



Pastomaster XPL P

Die Technologie
für höchste
Produktionseffizienz.

Pastomaster XPL P



Pasteurisierung

Kontrollierte Hitzebehandlung, die im Jahr 1864 von dem französischen Wissenschaftler Louis Pasteur entdeckt wurde, um Nahrungsmittel von Krankheitserregern zu befreien, ohne ihr Vitamin- und Proteingehalt zu beeinträchtigen, d.h. sie gesundheitsverträglich zu machen und Nährwerte beizubehalten.

Hohe Pasteurisierung 85°C



Dies ist der meistverwendete Zyklus, der maximale Hygiene gewährleistet.



Eismischungen

Zwischen-Pasteurisierung



Es können Pasteurisierungstemperaturen zwischen 65°C e 95°C eingestellt werden.

Flache Pasteurisierung 65°C



Eine schonendere Pasteurisierung zur Erhaltung der Qualität Ihrer Zutaten.

Schokolade-Pasteurisierung 90°C



Für Schokolademischungen. Perfekte Verschmelzung von Kakao und Eis bei maximalem Aroma.

Kühlen Reifen



Kühlen auf 4°C, Konservierung und Reifung, ohne Erhitzung.

Zuckersirup



Zur Herstellung des Sirups für Mischungen auf Wasserbasis.

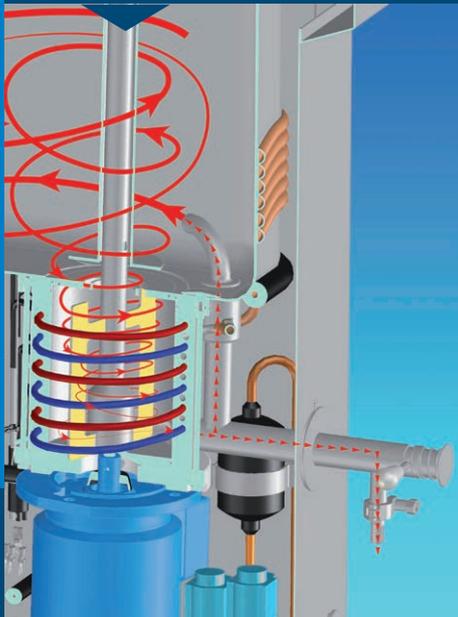
Invert-Zucker



Zur Herstellung des Süßungsmittels, das verwendet wird, um den Feststoffanteil zu reduzieren, ohne auf Süße zu verzichten.



Leistung



Wärmeaustauschpumpe

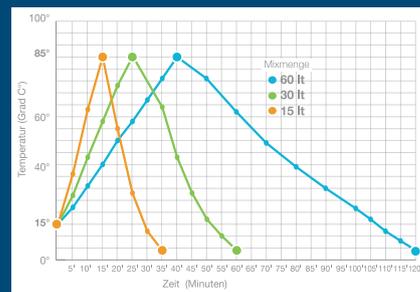
Die Zutaten werden nur in einem Teilbereich des Behälters (Tasse) vermischt und pasteurisiert. Diese exklusive und patentierte Carpigiani-Technologie gewährleistet:

Hohe Mikronisierung: Die millimetergenaue Tasse-Rührwerkskupplung und die unterschiedlichen Mischgeschwindigkeiten reduzieren die Fettkügelchen auf besonders feine Abmessungen, von 2 bis 5 Mikron - für den Erhalt eines cremigeren und stabileren Eises.

Die überlegene Effizienz ermöglicht es, auch mit Mindestbefüllungen zu arbeiten, ohne die Gefahr, dass die Mischung dabei verbrennt. Darüber hinaus verhindert das originale trockene Wasserbad Produktverkrustungen.

Zykluszeiten (Energieeinsparung)

Der Wärmeaustausch pro Liter Mix, bei Erhitzung auf 85°C und Abkühlung auf 4°C, erfolgt extrem schnell: in weniger als 2 Minuten beim Modell 60 XPL P und in weniger als 1 Minute beim Modell 120 XPL P. Mit dieser Technologie verhalten sich der Energieverbrauch und die Pasteurisierungsdauer analog zur verwendeten Mixmenge.



Komfort



Behälterdeckel. Höchste Sicherheitsstandards erlauben auch bei offenem Deckel den Betrieb der Maschine, so dass jederzeit Zutaten hinzugefügt werden können, die sich schnell verteilen, ohne zu klumpen.

