

CARPIGIANI
tecnologia per un mondo più dolce

Macchine per Gelato Soft da Pavimento



Serie "EXPORT"

La Tre B/p e la Super tre B/p sono due macchine per gelato soft da pavimento, dalle caratteristiche e dalle prestazioni di alto livello. Dotate di tre rubinetti, sono in grado di erogare grandi quantità di gelato – 426 coni in un'ora la Tre B/p, 666 la Super Tre B/p – in due gusti distinti oppure misti.

Grazie alle famose pompe Carpigiani è possibile ottenere gelato con alto aumento in volume.

L'esclusivo sistema Hard-O-Matic brevettato garantisce una consistenza sempre eccezionale qualunque sia la miscela impiegata.

Montata su ruote e raffreddate ad aria o ad acqua, si possono sistemare o spostare facilmente dove meglio conviene.



Tre B/p/E
Super Tre B/p/E



- Pompa TP
- Agitatore Monoblocco per Medio Aumento in Volume



Tre B/p
Super Tre B/p

MODELLO	Produzione oraria			Capacità vasca Litri	Pompe	Gusti	Caratteristiche elettriche				Condensatore	Peso kg Netto	Dimensioni in mm		
	Kg	Litri	In porz. da 75 g				Volt	Cicli	Fasi	kW			A	B	C
Tre B/p/E	28	50	373	8x2	SI	2+ misto	230/400	50	3	2,7	aria o acqua	210	510	740	1440
Super Tre B/p/E	45	82	600	8x2	SI	2+ misto	230/400	50	3	3,8	aria o acqua	265	560	840	1440
Tre B/p	32	54	426	8x2	SI	2+ misto	230/400	50	3	2,7	aria o acqua	210	510	740	1440
Super Tre B/p	50	85	666	12x2	SI	2+ misto	230/400	50	3	3,8	aria o acqua	265	560	840	1440

Altri voltaggi e cicli disponibili con sovrapprezzo. la produzione oraria può variare a seconda del tipo di miscela.

Caratteristiche Tecniche

Coperchio vasca autobilanciato smontabile • Conservazione notturna della miscela a temperatura igienicamente ideale con sistema termostattizzato • Pompa ad ingranaggi Carpigiani per alto aumento in volume • Termometro di controllo della temperatura della miscela nelle vasche • Cilindri in acciaio inossidabile con raffreddamento ad espansione diretta • Agitatori per alto aumento in volume • Regolatore automatico della consistenza del gelato H.O.M. • Raffreddamento ad aria o ad acqua (su richiesta) • Frontale opportunamente sagomato per facilitare il confezionamento di coppe a largo diametro • Protezione sanitaria girevole del rubinetto • Ruote con freno per un facile spostamento e sicuro posizionamento della macchina • Impianto elettrico, frigorifero e insonorizzazione a norme internazionali.



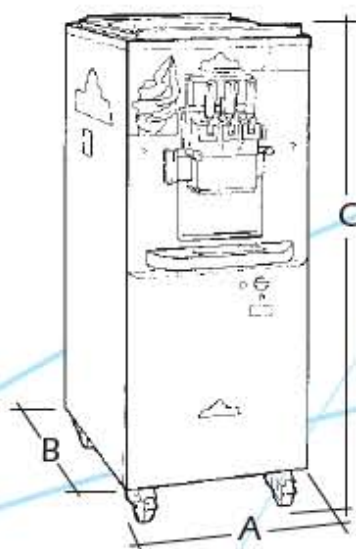
- Pompa R
- Agitatore 2E
per Alto Aumento in Volume



- Pompa R
- Agitatore 3X
per Alto Aumento in Volume



39 B/p
Super 39 B/p



MODELLO	Produzione oraria			Capacità vasca Litri	Pompe	Gusti	Caratteristiche elettriche				Condensatore	Peso kg. Netto	Dimensioni in mm.		
	Kg	Litri	In porz. da 75 gr.				Volt	Cicli	Fasi	kW			A	B	C
39 B/p	32	54	426	8x2	SI	2+ misto	230/400	50	3	2,7	aria	200	510	740	1440
Super 39 B/p	50	85	666	12x2	SI	2+ misto	230/400	50	3	3,8	aria	265	560	840	1440

Gli accessori ed i supporter pubblicitari

Abbiamo preparato questa serie di accessori e supporter pubblicitari per personalizzare il corner SOFT-ICE, affinché ogni cliente che entra nel vostro punto vendita sia invogliato a diventare anche un goloso consumatore del vostro gelato. Utilizzare il numero di codice per ordinare questi articoli.



Portaconi Girevole

n. 1 PORTACONI GIREVOLE

cod. 102260470 - contiene cinque caricatori in plexiglass trasparente e può essere montato sia a destra che a sinistra della macchina.

n. 4 ROTERS BIFACCIALI GELATO-SOFT

cod. 757400043 - cm. 35 X 50 h in PVC lucido, da appendere al soffitto per rendere più gioioso il corner.

n. 1 INSEGNA LUMINOSA GELATO-SOFT

cod. 757900085 + 757700038 - cm. 50 X 60 h con cornice in alluminio, unisce al gustoso soggetto gelato il richiamo luminoso.

n. 2 VETROFANIE BIFACCIALI GELATO-SOFT

cod. 757900078 - cm. 35 X 50 h in PVC adesivo, da applicare alle vetrine per invogliare i passanti al consumo del vostro gelato.



Roters Bifacciali gelato Soft



Insegna Luminosa Gelato Soft

Vetrofania Bifacciale Gelato Soft



CARPIGIANI
tecnologia per un mondo più dolce

Carpigiani
Via Emilia, 45 - 40011 Anzola Emilia (Bologna) Italy
Tel. +39 051 6505111 - Fax +39 051 732178
www.carpigiani.com

Concessionario