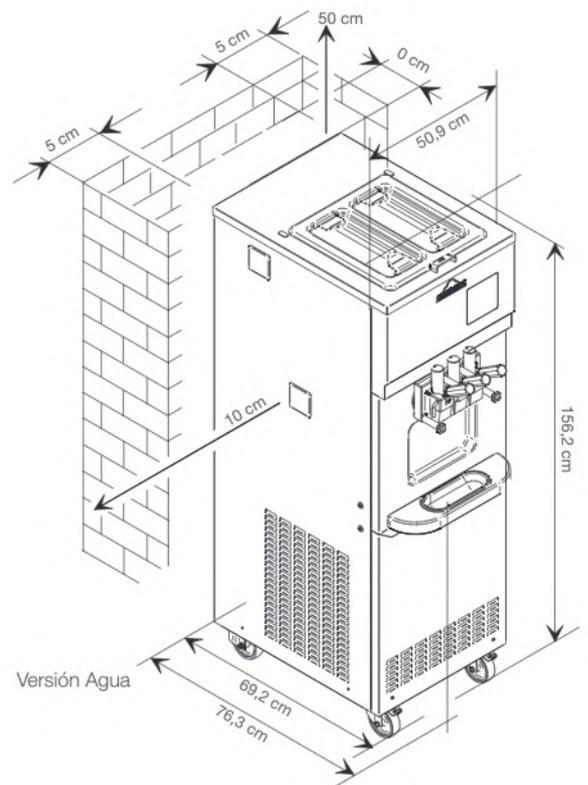
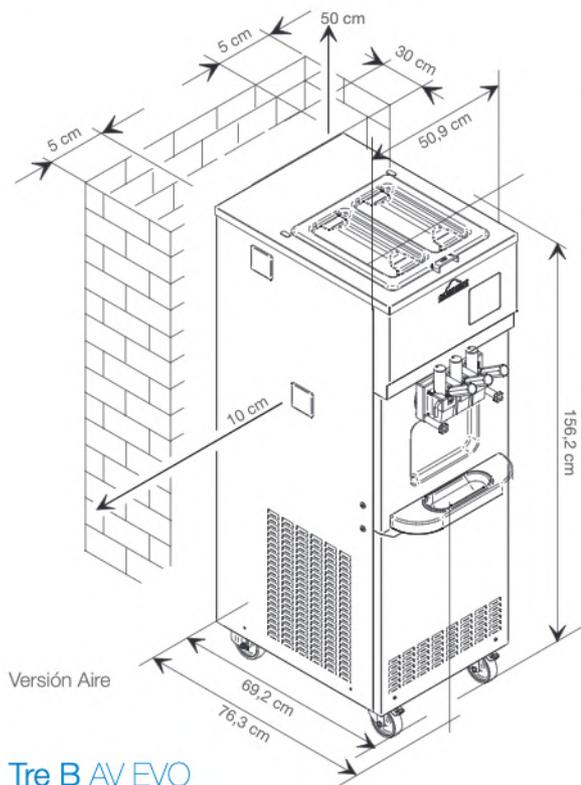
**Limpieza programada.** Posibilidad de delegar la limpieza periódica de la máquina a técnicos con experiencia.