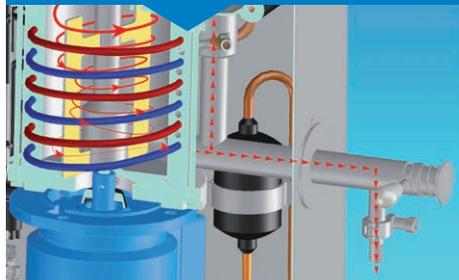
Konsole. Ein optionales Zubehörteil aus Edelstahl, abnehmbar und spülmaschinengeeignet.

Förderung der Mischung. Ein optionales Zubehörteil um den Mix hygienisch fortzutragen.

Alle aktualisierte Inhalte, wie Bedienungsanleitungen, Carpi Care kit und Carpi Clean kit können durch den **QR Code**, der sich auf der Vorderseite der Maschine befindet, heruntergeladen werden.



Hygiene



Doppelwandiger Auslasshahn. Der Mix zirkuliert kontinuierlich im Inneren des Hahns und gewährleistet somit immer die korrekte, hygienische Arbeitstemperatur, ob während der Pasteurisierung oder in der Konservierungs- und Reifungsphase.

Intensive Reinigung. Der Hahn ist komplett zerlegbar und waschbar, um die höchste Hygiene der Maschinen zu gewährleisten.

Carpi Care kit - Carpi Clean kit: Fragen Sie Ihren Händler nach diesem kit, um Ihre Maschine jederzeit im einwandfrei hygienischen Zustand zu erhalten.



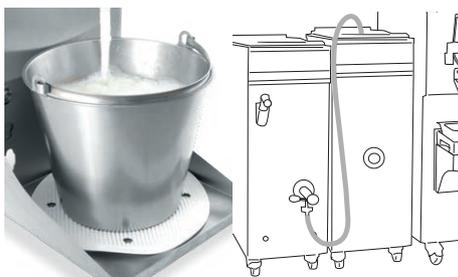
Sicherheit



Deckel und Display: wenn die Temperatur 50° übersteigt, um die Spritzer der heißen Mischung zu vermeiden, stoppt der Rührwerk beim Deckel hochheben. Das Display warnt den Operator davor, ob es im Inneren der Maschine heiße Produkte gibt, um falsche Bewegungen zu vermeiden.

Stromausfall und Unterbrechung der Wasserversorgung: Nach einem Stromausfall oder bei Unterbrechung der Wasserversorgung während der Pasteurisierung wird das laufende Programm fortgesetzt, sofern die Parameter für Temperatur und Zeit gewährleistet, dass das Produkt nicht beschädigt wurde. Im gegenteiligen Fall wird der Eismix nochmals vollständig pasteurisiert, während das Display eine entsprechende Meldung für den Bediener anzeigt.

TEOREMA ermöglicht die Überwachung der Maschine über das Internet mit Computern, Tablets und Smartphones. Der technische Support wird durch die Möglichkeit der Fernwartung erleichtert.



Pastomaster 60 XPL P

Pastomaster 120 XPL P



Technische Merkmale

| | Produktion | | Stromversorgung* | | | Nennspannung | Absicherung | Kondensator** | Abmessungen cm am Boden | | | Nettogewicht |
|------------------------------|------------|-----------|------------------|----|----|--------------|-------------|---------------|-------------------------|-------|------|--------------|
| | Min Liter | Max Liter | Volt | Hz | Ph | kW | A | | Breite | Tiefe | Höhe | kg |
| Pastomaster 60 XPL P | 15 | 60 | 400 | 50 | 3 | 7 | 16 | Wasser | 35 | 86 | 103 | 162 |
| Pastomaster 120 XPL P | 30 | 120 | 400 | 50 | 3 | 11,2 | 32 | Wasser | 65 | 86 | 103 | 269 |

Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25°C und eine Wassertemperatur des Kondensators von 20°C.

* Weitere Spannungen und Zyklen stehen gegen Aufpreis zur Verfügung ** Luftkondensator gegen Aufpreis erhältlich

Die genannten Maße beziehen sich auf die wassergekühlte Ausführung.

Die Maschinen der Pastomaster XPL P- Serie werden von Carpigiani nach zertifiziertem Qualitätssystem UNI EN ISO 9001 produziert.

Die angegebenen Eigenschaften gelten nur als Richtwerte. Carpigiani behält sich das Recht vor, alle erforderlichen Änderungen ohne Vorankündigung vorzunehmen.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence