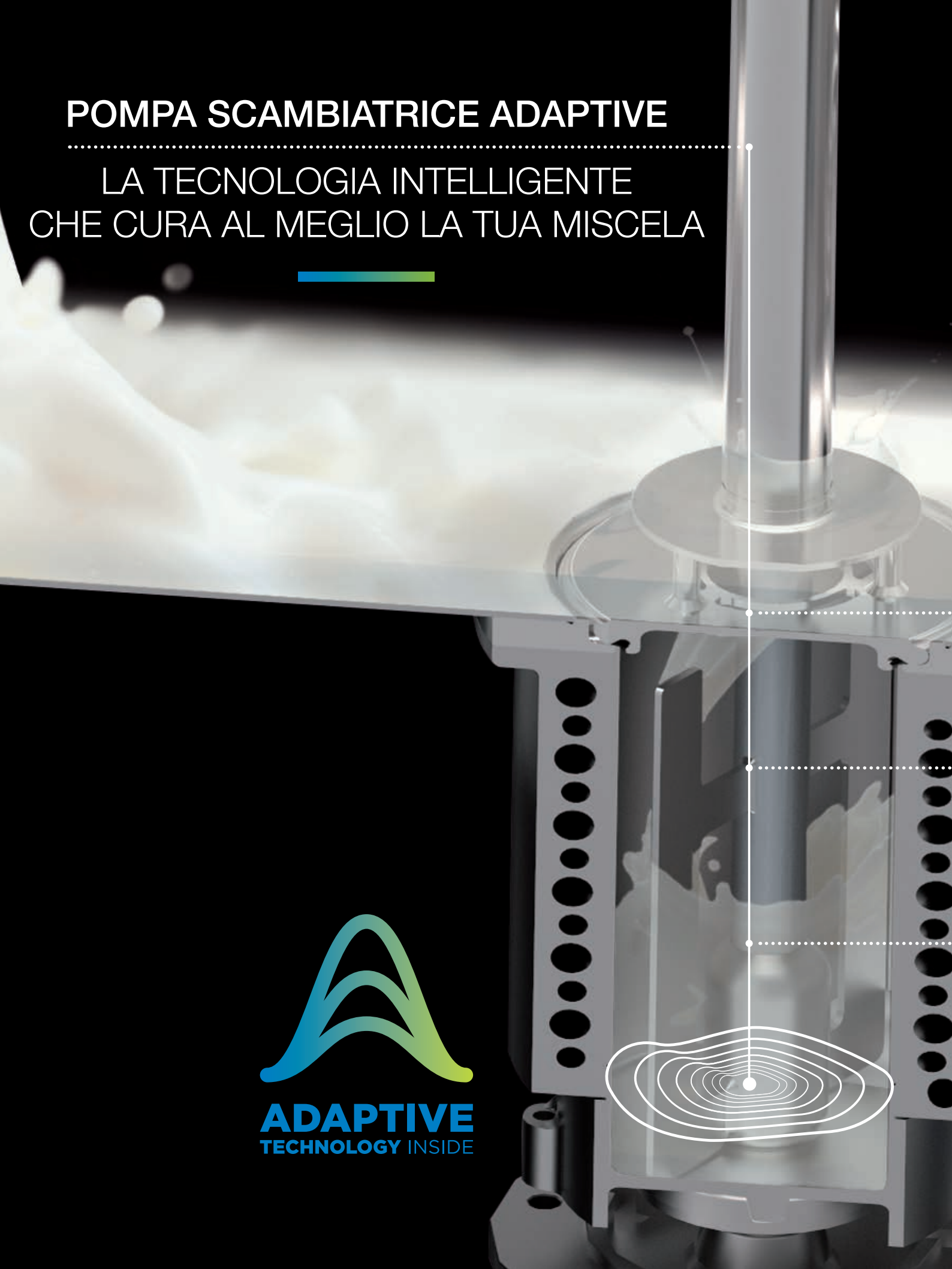
Pastomaster **HE**

ADAPTIVE
TECHNOLOGY INSIDE

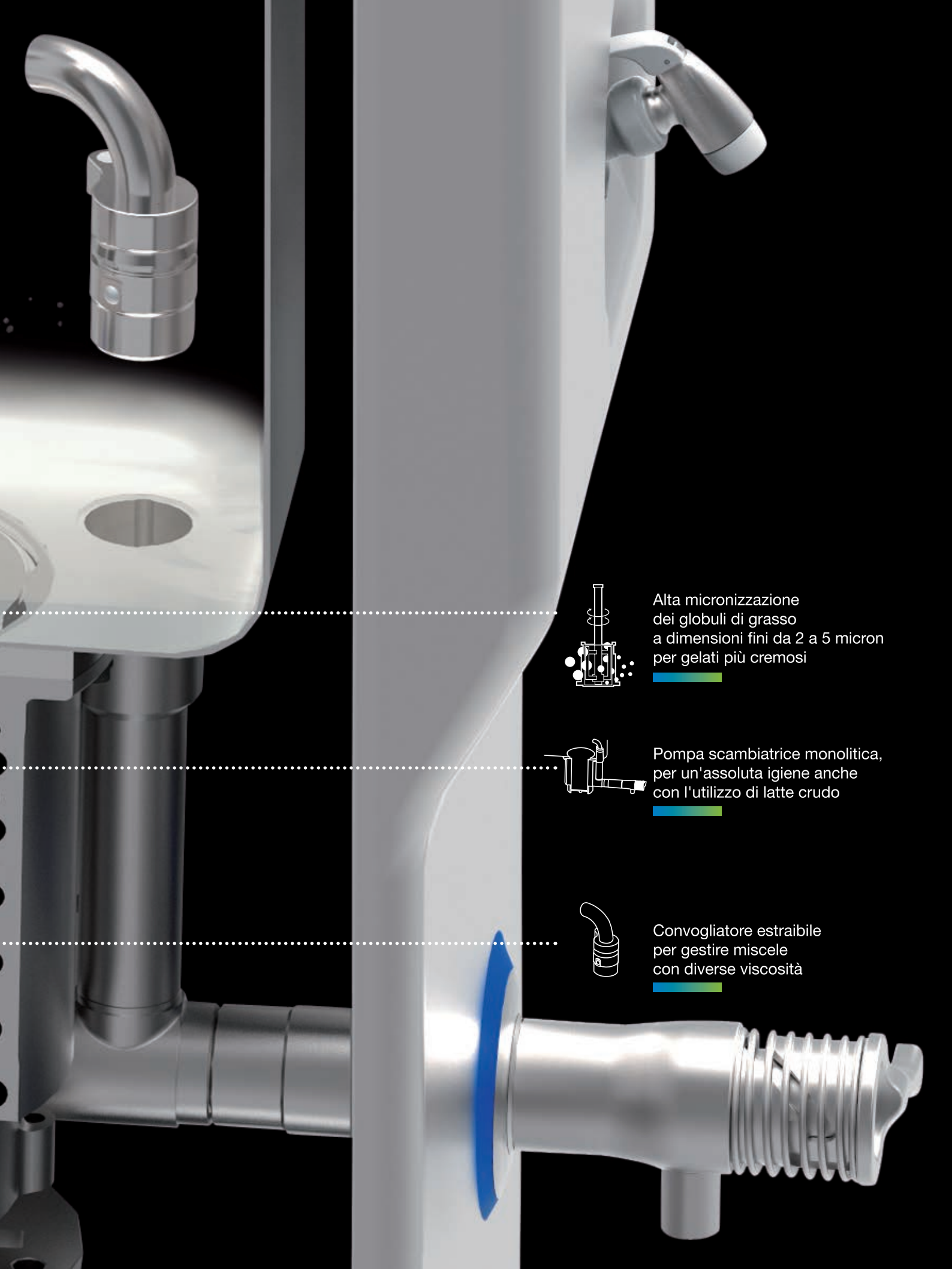
CARPIGIANI

POMPA SCAMBIATRICE ADAPTIVE

LA TECNOLOGIA INTELLIGENTE CHE CURA AL MEGLIO LA TUA MISCELA



ADAPTIVE
TECHNOLOGY INSIDE



Alta micronizzazione
dei globuli di grasso
a dimensioni fini da 2 a 5 micron
per gelati più cremosi

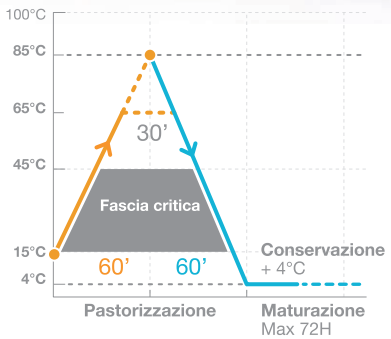
Pompa scambiatrice monolitica,
per un'assoluta igiene anche
con l'utilizzo di latte crudo

Convogliatore estraibile
per gestire miscele
con diverse viscosità

Pastomaster HE
High Efficiency.
Unico.

Pastorizzazione

Trattamento termico controllato, scoperto nel 1864 dallo scienziato francese Louis Pasteur, per bonificare gli alimenti dai microbi patogeni, senza deteriorarne vitamine e proteine, ossia sanificarli conservandone i valori nutrizionali e organolettici.



MISCELE PER GELATO E YOGURT

11 programmi fondamentali per produrre **tutti i tipi di miscele gelato base, complete e yogurt**

Alta Pastorizzazione 85°C

È il ciclo più utilizzato, per la massima garanzia igienica.

Bassa Pastorizzazione 65°C

È un ciclo più delicato, per il rispetto delle qualità organolettiche degli ingredienti.

Pastorizzazione Intermedia

Si possono scegliere tutte le temperature di pastorizzazione fra 65°C e 95°C.

Pastorizzazione Cioccolato 90°C

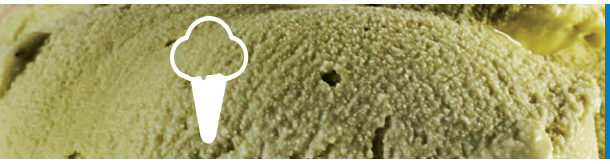
Per miscele al cioccolato. Con questo ciclo si ha la perfetta fusione del cacao esaltandone l'aroma.

Raffreddamento Maturazione

Raffreddamento a 4°C, conservazione e maturazione, senza il riscaldamento.

Sciroppo di Zucchero

Per produrre lo sciroppo utilizzato nelle miscele a base acqua.



Zucchero Invertito

Per produrre l'edulcorante che si usa per ridurre i solidi senza togliere dolcezza.

Yogurt liquido

Per produrre con latte e fermenti lo yogurt da bere.

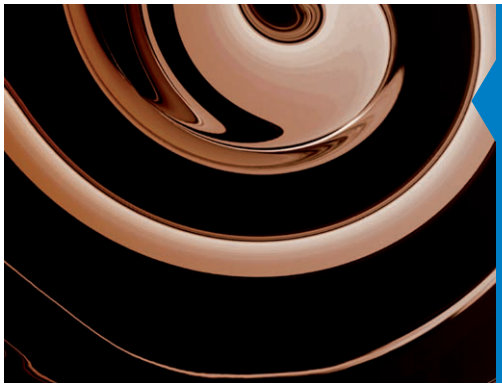
Yogurt denso

Per produrre un ottimo yogurt denso e cremoso.

Alta / Bassa pastorizzazione latte

Per il trattamento del latte crudo.

SALSE*



Programmi per produrre 7 salse, che unite alle miscele base servono a creare velocemente i gusti più classici di gelato:

- Salsa Crema
- Salsa Zabaione
- Salsa al Cacao
- Salsa Cioccolato
- Salsa Frutta
- Salsa Agrumi
- Salsa Limoni

*solo per i modelli Pastomaster 60 HE

SPECIALITÀ*

Programmi per produrre 6 specialità artigianali da offrire in gelateria:

- Budino
- Panna Cotta 1
- Panna Cotta 2
- Bavarese
- Base Semifreddi
- Meringa Italiana

*solo per i modelli Pastomaster 60 HE

PROGRAMMI LIBERI

Sono disponibili 5 programmi liberi grazie ai quali il Gelatiere può personalizzare e memorizzare i propri cicli per il trattamento delle sue miscele.

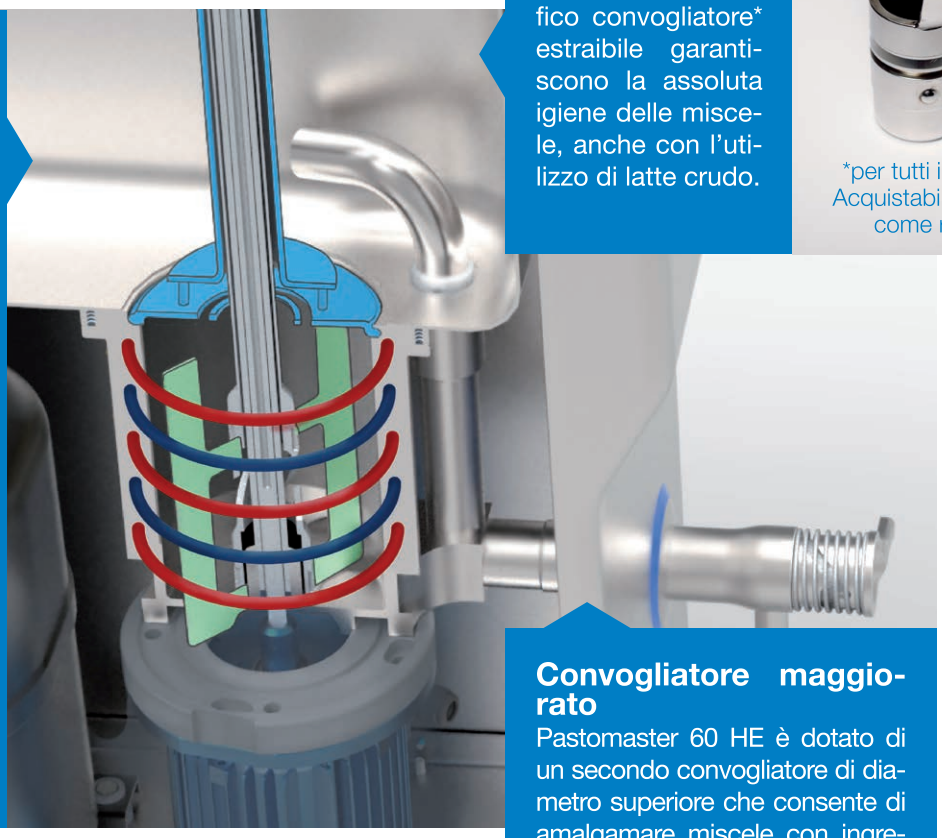
PERFORMANCE

Pompa Scambiatrice

Gli ingredienti vengono miscelati e pastorizzati all'interno della pompa scambiatrice a tazza, che si trova sul fondo della vasca. Questa esclusiva tecnologia Carpigiani, brevettata, garantisce:

Alta micronizzazione: l'accoppiamento millimetrico tazza-agitatore e le diverse velocità di miscelazione riducono i globuli di grasso a dimensioni particolarmente fini, da 2 a 5 micron, per ottenere gelati più cremosi e stabili.

Efficienza Superiore permette di lavorare anche con cariche minime senza il rischio di bruciare la miscela. Inoltre, l'originale bagnomaria a secco evita incrostazioni del prodotto.



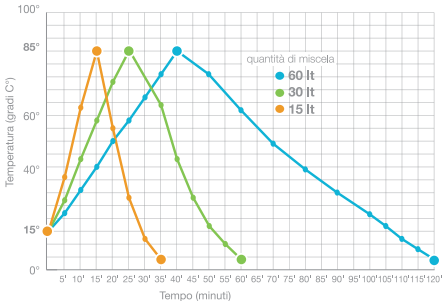
Latte Crudo

La pompa scambiatrice monolitica, il nuovo design del rubinetto e il specifico convogliatore* estraibile garantiscono la assoluta igiene delle miscele, anche con l'utilizzo di latte crudo.

*per tutti i modelli. Acquistabile anche come ricambio

Convogliatore maggiorato

Pastomaster 60 HE è dotato di un secondo convogliatore di diametro superiore che consente di amalgamare miscele con ingredienti particolarmente densi e viscosi, e produrre miscele ricche di solidi. Ideale anche per la produzione di salse.



