

Maestro HE

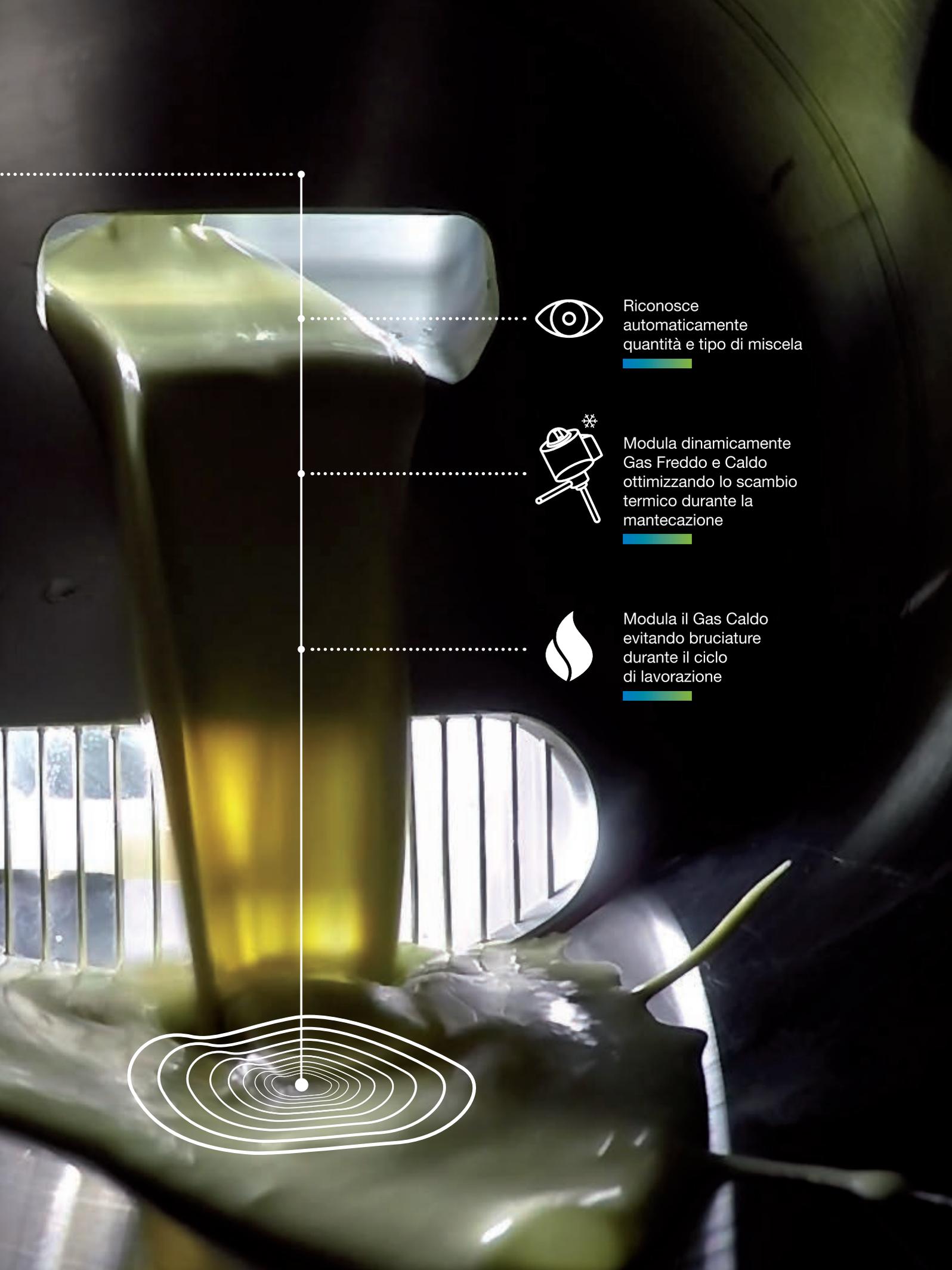


HOT-COLD-DYNAMIC® ADAPTIVE

LA TECNOLOGIA INTELLIGENTE
CHE DECIDE IL MEGLIO PER LA TUA RICETTA



ADAPTIVE
TECHNOLOGY INSIDE



Riconosce automaticamente quantità e tipo di miscela



Modula dinamicamente Gas Freddo e Caldo ottimizzando lo scambio termico durante la mantecazione



Modula il Gas Caldo evitando bruciature durante il ciclo di lavorazione





MAESTRO IN GELATERIA

La tecnologia di **Maestro** è coperta e protetta da brevetti.

In **Maestro**, caldo e freddo, sono prodotti con il solo uso del compressore frigorifero e quattro circuiti integrati e gestiti dal sistema **Hot-Cold-Dynamic® Adaptive**.

Maestro acquisisce tutta l'esperienza dei **Labotronic Carpigiani**, i mantecatori per gelato artigianale più utilizzati nel mondo, con la gestione intelligente e dinamica dell'intero ciclo produttivo.

21

PROGRAMMI DI GELATERIA

13

diverse opzioni di produzione del gelato artigianale

2

diversi programmi di produzione per granite siciliane e cremolate

6

cicli per produrre salse e topping



**raffreddamento
e mantecazione**

Hot-Cold-Dynamic® Adaptive. La tecnologia intelligente che decide il meglio per il tuo gelato. Modula il **gas freddo** in funzione della quantità e qualità del prodotto in lavorazione, per gelati, granite e sorbetti preparati alla perfezione.



Gelato Excellent

Scegliendo questo programma, il gelato risulta ben costruito, morbido e spatolabile, idoneo anche alla lunga esposizione in vetrina. Il programma consente minimi produttivi molto ridotti.

Gelato Speed

Produzione più veloce, il gelato risulta consistente e cremoso, pronto per l'abbattimento.

Gelato Hard

Con miscele standard, il gelato prodotto risulta molto compatto e asciutto, ideale per chi usa il porzionatore per servire il gelato.



Gelato Simply

Con questo programma, l'operatore utilizza uno dei tre cicli dedicati, semplificando il suo lavoro: Gelato di Crema, Gelato di Frutta, Sorbetto di Frutta.

Gelato Hot

La miscela viene direttamente preparata nel mantecatore, dove viene riscaldata, pastorizzata e trasformata in gelato.

Gelato Hot Age

La miscela viene preparata, pastorizzata e maturata, per essere poi trasformata in gelato.

Gelato Hot&Cold

Per riscaldare e raffreddare la miscela e trasformarla poi in gelato.

Gelato Zero+ Sorbetto Zero+

Cicli di produzione che permettono di mantecare ricette a basso tenore di solidi, con una riduzione media del 40% dei solidi totali (zuccheri, grassi e altri solidi) rispetto alle ricette tradizionali.



Gelato Crystal

Con questo programma si produce lo speciale Gelato Crystal* al latte o alla frutta.

*Crystal: gelato semi denso ideale per creare rapidamente dessert di ogni forma grazie alla consistenza facilmente modellabile. Con l'abbattimento di temperatura il prodotto Crystal si trasforma in un innovativo gelato.



Ice Cream

Questo programma e lo speciale agitatore** permettono la produzione di Ice Cream.

** Optional per tutti i modelli. Acquistabile anche come ricambi.

Gelato Manual

L'operatore può variare la velocità dell'agitatore durante la produzione del gelato e guidare manualmente la mantecazione.

Gelato Farcito

Per realizzare vaschette multistrato; consente di mantecare ed estrarre una parte di gelato per fare uno strato e mantenere il restante all'interno del cilindro.

Dopo aver farcito e indurito il primo strato, il gelato residuo è pronto per l'estrazione finale e la finitura della vaschetta.



Granita Siciliana

L'agitatore gira a bassa velocità, per produrre perfette granite di caffè, limone e frutta, prive di emulsioni sbiancanti, secondo la ricetta tradizionale.

Cremolata di Frutta

Cristallizza in modo omogeneo la deliziosa crema di frutta, fresca e dissetante.



Salse e Topping

Con questi programmi si ottengono salse caratterizzanti per la base bianca e topping per guarnire il gelato finito.

Salsa Cioccolato - Salsa Creme
Salsa Frutta - Topping Cioccolato
Topping Creme - Topping Frutta



MAESTRO IN PASTICCERIA E CIOCCOLATERIA

Maestro acquisisce tutta l'esperienza dei **Pastochef Carpigiani**, i pastorizzatori per crema pasticcera più utilizzati nei laboratori artigianali.

