

Nuvia



Aufgeschlagene Sahne und mehr...


CARPIGIANI





Nuvia





> LEISTUNG UND QUALITÄT

Die **Pumpe** gewährleistet, dank der vielen Einstellmöglichkeiten der Luftzuführung, eine exzellente Aufschlagkontrolle sowie den Erhalt höchster Qualität. Der integrierte **Inverter** sorgt für die extreme Vielseitigkeit der Maschine. Er passt sich ebenso an unterschiedliche Produktionsmengen wie Produkttypen, wie Sahne, Mousse, Halbgefrorenes oder andere cremige Zubereitungen, an.



Mit ihrer **Drehschieberpumpe** aus Edelstahl mit vollkommen neuem Design und der innovativen, kompakten sowie leistungsstarken Mischwalze garantiert Nuvia ein perfekt aufgeschlagenes Produkt.



Die **kompakte und leistungsstarke Mischwalze** erhöht die Kraft mit der die Fettkügelchen aneinanderprallen - für das perfekte Aufschlagergebnis von Sahne und anderen Produkten.



Legende:  Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich  Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich



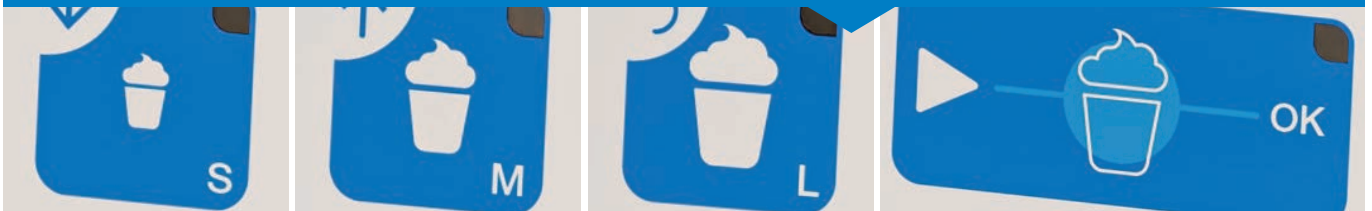
> KOMFORT

Alle aktualisierte Inhalte, wie Bedienungsanleitungen, Carpi Care kit und Carpi Clean kit können durch den **QR Code**, der sich auf der Vorderseite der Maschine befindet, heruntergeladen werden.

