

La nuova tecnologia per creare l'anima* alle tue specialità

* farcitura di torte, stecchi e tante altre idee.



Mister Art:

Il laboratorio di idee che valorizza la tua creatività

Mister Art è il laboratorio di Gelato artigianale continuo

Mister Art racchiude in un'unica macchina il tipico laboratorio di gelato: nella vasca superiore pastorizza la miscela, nel cilindro inferiore manteca il gelato.

La miscela artigianale si produce con ingredienti naturali - latte, panna, zucchero, polpe di frutta, ecc. che si versano in vasca, seguendo le indicazioni del display.

La forma e la velocità dell'agitatore uniscono gli ingredienti e la pastorizzazione a 65°C li sanifica. Questa miscela, attraverso la pompa brevettata Carpigiani, alimenta il cilindro mantecatore.

La macchina produce in modo continuo; ad ogni estrazione di gelato un'uguale quantità di miscela passa dalla vasca di pastorizzazione al cilindro, che continuando a mantecare, ha sempre il prodotto pronto.



L'innovativa macchina Carpigiani, che produce Gelato e altre attraenti specialità di gelateria e pasticceria.

Mister Art è Specialità di **Gelateria**

Produce il gelato semidenso "crystal", per il riempimento degli stampi larghi per torte e stampi stretti per gelati su stecco.

Mister Art è Specialità di **Pasticceria**

Produce la pasticceria a temperatura negativa, come monoporzioni di gelato e spumoni gelato, e la pasticceria fresca, come mousse e bavaresi.

Tutto raccolto in un Ricettario

Le 58 ricette di Mister Art, sono indicate in quantità minima, media e massima e procedono seguendo le istruzioni a display, per l'introduzione degli ingredienti. *La ricettazione per spumone gelato è prevista senza l'utilizzo di uova.



Gelati Sorbetti



Pasticceria di gelato Monoporzioni



Crystal gelato e Crystal sorbetto per Torte gelato



Spumone gelato* Mousse Bavaresi





Abbassando la leva di erogazione, si somministra una porzione di gelato. Contemporaneamente la miscela alimenta il cilindro mantecatore, con la pompa di pressurizzazione, che ne arricchisce l'overrun, per un gelato più cremoso, più caldo al palato e più ricco di sapore.

Sistema con pompa peristaltica per iniettare lo sciroppo direttamente all'interno del gelato durante l'erogazione





> Performance

Ogni specialità di Mister Art ha un preciso processo di riscaldamento / pastorizzazione, raffreddamento / mantecazione, per ottenere gelati e sorbetti, "crystal" di crema e di frutta, pasticceria di gelato, spumoni gelato, mousse e bavaresi sempre perfetti.





Comodità

Al portello si applicano i terminali per agevolare le farciture: 2 per la pasticceria di gelato, 2 per la pasticceria fresca, 1 tubo con pistola dosatrice, per fare defluire rapidamente il gelato "crystal" all'interno degli stampi, per torte e stick.





> Igiene

Gruppo di erogazione in materiale isolante e anti condensa. Pastorizzazione notturna opzionale per sanificare tutte le parti della macchina a contatto con il gelato. Scovolino per la pulizia del tubo. Doccetta opzionale con tubo spiralato e attacco rapido, per lavaggio macchina.





Risparmio

Minore quantità di ingredienti che caratterizzano il gusto, perché l'overrun mitiga il freddo in bocca, accentuando i sapori. Minore peso di gelato per riempire gli stampi, rispetto al gelato tradizionale, perché il crystal ha più volume. Minore tempo di produzione seriale, perché Mister Art è un "sac à poche continuo".



Mister Art Plus:

La nuova tecnologia per creare l'anima* alle tue specialità.

* farcitura di torte, stecchi e tante altre idee.

Mister Art Plus è il doppio laboratorio di Gelato artigianale continuo

Mister Art Plus è il doppio laboratorio, perché ha due vasche di pastorizzazione affiancate, due motori e due cilindri di mantecazione indipendenti; può così produrre separatamente e contemporaneamente due miscele e gelati molto diversi tra loro.

Una macchina a tre leve di alta versatilità e flessibilità, con la quale l'operatore può gestire la sua produzione di gelato, creare specialità elaborate e ricche di varietà di gusti, per soddisfare ogni tipologia di cliente.

Mister Art Plus è una macchina a tre leve, abbassando la leva a destra e a sinistra si erogano due tipi di gelato monogusto; con la leva centrale si eroga il gelato bigusto.



