

***Für ein
fachgerechtes Eis,
gibt es jetzt...***

EVOL
GELITAL



***Nehmen Sie Ihre Leidenschaft und Ihre
Vorstellungskraft, fügen Sie ein bisschen
Magie zu und...schon geschieht ein Wunder.***



Il Gelato è Arte.

Richiede la tua passione ed esperienza nel dosare con armonia gusti e sapori, alla ricerca del perfetto equilibrio che catturi i sensi. E' espressione di talento, e non può prescindere da apparecchiature professionalmente adeguate e innovative come quelle che EVOL propone: affidabili strumenti multi-funzione per valorizzare la tua creatività e affermare, attraverso la qualità, la tradizione del Gelato italiano nel mondo. Sono macchine ideate per creare sapori con ricette personali e direttamente in vetrina di esposizione: nessuna necessità di abbattitore, ma un'unica macchina per la lavorazione artigianale del Gelato e il suo mantenimento alla temperatura ideale e giusta cremosità.



Eis ist eine Kunst

Ihre Leidenschaft und ihre Erfahrung sind gefragt, wenn es darum geht, Geschmäcker und Aromen so harmonisch zu dosieren, dass man das perfekte Gleichgewicht erhält, das die Sinne fesselt. Es handelt sich dabei um den Ausdruck Ihres Talents, wobei vom Gebrauch angemessener, professioneller und innovativer Ausrüstung, wie EVOL sie bietet, auf keinen Fall abgesehen werden kann: multifunktionale, zuverlässige Maschinen, die Ihre Kreativität hervorheben und deren optimale Qualität es erlaubt, dass sich die Tradition des italienischen „Gelato“ in der Welt behauptet. Die Maschinen wurden entwickelt, um Geschmäcker mit personalisierten Rezepten direkt in der Ausstellungsvitrine herzustellen: es ist kein Schockfroster nötig, sondern nur eine einzige Maschine für die handwerkliche Herstellung des Eises und seiner Konservierung bei idealer Temperatur und perfekter cremiger Konsistenz.





Struttura, pannelli e vasche in acciaio inox AISI304 garantiscono robustezza ed igiene, mentre le cupole trasparenti permettono visibilità del prodotto e la facile aggiunta di ingredienti in qualsiasi momento.

Qualità indipendente dalla quantità, certo, per produrre esattamente quanto serve, senza sprechi.

Design compatto, ruote piroettanti con freno, cura dei particolari: caratteristiche indispensabili in piccoli ambienti.

Tre i modelli disponibili: ad una, due o quattro vasche indipendenti, perché modularità e flessibilità sono indispensabili.

La gestione dei cicli di lavoro risulta estremamente semplice grazie al pannello di controllo con comandi intuitivi, ma il vero

cuore è il controllo a microprocessore, che consente l'impostazione di ricette personalizzate e la loro selezione per lo start ciclo.

Questa è EVOL: technological EVOLution and LOVEly tradition.



Die Struktur, die Platten und die Wannen sind auf AISI 304 Edelstahl, das heißt, dass die Robustheit garantiert ist und die Maschinen sehr einfach zu putzen sind. Die durchsichtigen Kuppeln die Sichtbarkeit des Produktes und ein einfaches Zufügen von Zutaten erlauben. Qualität unabhängig von Quantität, natürlich, um nur was nötig ist zu produzieren, ohne Verschwendungen.

Kompaktstruktur, Laufräder mit Bremse, viel Achtung auf die Details: unerlässliche Merkmale im kleinen Raum.

Es gibt drei verfügbare Modelle: mit 1, 2 oder 4 Wannen, die das Baukastenprinzip und die Flexibilität erlauben, sowie die Möglichkeit in jeder Wanne selbstständigen Arbeitsabläufe zugleich bearbeiten.

Die Handhabung der Arbeitszyklen ist dank des intuitiven Bedienfeldes extrem vereinfacht. Das wahre Herzstück der Maschine ist jedoch die Mikroprozessorsteuerung, die es erlaubt personalisierte Rezepte zu speichern und zu Beginn eines Arbeitszyklus auszuwählen.

Das ist EVOL: technological EVOLution and LOVEly tradition.





Technische Daten Dati tecnici	DS1	DS2	DS4
Produktion (kg/h) Produzione(kg/h)	10	20	40
Lastzyklus (kg) Carica per ciclo (kg)	2,5	5,0	10,0
KapillareWanne Vasche	1 AISI 304	2 AISI 304	4 AISI 304
Dimension Wanne (mm) Dimensioni vasca(e)(mm)	238 Φ – 140 H		
Kompressor Compressore	1xNEK2168GK	2xNEK2168GK	4xNEK2168GK
Kältemittel Refrigerante	R404		
Walzen Laminazione	Kapillarrohr/Thermostatventil (opt) Capillare/valvola termostatica (opz)		
Verdampfer Evaporatore	1x 18 m Rohrschlange 1xSerpentino 18 m	2x 18 m Rohrschlange 2xSerpentino 18 m	4x 18 m Rohrschlange 4xSerpentino 18 m
Kondensator Condensazione	Luft Aria	Luft/Wasser Aria/Acqua	Luft/Wasser Aria/Acqua
Luftkondensator(en) Condensatore(i) aria	4 Ränge 2 Kreisläufe 4 ranghi 2 circuiti		
Wasserkondensator(en) Condensatore(i) acqua	nein no	Gelötete Plattenwärmetauscher Piastrre saldobrasato	
Eismaschine Verwaltung Gestione mantecatore	Handbedient/Automatisch (opt)/Automatisch+Wechselrichter (opt) Manuale/Automatica (opz)/Automatica con inverter (opz)		
Zyklus management Gestione cicli	Handhabung mittels Mikroprozessorsteuerung (Automatik-version) Programmabili a microprocessore (versione autometica)		
Elektrische Leistung (kW) Potenza elettrica (kW)	1	2	4
Versorgung Alimentazione	230 V-50Hz 110V-60Hz (opt)	230 V-50Hz 110V-60Hz (opt)	230 V-50Hz 110V-60Hz (opt) 400V-50Hz-3+N 208V-60Hz-3+N (opt)
Rahmen aus Materiale scocca/telaio	AISI 304		
Dimensionen hxlxp (mm) Dimensioni hxlxw (mm)	1.080x435x600	1.080x715x740	1.080x1.430x740
Gewicht (kg) Peso (8kg)	78	138	262
Zubehörteile Accessori	Dusche+Schüssel - Mehrzweckschüssel – Anbau – Schrank Hand shower+bowl – Multipurpose bowl – Extension - Cabinet		

- Die obenstehenden Daten sind Richtleistungsfähigkeiten und können je nach Betriebsbedingungen und verwendeten Produkten variieren. Um die Maschinen zu verbessern, darf die Firma sie ohne Vorankündigung modifizieren.
- Le capacità produttive dichiarate sono solo indicative, in quanto dipendenti dalle condizioni operative e dai prodotti impiegati. La ditta si riserva il diritto di qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso.

EVOL Srl

Sede Commerciale: Via Palù 32 – 31020 S. Vendemiano (TV) Italy
Tel. +39 0438 470137 – Fax +39 0438 478607 – P.I. 04621530262
www.evolsrl.eu – E-mail: info@evolsrl.eu; aldo@evolsrl.eu