



Ergonomica Versatile Dinamica

# La nuova tecnologia

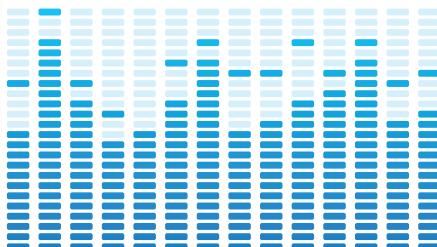


EVD Carpigiani è il punto di svolta nel mondo delle macchine per gelato soft, perché progettata con una nuova filosofia, che tiene conto di **tutte le esigenze** ergonomiche, qualitative ed estetiche, che operatori professionisti ed informati ricercano in una attuale macchina per gelato soft.

EVD è una macchina da pavimento dal design innovativo e rivoluzionario: **il gruppo di erogazione è mobile** e può essere portato all'altezza più utile all'operatore; lo spazio di lavoro è stato trasformato a vantaggio della comodità.

EVD ha vasche, pompe e cilindri con **motori e circuiti frigoriferi indipendenti**, per ottimizzare la produzione contemporanea di gelati molto diversi tra di loro.

EVD ha impianto frigorifero a bassa rumorosità con canalizzazione dell'aria che garantisce un **funzionamento silenzioso**. Il valore raggiunto corrisponde alla rumorosità intermedia tra un ambiente domestico e una normale conversazione.



55db

# Ergonomica

Perché è progettata per la migliore soddisfazione d'uso dell'utente.

Tutte le prestazioni hanno come primo riferimento la qualità dell'interazione tra l'individuo e la macchina.

## POSIZIONE DI LAVORO CONFORTEVOLE

Il gruppo di produzione, mobile, può essere alzato, abbassato e fermato in qualsiasi posizione; questo consente all'operatore di scegliere, in funzione della propria statura, il livello più agevole per erogare il gelato.



## RIEMPIMENTO DELLE VASCHE COMODO

Il gruppo di produzione può scendere fino al piano di lavoro, a 130 cm. d'altezza; con le vasche così abbassate, versare la miscela è molto comodo, perché l'operatore vede in modo sicuro dove sta travasando.



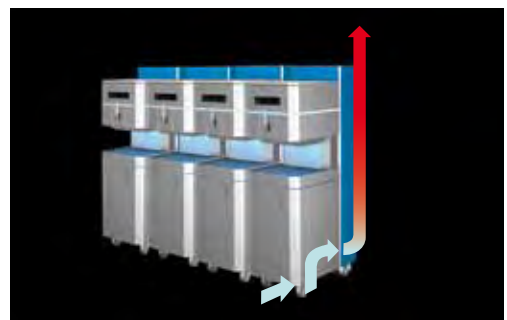
## PULIZIA DELLA MACCHINA AGEVOLE

Tutte le operazioni di pulizia e smontaggio di: pompe, rubinetti di erogazione, agitatori, ecc., sono semplici, perché con il gruppo di produzione abbassato, tutte le parti sono completamente visibili e raggiungibili.



## OTTIMIZZAZIONE DELLO SPAZIO

L'aria per il raffreddamento del condensatore frigorifero è aspirata da sotto la macchina e convogliata, con un percorso canalizzato, in alto. Quindi nessun limite di installazione in aree aperte al pubblico, o se racchiusa all'interno dell'arredamento, o se affiancata ad altre macchine.



  
**CARPIGANI**

  
**CARPIGANI**



# Dinamica

Perché la produzione del gelato può essere rapidamente adattata alle richieste di consumo.

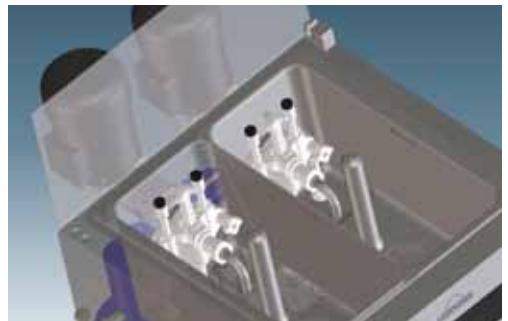
## AGITATORI DELLA MISCELA

Nelle vasche refrigerate di contenimento delle miscele, appositi agitatori mescolano continuamente la massa liquida. Questa movimentazione impedisce stratificazioni e garantisce l'alimentazione costante dei cilindri, con miscela sempre fluida.