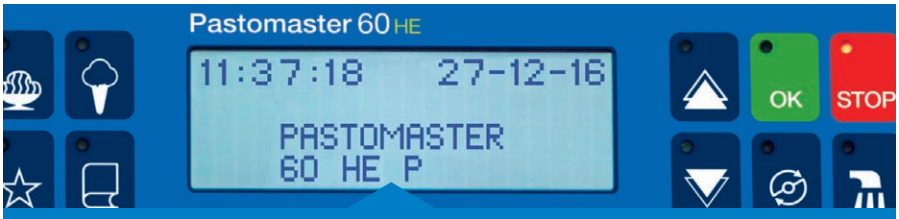
Pastomaster 120 HE

L'impianto di raffreddamento é suddiviso in tre parti, funzionanti in base alla quantità di miscela in lavorazione:

Min	30 – 60 litri
Med	60 – 90 litri
Max	90 – 120 litri

Tempi ciclo

Lo scambio termico per litro di miscela, riscaldamento a 85°C e raffreddamento a 4°C, è estremamente rapido: meno di 2 minuti sul modello 60 HE e meno di 1 minuto sul 120 HE. Con questa tecnologia, i consumi energetici e i tempi di pastorizzazione sono direttamente proporzionati alla quantità di miscela da produrre.



High Power*

Funzione optional che permette di risparmiare fino al 20%** sui tempi di riscaldamento senza aumentare i consumi energetici totali.

* disponibile solo per Pastomaster 60 HE, ordinabile solo al momento dell'acquisto

** rispetto alla versione standard

COMODITÀ

Nuove soluzioni
per il massimo
comfort di utilizzo

Coperchio e pompa scambiatrice

Grazie all'assenza dell'agitatore in vasca, aprendo il coperchio è possibile introdurre gli ingredienti (mentre la miscela è in agitazione) lavorando in completa sicurezza.

Raccogli tubi

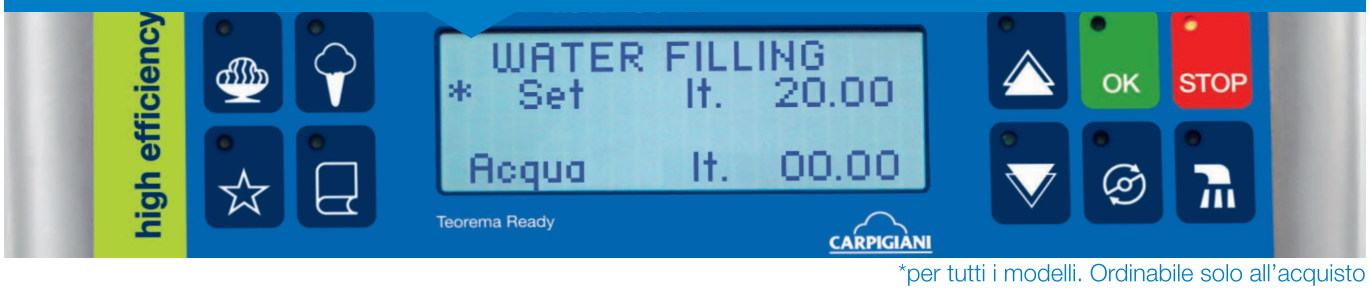
Grazie alla staffa situata sul retro della macchina è possibile alloggiare i tubi di collegamento idrico in modo che rimangano sollevati da terra, facilita così lo spostamento senza intralcio e la pulizia del pavimento.

Mensola poggia secchio

Optional in acciaio, è smontabile e lavabile in lava-oggetti.

Water Filling*

Nuova funzione optional 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

RISPARMIO

Riduzione dei consumi di acqua

high efficiency

La tecnologia HIGH EFFICIENCY di Carpigiani, dotata di motori elettrici ad alta efficienza e con i condensatori ad alta resa, determina la massima efficienza dei cicli di pastorizzazione delle miscele.

Pastomaster HE assicura un ampio risparmio sui consumi di acqua, fino al 30% rispetto ai pastorizzatori RTX.

SICUREZZA

Più sicurezza operativa
e **maggior controllo**
nella produzione

Coperchio

Superati i 50°C, per evitare spruzzi di miscela bollente, alzando il coperchio l'agitazione si ferma.