L'innovativa macchina Carpigiani, che produce tre Gelati e altre assortite specialità di gelateria e pasticceria.

Mister Art Plus è Specialità di **Gelateria**

Produce due tipi di gelato semidenso "crystal"; è dotata di due pistole dosatrici (come due "sac à poche continui"), per la rapida realizzazione di torte a più strati e attraenti gelati farciti.

Mister Art Plus è Specialità di **Pasticceria**

Produce contemporaneamente una doppia varietà di pasticceria negativa, come monoporzioni di gelato, spumoni gelato e la pasticceria fresca, come mousse e bavaresi.

Tutto raccolto in un Ricettario

Il Ricettario è composto da 58 ricette: 30 di Gelati, Torte e Stecchi; 18 di Pasticceria di Gelato e 10 di Spumoni gelato, Mousse e Bavaresi.

**La ricettazione per spumone gelato è prevista senza l'utilizzo di uova.



Gelati Sorbetti



Pasticceria di gelato Monoporzioni



Crystal gelato e Crystal sorbetto per Torte gelato



Spumone gelato** Mousse Bavaresi



Con le due pistole di erogazione, la produzione dei bellissimi gelati su stecco, con il cuore di colore-gusto diverso, è facile e rapida.

Il software modula il freddo dei cilindri, per produrre il gelato "crystal" con due densità diverse, in modo che un prodotto scivoli sull'altro, senza mischiarsi. Così il gelato di farcitura rimane unito e distinto, dalla camicia di gelato esterna dello stick.

Anche il confezionamento di torte gelato a più strati è senza difficoltà. Alternando l'erogazione delle due pistole, si realizzano torte gelato a piani di colore-gusto diverso.





MasterStick:

Potenzia la produttività e aumenta i tuoi numeri

Con MasterStick aggiungi alla tua attività una importante gamma di prodotti a base di gelato.

MasterStick è ottimo Milk Shake

Nella vasca superiore, di 12 litri, la miscela è conservata igienicamente a 4°C e mantenuta omogenea dal movimento dall'agitatore verticale.

La miscela, pressurizzata con l'aria dalla pompa brevettata Carpigiani, che ne aumenta l'overrun, alimenta il cilindro di produzione.

Il cilindro ha una grande capienza, per un'elevata autonomia produttiva. L'agitatore speciale, speciale, mescola e raschia i cristalli che si formano sul cilindro, per un Milk Shake fine e omogeneo.

Il programma **porzioni** garantisce una produzione continua di porzioni-bicchiere di Milk Shake, quando c'è un elevato afflusso di clienti.

MasterStick è Specialità di **Gelateria**

Con il programma di lavorazione speciale, che modula il freddo e cristallizza solo in parte la miscela, si produce il gelato semidenso "crystal".

Questo gelato semidenso semplifica il riempimento degli stampi larghi per torte gelato, e velocizza quello degli stampi stretti per gelati su stecco, che con il gelato tradizionale richiedono molto più lavoro.

L'elevate capacità di vasca e cilindro, consentono di aumentare del 65% la produzione oraria di varie specialità come torte di gelato, tronchetti e gelati su stecco, rispetto a Mister Art.

E' la macchina per produrre importanti quantità di specialità di gelateria, per un business interessante.





Milk Shake



Milk Shake in porzioni



Crystal gelato e Crystal sorbetto per Torte gelato



Milk Shake Yogurt



Abbassando la leva di erogazione, si somministra una porzione di Milk Shake. Contemporaneamente la miscela alimenta il cilindro di produzione, attraverso la pompa di pressurizzazione, che ne arricchisce l'overrun, per un Milk Shake più soffice e gradevole





> Performance

La macchina produce tradizionali Milk Shake e gelati "crystal" per torte e gelati su stecco, a base di latte e di frutta. Con il programma yogurt, si possono produrre queste specialità utilizzando questo salubre alimento.





Comodità

Il portello è dotato dell'attacco rapido per collegare il pratico tubo con pistola dosatrice, all'interno del quale scorre il gelato "crystal", che viene fatto facilmente defluire dentro agli stampi per stick e torte gelato.





Igiene

Gruppo di erogazione in materiale isolante e anti condensa. Pastorizzazione notturna opzionale per sanificare tutte le parti della macchina a contatto con il prodotto. Scovolino per la pulizia del tubo. Doccetta opzionale con tubo spiralato e attacco rapido, per lavaggio macchina.