Indispensabili per la produzione automatica di dolci specialità che richiedono processi produttivi accurati e grande precisione nelle temperature di lavorazione, specialmente quando si procede anche alla tempera del cioccolato.

18

PROGRAMMI DI PASTICCERIA

6

programmi per produrre sei diversi tipi di creme

6

programmi per la lavorazione del cioccolato

6

programmi speciali, utili per dolci e gelati

riscaldamento e cottura

Il sistema **Hot-Cold-Dynamic® Adaptive** modula il gas caldo con la massima precisione, in funzione del prodotto in lavorazione, evitando bruciature e incrostazioni, per creme, salse e cioccolatini di alta qualità.



Base per Semifreddi

Ideale per produrre la base neutra per semifreddi, da aromatizzare con frutta pochée, liquore, cioccolato, nocciola, zabaione, pasta all'arancio, al caffè, ecc...

Frutta Pochée

La frutta diventa incongelabile, ottima per farcire torte gelato e semifreddi.

Yogurt

Partendo da latte e fermenti lattici, si produce questo alimento sano e naturale.

Infusione

Per macerare fiori ed erbe particolari, per la preparazione di sorbetti originali.

Miscela Crêpes

Per ottenere una pastella pastorizzata, ideale per produrre crêpes da farcire.

Cottura Riso

Per cuocere e conservare la struttura del riso; indicato per dolci e gelati.



Crema Pasticcera

Per produrre crema pasticcera classica, pastorizzata; ottima per bignè, cannoli e torte, e per creare dolci al cucchiaio, come la crema chantilly.

Crema Zabaione

Crema squisita dal caratteristico sapore di marsala.

Crema di Frutta

Un'alternativa alla crema pasticcera, con tutta la freschezza della frutta.

Panna Cotta

Il più tradizionale dei dessert; al naturale o accompagnato con salse.

Gelatina per Dolci

Per lucidare torte, monoporzioni e dolci in genere.

Tempera Cioccolato Fondente, Bianco e al Latte

Tre cicli di tempera del cioccolato, molto precisi ed accurati, per produrre cioccolatini e ogni tipo di pralineria.

Tempera Cioccolato Speed

Per velocizzare la tempera, ottimizzando i tempi di produzione.

Crema Ganache

Per riempire le praline e farcire i dolci.

Crema Spalmabile

Per produrre squisite creme al cioccolato e nocciola.



Crema Bavarese

Per produrre una crema base neutra da personalizzare con i gusti crema e frutta e da unire alla panna montata per torte e monoporzioni.

Maestro
HE
High
Efficiency.
Scopri
il valore
dell'alta
efficienza.





MAESTRO IN PERFORMANCE

32 processi completi di gelateria e pasticceria, per realizzare un grande assortimento di specialità eccellenti.



Per mantenere integra la consistenza del gelato che esce per ultimo, con il **post-raffreddamento si riattiva il freddo** anche durante l'estrazione.



Agitatore in POM impenetrabile al freddo e al caldo, per la **completa espulsione del gelato e delle creme**; ha pattini raschianti autoregolanti per la totale pulizia e resa del cilindro.



Per assicurare il successo di ogni programma, il display accompagna l'operatore **indicando** le fasi di lavorazione, le temperature e i suggerimenti per l'introduzione progressiva degli ingredienti.



Per ogni prodotto, il particolareggiato **Ricettario Maestro** in dotazione, aiuta nella scelta e nel dosaggio degli ingredienti.



MAESTRO IN COMODITÀ

Le operazioni d'introduzione degli ingredienti e per l'estrazione dei prodotti finiti, sono sempre effettuate a busto eretto.



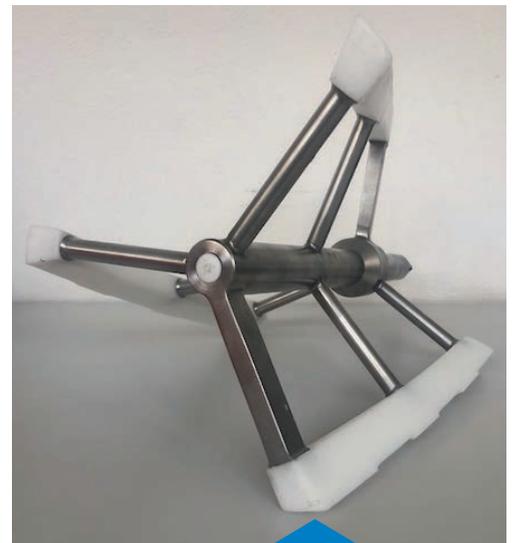
Grazie all'inverter è possibile **variare il gelato** in vaschetta senza fermare la macchina o chiudere il portello: la velocità dell'agitatore può essere ridotta fino ad interrompere completamente l'uscita del gelato e consentire la comoda distribuzione dei topping; aumentando poi la velocità, l'uscita del gelato riprende.

Inoltre il **tappetino coprimensola** è progettato per tenere in posizione le vaschette, i vasconi e le carapine, durante l'estrazione dei prodotti.

Menù di lavorazione personalizzabili in modo da visualizzare i SOLI cicli più utilizzati.



Il coperchio della tramoggia, quando è aperto, **lascia liberi tutti i pulsanti di comando**, per consentire l'avvio dei cicli di lavorazione anche durante l'inserimento degli ingredienti.



Optional **agitatore 3E** per tutti i modelli. Ideale per produrre Ice Cream. Acquistabile anche come ricambio.

Optional Portello Porzionatore Crystal

Ideale con l'utilizzo del programma Crystal per il riempimento di contenitori e vasetti direttamente dalla macchina.



Grazie al **distanziale**, che può essere montato in qualsiasi momento, è possibile ridurre l'apertura dello sportellino di uscita facilitando così l'estrazione del prodotto Crystal e il lavaggio macchina.

Nuova doccetta in acciaio inox alloggiata sul frontale della macchina, per una maggiore comodità di lavaggio del cilindro e della bocca di uscita dei prodotti, e per evitare manovre incrociate con il portello. La doccetta quando è estratta ha un blocco di fine corsa che facilita la maneggevolezza durante l'uso.





MAESTRO IN COMODITÀ

Nuovo optional **infusore*** alloggiato nell'agitatore per diffondere i sapori in modo semplice, sicuro e igienico.

*per tutti i modelli.
Acquistabile anche come ricambio

Nuova funzione optional **Water Filling**** per erogare la **precisa quantità di acqua** richiesta nelle ricette e o nella pulizia, risparmiando tempo ed evitando errori di dosaggio.

**per tutti i modelli. Ordinabile solo all'acquisto



*easy
way!*

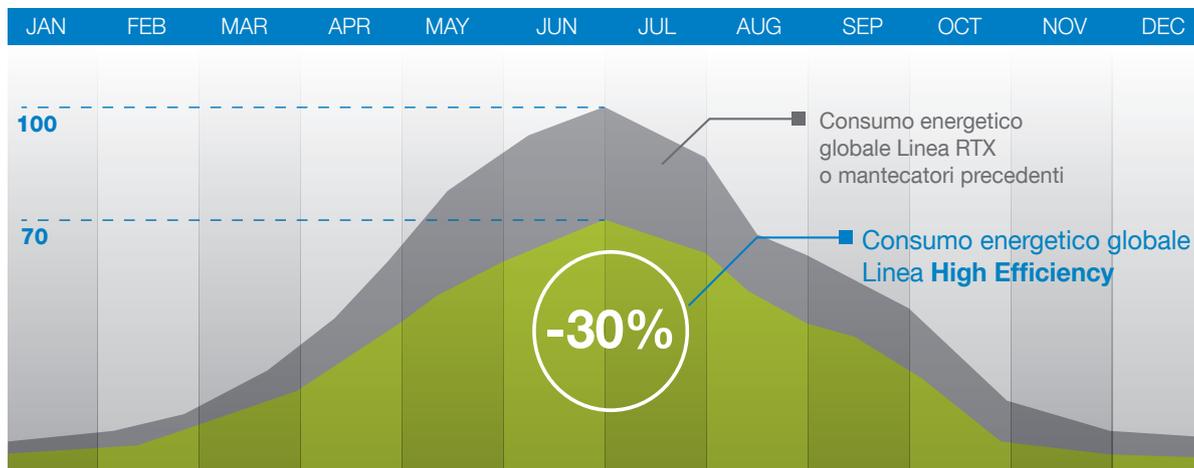


easy way: prepara e pastorizza la miscela con il tuo mantecatore.



MAESTRO IN RISPARMIO

HE
high efficiency



CONSUMO ANNUO ENERGIA ELETTRICA E ACQUA

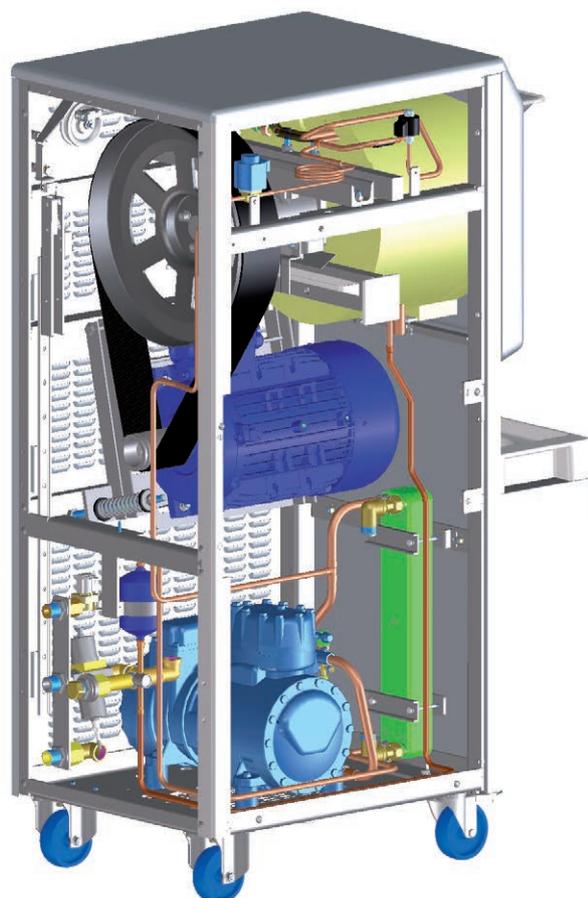


La tecnologia **HIGH EFFICIENCY** di Carpigiani, con l'esclusivo algoritmo per il controllo elettronico delle valvole termostatiche, con i motori elettrici ad alta efficienza e con i nuovi condensatori ad alta resa, determina la massima performance del ciclo di mantecazione del gelato, con un **ampio risparmio sul tempo di produzione e sui consumi di energia elettrica e di acqua.**

Rispetto a macchine per gelato efficienti, con una decina d'anni, questo **risparmio energetico sulla produzione del gelato è del 30% globale.**

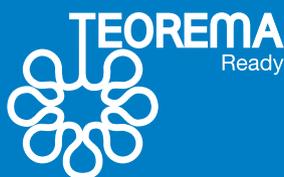


La tecnologia **GAS CALDO**, sviluppata in modo esclusivo da Carpigiani, consente una grande versatilità nelle produzioni dolciarie e un **importante risparmio energetico, rispetto ad altre forme di riscaldamento.**





MAESTRO IN SICUREZZA



Con TEOREMA la continuità produttiva è garantita, grazie all'assistenza facilitata tramite controlli e diagnosi via internet, consultabili da pc, tablet e smartphone.



Incrementata la prevenzione **anti-infortunistica**, con angoli ancora più arrotondati e raccordati, in tutta la parte della macchina più vicina all'operatore.

Durante le lavorazioni a caldo, quando si superano i 50°C, il **display assume la colorazione ROSSA**, per avvertire l'operatore che all'interno della macchina ci sono prodotti in riscaldamento e cottura. Questo segnale visivo previene manovre errate con prodotti caldi.

Defrost. Durante la produzione del gelato, in caso di **mancanza di tensione o stop accidentale**, al riavvio una procedura automatica di "defrost" consente una rapida ripartenza della produzione.

CREMA EXCELLENT
Addens + Latte OK
Riscaldamento
+85°C  +52°C

Teorema Ready

Hot-Cold-Dynamic®

17:11:38 03
AUTO-DEFROST
Attendere...