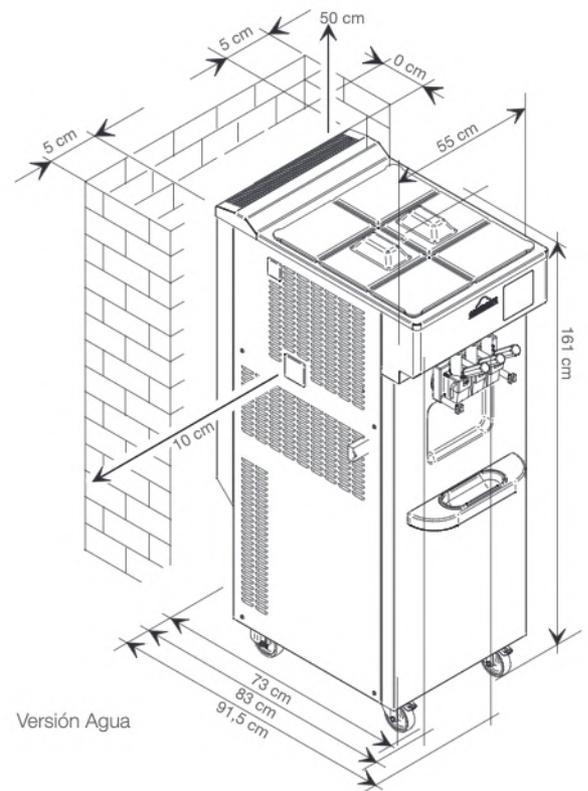
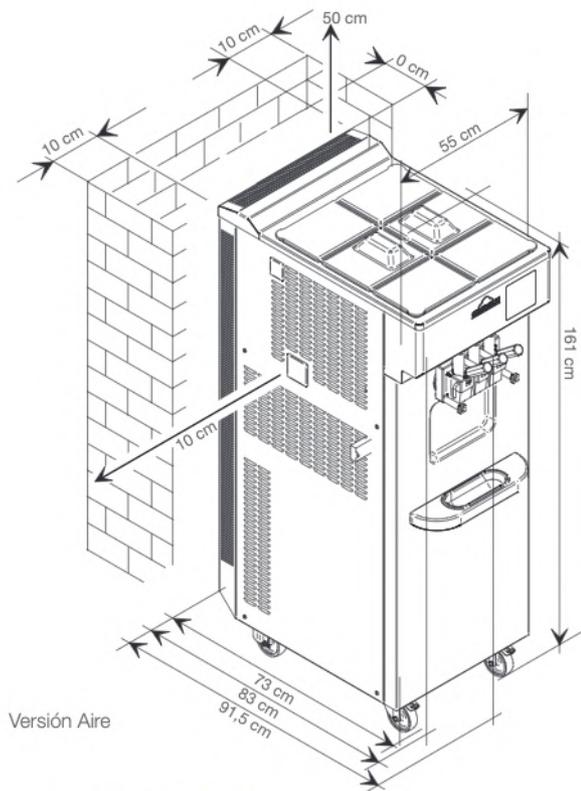
**Teorema.** Sistema de control y diagnóstico, desde remoto, de las funciones de la máquina. El cliente puede acceder a la máquina, a través del ordenador, y controlar a distancia su operatividad. Teorema facilita, además, el servicio de asistencia: los técnicos Carpigiani, pueden acceder a informaciones en remoto y intervenir sobre los parámetros de configuración como si estuvieran operando directamente sobre la máquina.



**datos técnicos - dimensiones**



Tre B AV EVO



Super Tre AV EVO

# Tre B - Super Tre AV EVO



		Sabores	Alimentación	Producción por hora (75g porciones)	Capacidad de las cubeta lt	Capacidad cilindro lt	Potencia nominal kW	Fusible A	Aliment. Eléctrica Volt Hz Ph	Condensación	Gas refrigerante	Peso neto kg	
	Tre B AV EVO	P	2+1	Bomba	480*	10+10	1,35	2,7	10	400/50/3**	Aire opcional Agua	R452***	250
	Super Tre AV EVO	P	2+1	Bomba	650*	11+11	1,75	5	16	400/50/3**	Aire opcional Agua	R452***	280
	Super Tre AV EVO	G		Gravedad	580*	16+16							

\*la capacidad productiva puede variar en base a: mezcla utilizada y temperatura del lugar de trabajo \*\*diferentes voltajes y ciclos disponibles bajo pedido  
\*\*\*diferentes soluciones disponibles.

La Tre B AV EVO y Super Tre B AV EVO son fabricada por Carpigiani con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001.

Las características mencionadas tienen valor indicativo; Carpigiani se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence