



243
EVO

Máquina de dos sabores más mezcla de sobremesa. Ideal para producir helado soft y frozen yogur. **Disfrute la evolución**



De bomba o gravedad, gracias a la innovadora tecnología EVO, la máquina garantiza versatilidad y flexibilidad

Nueva tecnología EVO

El innovador sistema refrigerante garantiza una perfecta mantecación del helado incluso si las mezclas utilizadas en los dos cilindros son distintas

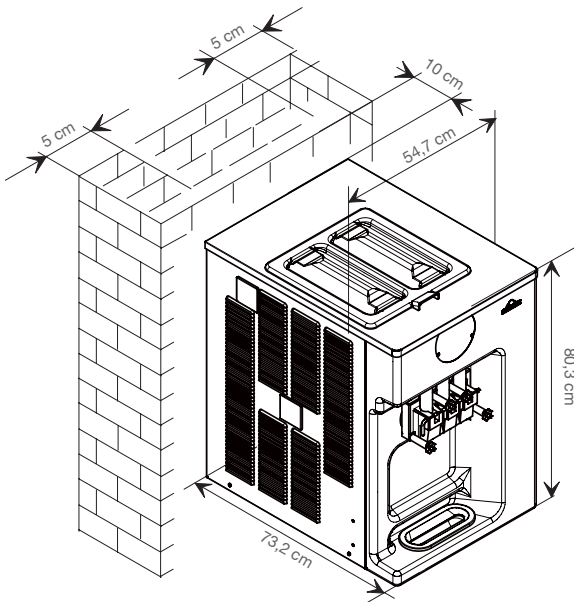
Alta versatilidad y flexibilidad

Satisface las exigencias de cada cliente, ofreciendo simultáneamente distintas especialidades de helado soft y de frozen yogur

Un aspecto sensacional

La máquina se integra bien con diferentes tipos de mobiliarios gracias a su aspecto nuevo y moderno





Configuraciones disponibles



Sistema de control y diagnóstico Teorema

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



Versión Only You

Personaliza tu máquina utilizando tus colores y aplicando tu logotipo

	Sabores	Alimentación	Producción por hora (75g porciones)	Capacidad de las cubetas lt	Capacidad cilindro lt	Potencia nominal kW	Fusible A	Aliment. eléctrica	Condensación	Gas refrigerante	Peso neto kg
243 EVO											
P	2 + 1	Bomba Gravedad	340	8 + 8	1,35	2,7	10	400/50/3**	Aire/Agua	R404	173
G			290	12 + 12							

* la capacidad productiva puede variar en base a: mezcla utilizada y temperatura del lugar de trabajo

** diferentes voltajes y ciclos disponibles bajo pedido

Características

Sistema refrigerante independiente y nuevo software

Bomba presurizada con engranajes (versión P)

Sistema de alimentación de gravedad (versión G)

Pantalla interactiva

Agitadores de acero inoxidable (versión P)

Agitadores de Polímero (versión G)

Velocidad de dispensación regulable

Cilindros de expansión directa

Ventajas

La innovadora tecnología EVO permite utilizar contemporáneamente en los dos cilindros mezclas distintas

Asegura la mejor estructura con elevada calidad. Además, el overrun puede ser modificado entre el 40% y el 80%

Las válvulas reguladoras dosifican naturalmente la mezcla con el aire para lograr un helado seco y compacto, con un overrun de hasta el 40%

Comunica con el operador generando instrucciones y datos sobre el rendimiento de la máquina

Agitadores con doble espiral y contra agitador de alta eficiencia que aseguran un helado suave y cremoso

Agitador de POM en pieza única para un helado seco y compacto, con gran facilidad de limpieza. Ideal para frozen yogurt

El flujo de dispensación puede modificarse para satisfacer toda exigencia de volumen y velocidad

Optimización del proceso refrigerante. Aceleran el tiempo de mantecación y eliminan derroches de producto y de energía