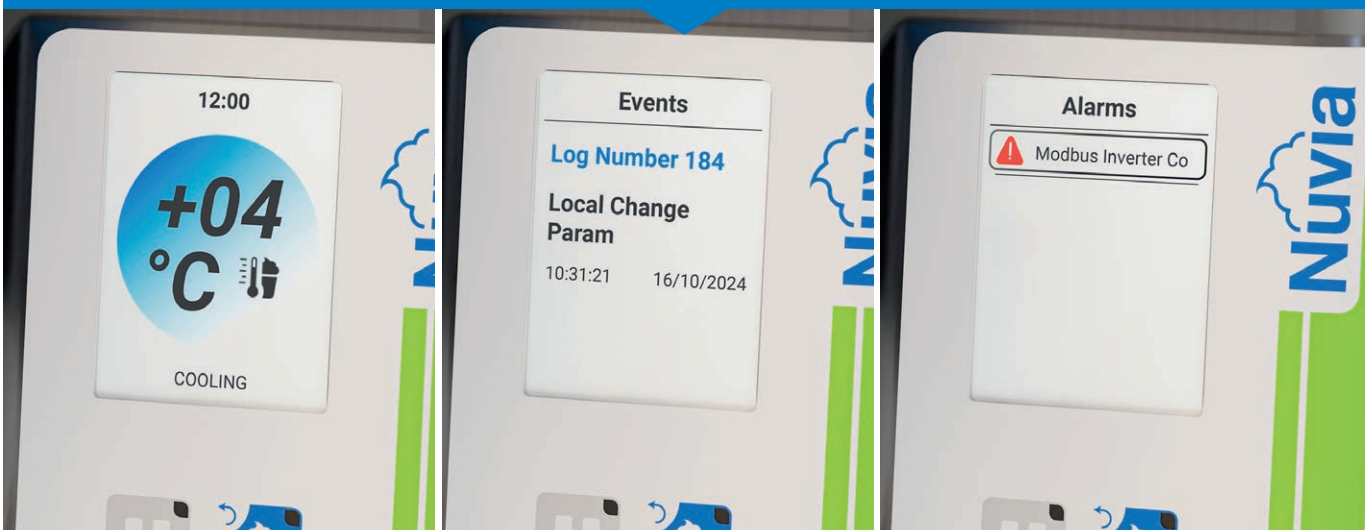


Bedienerfreundlich

Für den Erhalt stets perfekter Portionen können, über die manuell betätigte Ausgabe hinaus, drei zeitgesteuerte Mengenausgaben eingestellt werden: klein (S), mittel (M) und groß (L), wodurch die Servicetätigkeit optimiert wird.



Auf der **2,4 Zoll-LCD-Anzeige** werden alle erforderlichen Informationen klar verständlich und effizient angezeigt: von der Temperatur des Produkts bis zum Maschinenstatus und eventuellen Alarmen.



Legende: Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich



> KOMFORT



Leicht befüllbar

Nach dem seitlichen Öffnen des Deckels kann der Behälter schnell, praktisch sowie sicher befüllt werden.



> EINSPARUNG

Nuvia spart Energie, was den **hocheffizienten Elektromotoren** und den **leistungsstarken Kondensatoren** zu verdanken ist.

Fortschrittliche Temperaturkontrolle

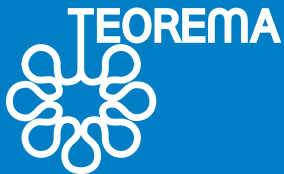
Die elektronische Steuerung und der Inverter am Kompressor optimieren den Energieverbrauch und sorgen dafür, dass das Produkt unter allen Arbeitsbedingungen stets im korrekten Zustand gehalten wird.



INVERTER



> SICHERHEIT



Standard.
TEOREMA garantiert eine kontinuierliche Produktion dank der vereinfachten Steuerung durch Überwachung und Diagnose über das Internet mit Computern, Tablets und Smartphones.



NACHHALTIGKEIT
Umweltfreundliches C02-Kältemittel.



Durch die noch stärker abgerundeten und ergonomisch geformten Ecken an allen Bereichen der Maschine, an denen der Bediener tätig ist, wurde auch die **Arbeitssicherheit** gesteigert.



> HYGIENE

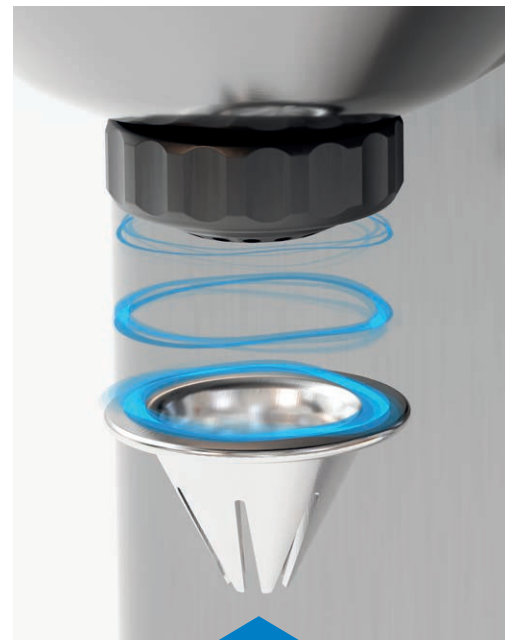


Entfernbarer Behälter

Da ein zweiter Behälter mitgeliefert wird, resultiert die Reinigungsphase leichter und einfacher, da das Produkt nicht erst aus dem Behälter geleert werden muss.