Black-out e interruzione idrica

Dopo una mancanza di energia elettrica o di acqua, se i parametri temperatura-tempo garantiscono che la miscela non ha subito nessuna alterazione, il pastorizzatore riprende il programma in corso. Altrimenti automaticamente avvia un nuovo ciclo completo di pastorizzazione avvertendo l'operatore con un messaggio sul display.

TEOREMA Ready

Con TEOREMA è possibile monitorare la macchina via internet tramite pc, tablet e smartphone. L'assistenza è facilitata grazie alla possibilità di controlli e diagnosi direttamente da remoto.

Design ergonomico

Incrementata la prevenzione anti-infortunistica, con angoli ancora più arrotondati e raccordati.

Durante le lavorazioni, 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. Questo segnale visivo aiuta a prevenire manovre errate con prodotti caldi.

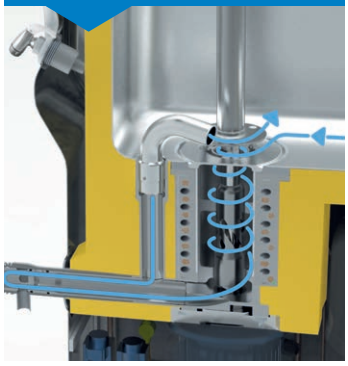
IGIENE

Pulizia facilitata,
igiene garantita

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

Rubinetto a temperatura controllata

La miscela circola continuamente all'interno del rubinetto, assicurando la corretta temperatura d'esercizio dello stesso sia durante la pastorizzazione che nella fase di conservazione/maturazione.

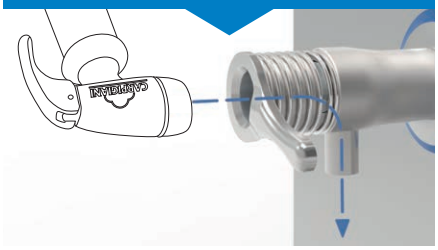


Totale pulizia

Il nuovo rubinetto, il convogliatore estraibile e la tazza monolitica consento una facile e totale pulizia della macchina.

Rubinetto sempre pulito

La nuova geometria permette di lavare il foro di uscita miscela in qualsiasi momento, durante tutte le fasi di lavorazione.



La nuova doccetta in acciaio inox, alloggiata sul frontale macchina, si estende fino al rubinetto per agevolarne la pulizia. Ha inoltre la funzione di blocco tubo che facilita la maneggevolezza durante l'uso.

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.

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

Pastomaster 60 HE

Pastomaster 120 HE

caratteristiche di produzione

	Ciclo di produzione* litri / minuti	Capacità Vasca min - max litri		Produzione Yogurt min - max kg		Produzione Salse** min - max kg		Produzione Specialità min - max kg	
Pastomaster 60 HE	60 / 120	15	60	15	45	15	45	15	45
Pastomaster 60 HE P	60 / 120	15	60	15	45	15	45	15	45
Pastomaster 120 HE	120 / 120	30	120	30	90	-	-	-	-

** i tempi di produzione variano a seconda degli ingredienti impiegati ** per la salsa al cacao la quantità massima é 15 kg*

Le prestazioni si riferiscono a 25°C di temperatura ambiente a 20°C di temperatura acqua del condensatore.

caratteristiche tecniche

	Velocità Mix	Alimentazione elettrica*			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore	Dimensioni cm (larghezza ed altezza alla base)			Peso netto
	n°	Volt	Hz	Ph	kW	A		Largh. L	Prof. P	Altezza. H	kg
Pastomaster 60 HE	7	400	50	3	7	16	Acqua	35	90	105	165
Pastomaster 60 HE P	7	400	50	3	11,2	20	Acqua	35	90	105	165
Pastomaster 120 HE	7	400	50	3	11,2	20	Acqua	65	90	105	269

** Altre tensioni e cicli disponibili con sovrapprezzo*

Dimensioni e peso si riferiscono alla versione ad acqua.

I Pastomaster 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.

CARPIGIANI

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

GELATO UNIVERSITY CARPIGIANI · GELATO MUSEUM · my GELATO App · Gelato World Tour · GELATO PASTRY UNIVERSITY CARPIGIANI

Concessionario

carpigiani.com

www.bipiuci.it | printed 01/2020

an Ali Group Company

ALI GROUP

The Spirit of Excellence