

Nuvia



De la crème chantilly et pas seulement...

CARPIGANI





Nuvia





> PERFORMANCE ET QUALITÉ

La **pompe**, grâce à ces nombreux réglages de la quantité d'air (foisonnement), garantit un excellent contrôle du foisonnement et une qualité supérieure. Le **variateur** intégré rend la machine extrêmement polyvalente, capable de s'adapter à différents volumes de production et types de produits, tels que la crème fraîche, la mousse, les bases pour desserts glacés ou d'autres préparations crémeuses.



Grâce à la **pompe à palettes**, et son nouveau design entièrement en acier inoxydable, et au labyrinthe innovant, compact et performant, Nuvia assure un fouettage parfait du produit.



Le **labyrinthe compact et performant** augmente les collisions entre les globules de graisse pour obtenir un fouettage parfait de la crème fraîche et d'autres produits.



Kit tubes de dimensions et formes diverses, en acier inox, type sac à poche. La décoration n'a jamais été si facile.



Légende :  Optionnel SEULEMENT à l'achat  Optionnel disponible aussi après l'achat



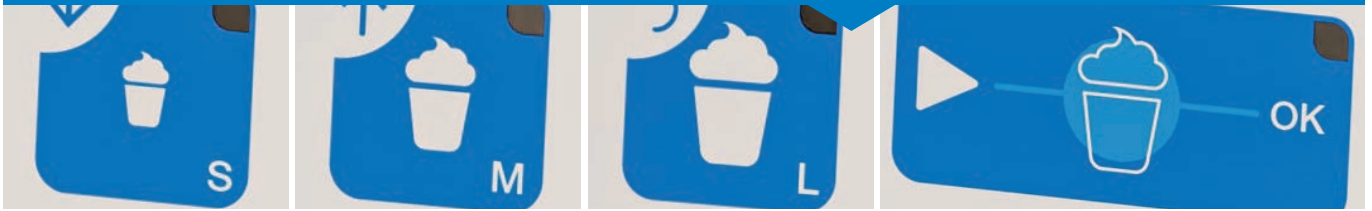
ERGONOMIE

Tous les contenus mis à jour comme le manuel d'utilisation, les kits Carpi Care et Carpi Clean, sont téléchargeables en utilisant le **QR Code** présent à l'avant de la machine.

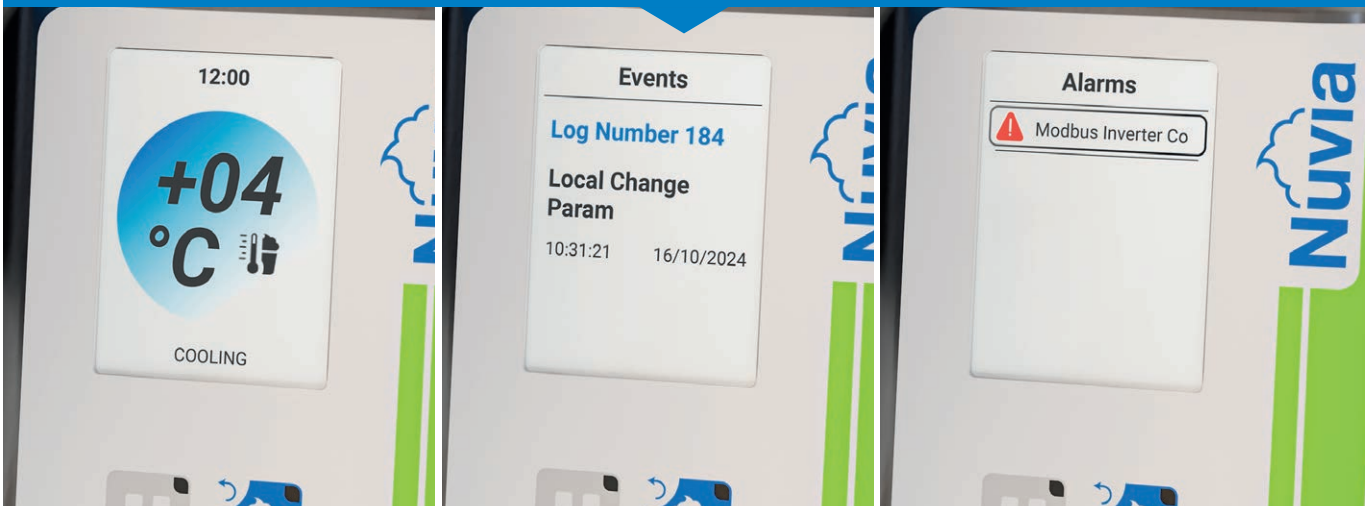


Facile à utiliser

En plus de la distribution manuelle, il est possible de pré-régler trois différentes portions temporisées, pour un dosage toujours parfait: petite (S), moyenne (M) et grande (L) distribution, optimisant ainsi les opérations de service.



Le **display LCD de 2,4"** affiche clairement et efficacement toutes les informations nécessaires : de la température du produit à l'état de la machine et aux éventuelles alarmes.



Légende : Optionnel SEULEMENT à l'achat Optionnel disponible aussi après l'achat



> ERGONOMIE



Facile à remplir

L'ouverture latérale du couvercle rend le remplissage de la cuve rapide, pratique et sûr.



> ECONOMIES

Nuvia permet de faire des économies d'énergie **grâce à des moteurs électriques et des condenseurs à haut rendement.**

Contrôle avancé de la température

Le contrôle électronique et le variateur sur le compresseur permettent d'optimiser la consommation d'énergie, en assurant le maintien du produit dans toutes les conditions de travail.



INVERTER



> SÉCURITÉ

TEOREMA

Avec **TEOREMA** une production continue est garantie grâce à l'assistance facilitée par des contrôles et diagnostics via internet consultables sur PC, tablettes et smartphones.



DURABILITÉ
Réfrigérant éco-compatible C02.



Amélioration de la prévention **contre les accidents**, avec des angles encore plus arrondis et ajustés dans toute la partie de la machine la plus proche de l'opérateur.



> HYGIÈNE

Cuve amovible

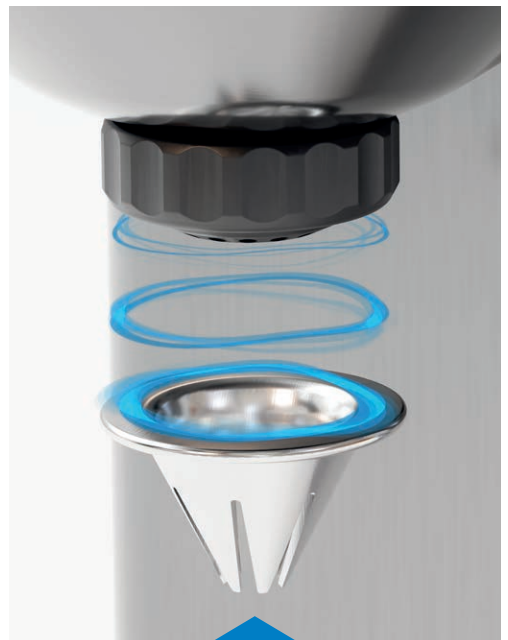
Facilite le nettoyage et garantit une hygiène maximale pendant les phases de remplissage.



Cuve amovible supplémentaire. Également disponible à l'achat comme pièce de rechange.



Distributeur réfrigéré qui maintient la température correcte du produit jusqu'au point de sortie, pour une sécurité hygiénique maximale.



Douille sortie amovible

Le système de fixation magnétique permet de démonter et de remonter rapidement la douille sortie pendant les procédures de nettoyage.



> HYGIÈNE

Cleaning in Place (CIP) en seulement 3 étapes

Le nettoyage quotidien est encore plus simple grâce au système Cleaning in Place (CIP) : en seulement trois étapes rapides et intuitives guidées par le display, il permet de ne pas avoir à démonter complètement tous les composants de la machine chaque jour, en gagnant ainsi du temps et en garantissant une hygiène maximale.



La pompe et le labyrinthe peuvent être complètement démontés pour un nettoyage facile et approfondi.

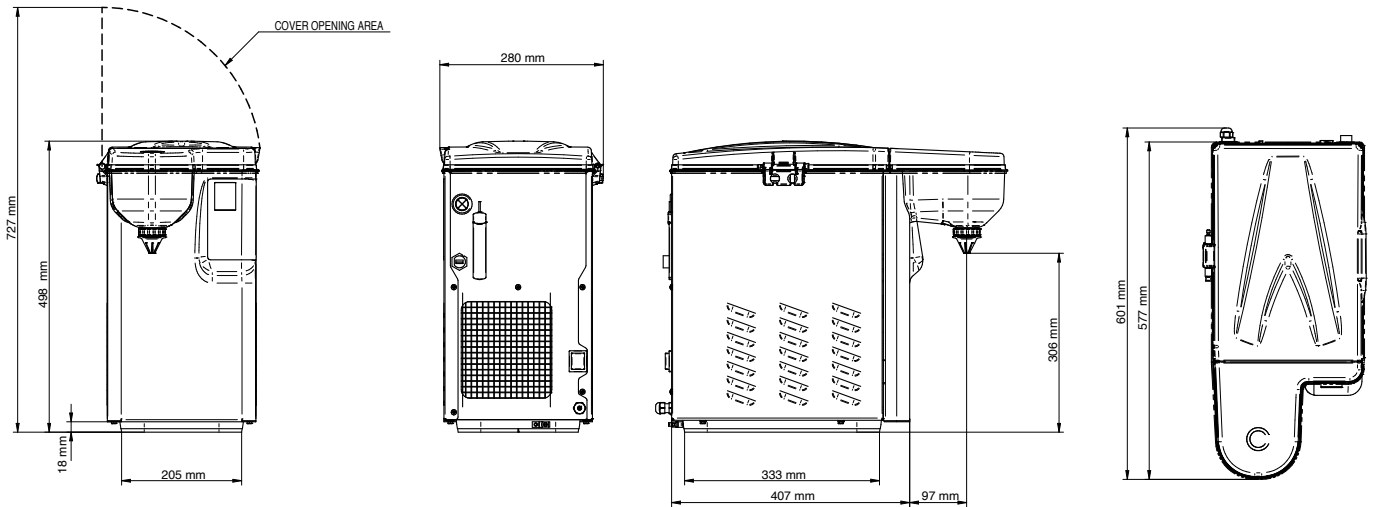
Carpi Care kit




demande-les à ton concessionnaire pour une hygiène parfaite de ta machine.

Carpi Clean kit





Caractéristiques techniques

	Capacité cuve	Alimentation électrique			Puissance nominale	Fusible	Type de refroidissement	Espaces d'installation		Poids net
	litres	Volt	Hz	Ph	kW	A		Latéraux cm	Arrière cm	kg
Nuvia	6	220-240	50-60	1	1	8	Air	5	10	39

Nuvia est produite par Carpigiani conformément au Système de Qualité Certifié UNI EN ISO 9001.

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative. Carpigiani se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.



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

an Ali Group Company



the spirit of excellence