Teorema Ready



MAESTRO IN IGIENE

Il lavaggio del cilindro può essere velocizzato con il riscaldamento della superficie, **che stacca e scioglie rapidamente i residui grassi di produzione.**

Le **nuove ruote** con struttura in acciaio inox possono sopportare frequenti lavaggi anche con i detersivi più aggressivi.



Lo scivolo di uscita dei prodotti è smontabile, per facilitare la completa rimozione di ogni residuo di gelato, creme o cioccolato, per una pulizia integrale.



Anche la pulizia delle lamiere è rapida, perché con il **trattamento Scotch-Brite**, l'acciaio inox è anti-macchia e non trattiene i residui di grasso.

Il programma di **pulizia posticipata garantisce la sicurezza igienica** grazie al controllo della temperatura del cilindro una volta estratto il gelato. Non è, quindi, necessario il lavaggio immediato della macchina in caso di pause di lavoro prolungate.

Il **cilindro e la lamiera frontale sono un unico pezzo**, per favorire la massima pulizia e garanzia igienica. Con il cilindro monolitico è stato così eliminato anche ogni interstizio con la lamiera, dove potevano insinuarsi condense e ghiaccio che accorciavano la vita della macchina.



Completato il lavaggio, dal cilindro può essere eliminato ogni residuo di umidità, con il programma di asciugatura, indispensabile prima della tempera del cioccolato.

LAVAGGIO
LAVAGGIO A CALDO
* ASCIUGATURA

Teorema Ready

Hot-Cold-Dynamic®

Carpi Care kit: richiedilo al tuo concessionario per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina.



Maestro HE



caratteristiche di produzione

	Miscela introdotta		Gelato prodotto		Zero+		Crystal		Granita		Topping		Crema		Tempera Cioccolato		Yogurt		
	Quantità per ciclo		Quantità per ciclo		Quantità per ciclo		Quantità per ciclo		Quantità per ciclo		Quantità per ciclo		Quantità per ciclo		Quantità per ciclo		Quantità per ciclo		
	min	max	min																
Maestro** HE	1,5*	7,5	2,0	10,0	1,5	6,5	3,5	7,5	3,5	7,5	4,5	9,0	4,5	9,0	5,0	10,0	3,0	10,0	
Maestro*** HE	2,5*	10,5	3,5	15,0	2,5	9,5	5,0	10,5	5,0	10,5	6,0	10,0	6,0	12,5	7,5	12,5	5,0	12,0	
Maestro**** HE	3,5*	13,0	5,0	19,0	3,5	12,0	6,0	13,0	6,5	13,0	7,5	12,0	7,5	15,0	10,0	15,0	7,0	14,0	

caratteristiche tecniche

	Agitatore	Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore	Dimensioni cm alla base			Peso
		Volt	Hz	Ph				kW	A	Largh.	
Maestro** HE	velocità multipla	400	50	3	6,4	16	Acqua**	52	65	140	280
Maestro*** HE	velocità multipla	400	50	3	7,6	20	Acqua**	52	65	140	320
Maestro**** HE	velocità multipla	400	50	3	9,0	20	Acqua**	52	65	140	350

La produzione varia a seconda delle materie prime utilizzate. Le prestazioni si riferiscono a 25°C di temperatura ambiente a 20°C di temperatura acqua del condensatore. * Quantità relative al ciclo "Excellent" ** Disponibile anche ad aria con sovrapprezzo
Dimensioni e peso si riferiscono alla versione ad acqua.

I Maestro HE sono prodotti da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001

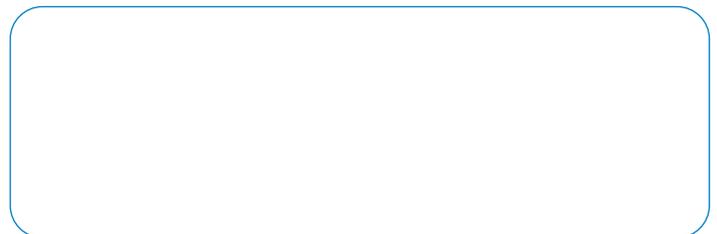
Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo; Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.



Via Emilia, 45
40011 Anzola dell'Emilia
BOLOGNA, Italy
Tel. +39 051 6505111



Concessionario



carpigiani.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence