

CARPIGANI

EISKON



EVD

Ergonomic Versatile Dynamic

Nová technologie



Carpigiani **EVD** je nově navržený, nadčasový výrobek točené zmrzliny. Zmrzlinový stroj určený podle nové filozofie, která bere v úvahu všechny ergonomické, kvalitativní a estetické potřeby trhu.

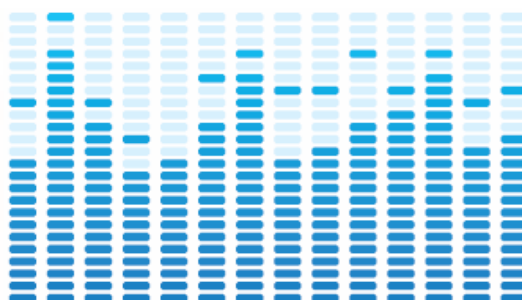
EVD:

- **Ergonomický** - přizpůsobený ergonomickým požadavkům
- **Variabilní** - možnost využití pro více produktů
- **Dynamický** - nové funkce pro lepší chod stroje

EVD má vany o objemu 13 l s nezávislými motory a chladicími obvody, které umožňují dělat výrobu různých druhů zmrzliny ve stejnou dobu.

- Smetanové
- Vodové
- Jogurtové

EVD má tichý systém chlazení. Úroveň hluku odpovídá úrovni normální konverzace.



55db

E – ergonomický

Možnost nastavení výšky výdeje zmrzliny z pák

Díky novému pojízdnému systému Carpigiani si můžete nastavit sami výšku výdeje pro postavu obsluhy



Jednoduché plnění směsi

Výdejní hlavu je možné snížit až na úroveň 130 cm od země. Při této výšce je pro obsluhu velice pohodlné nalévat směs do van.



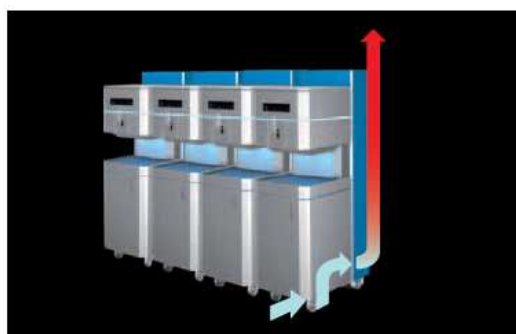
Jednoduché čištění

Čištění, údržba a demontáž částí stroje je velice jednoduchá. Snížením úrovně výdejní hlavy jsou veškeré komponenty snadno demontovatelné.



Úspora místa

Stroj nasává studený vzduch spodem a vrchem vypouští vzduch teplý. To znamená snížené nároky na uspořádání strojů a prostor.



CARPIGIANI

CARPIGIANI



V – variabilní



Stroj EVD je možné využít pro výrobu nejrůznějších produktů. Uživatel si může zvolit model, který přesně odpovídá jeho požadavkům a potřebám.



D – dynamický

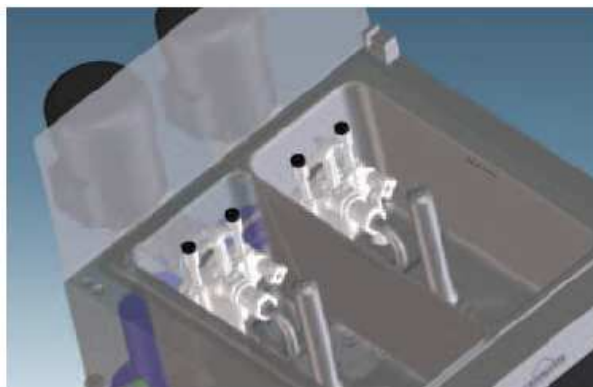
Míchadla ve vanách

Speciálně konstruovaná míchadla pravidelně míchají směs ve vanách. Neustálé míchání zajišťuje plynulý tok směsi na chladících válcích.



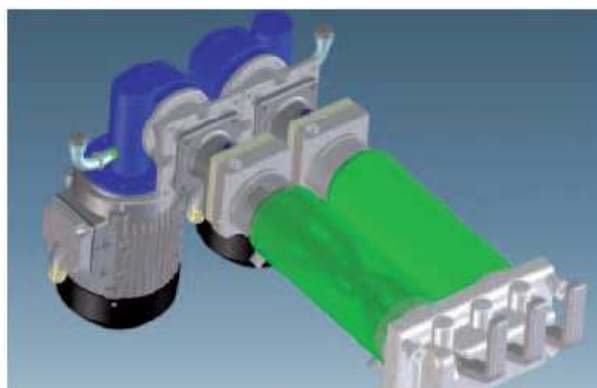
Nezávislá čerpadla

Každé čerpadlo poháněno vlastním motorem, který se aktivuje pouze při výdeji příslušné zmrzliny. Tato nezávislost zvyšuje efektivnost při použití rozdílných směsí a zároveň zvyšuje životnost čerpadla.



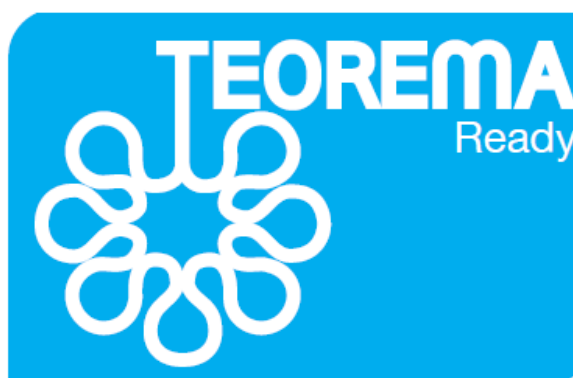
Nezávislé válce

Každý válec vlastní chladicí systém a každé míchadlo je poháněno vlastním motorem. To umožní vyrábět velice rozdílné druhy zmrzlin zároveň – např. zmrzlinu na mléčném nebo ovocném základě.



Vzdálený přístup

Stroje EVD je možné propojit přes internet se vzdáleným systémem údržby TEOREMA. Tato jedinečná služba od Carpigiani dovoluje sledovat chod stroje přes počítač a usnadnit tím technickou podporu.



CARPIGIANI

CARPIGIANI



Příslušenství, nástroje a řešení pro maximální využití všech možností stroje



VÝDEJ ZMRZLINY

Příslušný druh zmrzliny natočíte zatáhnutím za levou nebo pravou páku stroje. Míchanou zmrzlinu natočíte zatáhnutím za prostřední páku.

ZMRZLINA S POLEVOU

Vyberte okrasnou polevu, kterou chcete obarvit zmrzlinu a zatáhněte za páku. Poleva je umístěna v nádobách uvnitř stroje.

PŘÍDAVNÝ MIXÉR

Použitím přídatného mixéru můžete ve zmrzlině rozmíchat lentilky, oříšky, apod. (pouze pro model EVD 1)



MONOPORCE A ZMRZLINOVÉ DORTY

Použitím rovných nástavců nebo nástavců do hvězdy, které můžete snadno namontovat pod výdejní kohout, lze vytvářet nejrůznější monoporce, dortíky, plnit formy apod.

DRY FILLING

Systém, který dovoluje smíchání vody se sypkou směsí přímo ve vanách.

ALARM NÍZKÉ HLADINY SMĚSI VE VANĚ

Osvětlený alarm signalizuje, když je ve vaně pouze 0,2 litrů zmrzliny

GRAVITAČNÍ PLNĚNÍ

Pro plnění válců se využívá gravitace. Nášleh zmrzliny je do 40 %. Celoplastová míchadla uvnitř válců umožňují výrobu zmrzliny, která je tužší a těžší.



AUTOPASTERIZAČNÍ STROJ

Během tohoto procesu se směs hygienicky ošetří včetně všech částí, které přichází do styku se zmrzlinou

PLNĚNÍ ČERPADLY

Stroj je vybaven čerpadly, které zajišťují vysoký nášleh zmrzliny až 80 %. Kovová míchadla uvnitř válců společně s protimíchadlem umožňují výrobu jemné krémové zmrzliny.



Rozměry	EVD 1	EVD 3
Šířka (cm)	45	50
Hloubka (cm)	80 (voda) 86 (vzduch)	80 (voda) 86 (vzduch)
Výška (cm)	178	178

Stroje chlazené vzduchem nepotřebují žádné další místo pro instalaci.

Technické parametry:

Model	Kapacita/hod porce cca75g	Horní vana (L)	Druh zmrzliny	Elektrické připojení			Příkon (kW)	Chlazení	Váha (kg)	Rozměry (mm)		
				V	Hz	Ph				Délka	Šířka	Výška
EVD 1 P	530	13	1	400	50	3	3	Voda/vzduch	245	860	450	1780
EVD 3 P	670	13+13	2 + MIX	400	50	3	5	Voda/vzduch	320	860	500	1780
EVD 1 R/P	530	13	1 + 3 polevy	400	50	3	3	Voda/vzduch	245	860	450	1780
EVD 3 R/P	670	13+13	2 + MIX + 3 polevy	400	50	3	5	Voda/vzduch	320	860	500	1780



Distributor:

EISKON

Eiskon spol. s r.o., Sportovní 2a, 602 00, Brno
 tel.: 724 186 444, 725 030 080, 541 249 620
info@eiskon.cz, www.eiskon.cz