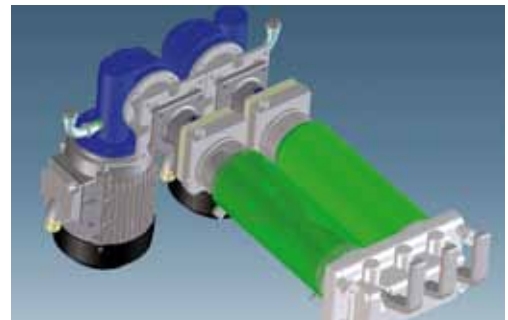
## POMPE INDIPENDENTI

Ogni cilindro di produzione è alimentato di miscela dalla pompa ad ingranaggi. Ogni pompa ha un proprio motore singolo, che si attiva solo quando il corrispondente cilindro deve produrre gelato. Questa indipendenza, nelle EVD con due cilindri, aumenta l'efficienza con miscele diverse e la durata delle singole pompe.



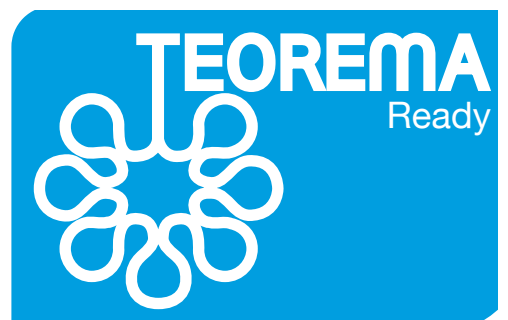
## CILINDRI INDIPENDENTI

Ogni cilindro ha un impianto frigorifero indipendente e l'agitatore un proprio motore singolo. Questa indipendenza, nelle EVD con due cilindri, consente di fare prodotti molto diversi tra di loro, come i gelati di crema e di frutta, o lo yogurt gelato.



## CONTROLLO VIA WEB DEL FUNZIONAMENTO

Le EVD possono essere connesse attraverso internet al sistema di controllo e diagnosi a distanza TEOREMA. Questo esclusivo monitoraggio remoto di Carpigiani facilita il servizio di assistenza tecnica.



# Versatile

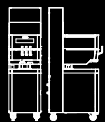


EVD può essere configurata per soddisfare vari livelli produttivi di gelato. L'utente può così avere il modello di macchina più adatto alle sue scelte di lavoro.



**CARPIGANI**





## EVD. OPZIONI, STRUMENTI E SOLUZIONI PER CREARE E PRODURRE CON LA MASSIMA SEMPLICITÀ.



### GELATI MONOGUSTO E BIGUSTO

Nelle macchine a tre leve, abbassando la leva a destra o a sinistra si eroga un gelato monogusto, mentre con la leva centrale si eroga il gelato bigusto.



### GELATO VARIEGATO

Selezionato il gusto-colore per variegare, abbassando la leva del rubinetto dedicato, il gelato erogato è variegato con lo sciroppo che sale dai contenitori alloggiati nel cabinet.



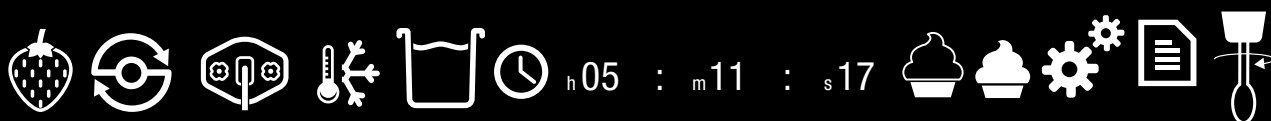
### VORTICE DI GELATO

Dopo aver riempito un bicchiere di gelato e aggiunto granelle, smarties o riccioli di cioccolato, il tutto va vorticosamente mescolato con il mixer installato vicino al rubinetto.