Gekühlte Ausgabeeinheit - hält für die maximale hygienische Sicherheit die korrekte Produkttemperatur bis zum Austritt aufrecht.



Entfernbare Ausgabetülle

Das Magnetskoppelsystem macht beim Reinigen eine schnelle Abnahme und Montage der Ausgabetülle möglich.



> HYGIENE

Cleaning in place (CIP) in nur 3 Schritten

Die tägliche Reinigung wird durch das Cleaning-in-Place-System (CIP) jetzt noch einfacher: Es ermöglicht mit nur drei schnellen und intuitiven Handgriffen, die am Display als Anleitung angegeben werden, dass nicht jeden Tag jedes Teil der Maschine komplett demontiert werden muss, was Zeit spart und maximale Hygiene gewährleistet.



Die Pumpe und die Mischwalze können komplett ausgebaut werden, um gründlich, jedoch einfach gereinigt werden zu können.

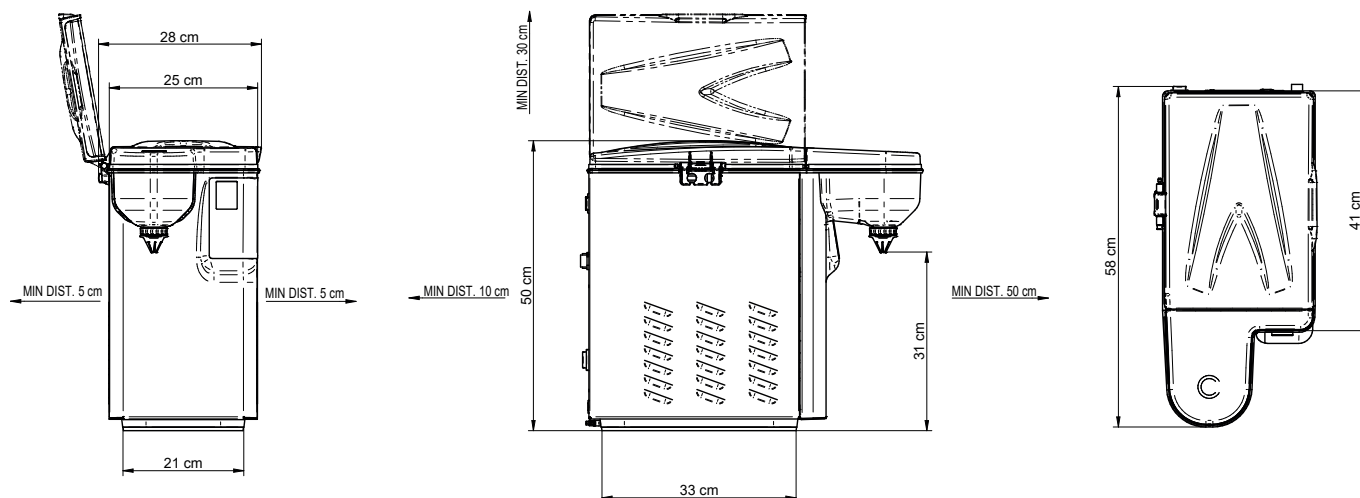
Carpi Care kit



Fragen Sie Ihren Händler nach diesem kit, um Ihre Maschine jederzeit im einwandfrei hygienischen Zustand zu erhalten.

Carpi Clean kit





Technische Eigenschaften

	Fassungsvermögen Behälter	Elektrischer Anschluss			Nennleis- tung	Absiche- rung	Kühlsystem	Aufstellmaße		Netto- Gewicht
	Liter	Volt	Hz	Ph	kW	A		Seitlich cm	Rückseite cm	kg
Nuvia	6	220-240	50-60	1	1	8	Luft	5	10	39

Nuvia wird von Carpigiani mit dem Zertifizierten Qualitätssystem UNI EN ISO 9001 produziert.

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte. Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige Änderungen vorzunehmen, falls sie solche für notwendig hält.



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

an Ali Group Company



the spirit of excellence