> Risparmio

La grande produzione di gelato "crystal" di MasterStick, assicura una notevole autonomia di lavoro, mentre la rapidità di riempimento degli stampi garantisce continuità e risparmio sui tempi di produzione seriale.





Specialità di Gelateria

Con l'innovativa mantecazione, la miscela cristallizza solo in parte e la pompa brevettata Carpigiani, somministra l'elevato overrun. Il prodotto semidenso, detto gelato "crystal", viene fatto defluire dentro gli stampi, con la pistola dosatrice.

Con l'abbattimento di temperatura, il prodotto completa la sua cristallizzazione, trasformandosi in gelato.



GELATI E SORBETTI SU STECCO



Riempimento Con la pistola è facile riempire questi stampi stretti per stecchi.



Estrazione Dopo l'indurimento, i gelati si sfilano dagli stampi, senza ricorrere a sbalzi di temperatura.



Finitura Molteplici le valorizzazioni, dalle coperture colorate alle varie granellature.



Gelati farciti su stecco Questo il bellissimo risultato che si ottiene solo con Mister Art Plus.

La qualità di questo gelato è elevata, perché l'overrun aggiuntivo e modificabile, mitiga il freddo al palato durante la degustazione, esaltando i sapori del gelato, senza aumentare quantità e costi degli ingredienti caratterizzanti.

Alle basse temperature di conservazione di –18°C, il gelato su stecco è piacevole da mordere e masticare, la torta gelato è facile da tagliare.

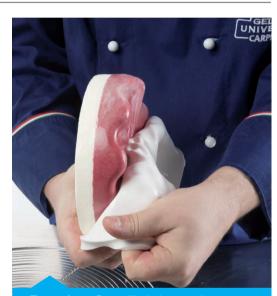




TORTE GELATO



Riempimento Con la pistola è rapido riempire anche i larghi e capienti stampi per torte gelato.



Estrazione Dopo l'indurimento, la torta viene facilmente sformata.



Finitura Le decorazioni con frutta e riccioli di cioccolato, trasformano la torta in un capolavoro.



Torte gelato a strati Questo il bellissimo risultato che si ottiene solo con Mister Art Plus.



Specialità di Pasticceria

Le miscele per pasticceria di gelato, pastorizzate e conservate nella vasca superiore, sono a 4°C. La pompa alimenta il cilindro mantecatore, somministrando l'elevato overrun.

Le monoporzioni appena prodotte vanno abbattute a –18°C. Conservate nel freezer, si possono degustare in qualsiasi momento, perché il gelato mantiene morbidezza e cremosità, grazie all'overrun, superiore al gelato in vaschetta



PASTICCERIA DI GELATO











Mousse e bavaresi - Hanno miscele con molti addensanti; vengono pastorizzate e mantenute fluide a 20°C. La mantecazione è a 0°C; dopo il confezionamento, vanno in esposizione a 4°C, pronte per la degustazione. Per stoccarle si abbattono a -18°C.

Spumone gelato - Le miscele vengono pastorizzate e mantenute in vasca a 4°C; mantecate ed erogate a temperatura negativa. Infine gli spumoni gelato vanno abbattuti e conservati a -18°C.

*La ricettazione per spumone gelato è prevista senza l'utilizzo di uova.





PASTICCERIA FRESCA













Dati tecnici



\sim	Produzione oraria/porzioni Gelato 75 g	Produzione oraria/porzioni Stecchi 85 cc	Produzione oraria/porzioni Shake 300 cc	
Mister Art	270	320	-	
Mister Art Plus	485	580	-	
MasterStick	-	530	150	

\sim	Pompa Ingranaggi	Capacità Vasca		ntazio I trica <i>Hz</i>		Potenza nominale	Fusi- bile	Condensatore**	Dimensione Aria	Dimensione Acqua	Peso netto	
					' ''							
Mister Art	Sì	12	400	50	3	2,4	10	Aria o Acqua	50,5 x 75,5 x 83	50,5 x 67,5 x 74	140	
Mister Art Plus	Sì	12+12	400	50	3	4,7	16	Aria o Acqua	55 x 87,5 x 89	55 x 80,5 x 85	225	
MasterStick	Sì	12	400	50	3	2,0	8	Aria o Acqua	50,5 x 75,5 x 91	50,5 x 67,5 x 85	140	

^{*} Altre tensioni e cicli disponibili con sovrapprezzo. ** Disponibile anche ad acqua con sovrapprezzo. La produzione varia a seconda delle materie prime utilizzate.

Mister Art, Mister Art Plus e MasterStick sono prodotte 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