### MONOPORZIONI DI GELATO E TORTE DI GELATO

Con i terminali diritto e frastagliato, facilmente avvitabili sui rubinetti di erogazione, si farciscono e confezionano velocemente cannoli, tartellette, biscotti, bicchierini e stampi; così facile proporre un attraente assortimento di monoporzioni e belle torte gelato.





### Dry Filling

Sistema per immettere direttamente acqua in vasca e produrre la miscela.

### Miscela in Riserva

Spia luminosa che segnala quando la quantità residua in vasca è di soli 2 decilitri.

CARPIGIANI

CARPIGIANI



### Autopastorizzante

Permette la sanificazione della miscela e di tutte le parti a contatto con il gelato.



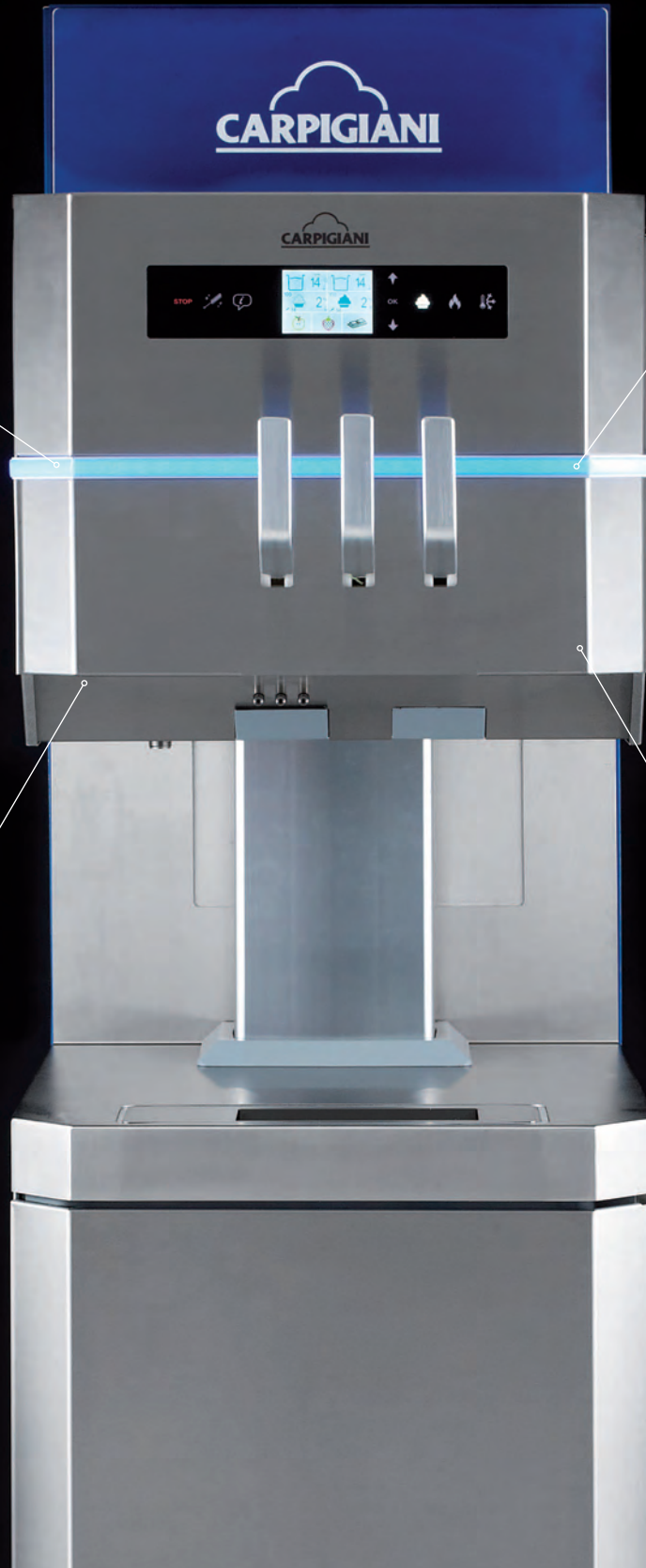
### Alimentazione a Gravità

L'alimentazione dei cilindri avviene attraverso valvole regolatrici che dosano naturalmente aria e miscela; overrun fino al 40%. Agitatori monoblocco in POM producono un gelato asciutto e compatto.



### Alimentazione a Pompa

L'alimentazione dei cilindri avviene con pompe ad ingranaggi che pressurizzano la miscela con l'aria; overrun fino all'80%. Agitatori in acciaio a doppia spirale con contro-agitatore producono un gelato soffice e cremoso.





### Pannello Promozionale

Superficie riservata alla personalizzazione; l'utente può applicare immagini e messaggi promozionali.

### Comandi Touch

Il quadro comandi è frontale, ad altezza degli occhi, per la rapida scelta dei programmi; la grafica intuitiva delle icone, rende immediati i comandi touch.



### Led Luminoso

Led luminoso attorno al gruppo di produzione, per il controllo a distanza: luce lampeggiante macchina in preparazione del gelato; luce fissa macchina pronta all'erogazione. Per coordinare la luce con l'ambiente è possibile cambiare la colorazione led.



### Zona Protetta

L'insieme dei rubinetti di erogazione ed il mixer (blender) sono protetti da una carenatura, da togliere solo quando si procede alla pulizia della macchina.

### Erogazione del Gelato

La regolazione del flusso di gelato è protetta e indipendente dalle leve; dopo l'erogazione, le leve ritornano automaticamente in posizione e chiudono la somministrazione; utile per macchine a libero servizio dei consumatori.



## Area Torte Gelato

L'ampio spazio di lavoro consente di riempire agevolmente gli stampi per torte; anche i complessi stampi di silicone si riempiono rapidamente, con risultati finali di assoluta qualità.

## Piano Utile

L'ampio piano di lavoro consente di appoggiare coppe, vassoi, topping, ecc. Non sono necessari spazi laterali per questi accessori ed il lavoro è più raccolto ed efficiente.

## Cabinet

Nella parte inferiore c'è un comodo vano chiuso, dove si trovano i contenitori degli sciroppi per variegare il gelato; utile anche per riporre coppette, coni, cucchiaini, topping, tovagliolini, ecc., di scorta.



## Accessori Esclusivi

Sono disponibili Porta Coni e Porta Granelle dal design esclusivo, da abbinare a destra o a sinistra dell'EVD, per ampliare la comodità di servizio.



Dimensioni	EVD1	EVD3
Larghezza cm.	45	50
Profondità cm.	80 Acqua 86 Aria	80 Acqua 86 Aria
Altezza cm.	178	178

Le macchine condensate ad Aria non richiedono spazio extra per l'installazione. Versione a gravità con sciropi non disponibile.

## Configura EVD in base alle tue esigenze

<b>EVD 3</b>	Pompa	Gravità	Gruppo Mobile	Autopastorizzante	Sciropi	Monoporzioni		Dry Filling	Aria	Acqua
<b>EVD 1</b>	Pompa	Gravità	Gruppo Mobile	Autopastorizzante	Sciropi	Monoporzioni	Mixer	Dry Filling	Aria	Acqua

Modello	Leve	Gusti	Produzione Kg / ora	Coni 75g / ora	Capacità vasche (Lt)	Volt	Hz	Ph	Kw	Cond.	Peso Kg
EVD 3	3	2+1	50	670	13	400	50	3	5,5	Aria	320
EVD 1	1	1	40	530	13	400	50	3	3	Aria	245

Concessionario

Carpigiani  
ti aiuta a sorridere!



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia BOLOGNA, Italy Tel. +39 051 6505111 [carpigiani.com](http://carpigiani.com)

