

Pastomaster HE High Efficiency. Einzigartig.

Perfekte Eismischungen
-ganz nach Ihren Wünschen.
Und noch vieles mehr...



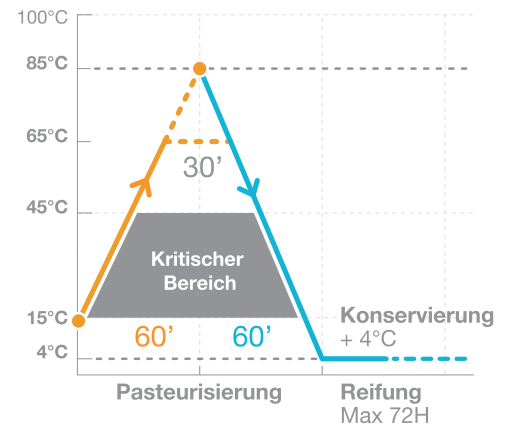

CARPIGANI

Pastomaster HE
High Efficiency.
Einzigartig.



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.



EISMISCHUNGEN

7 Hauptprogramme zur Herstellung aller Arten von Gelato Basis- und Fertigmischungen



**Hohe
Pasteurisierung
85°C**

Dies ist der meistverwendete Zyklus, der maximale Hygiene gewährleistet.



**Flache
Pasteurisierung
65°C**

Eine schonendere Pasteurisierung zur Erhaltung der Qualität Ihrer Zutaten.



**Zwischen-
Pasteurisierung**

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



**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.

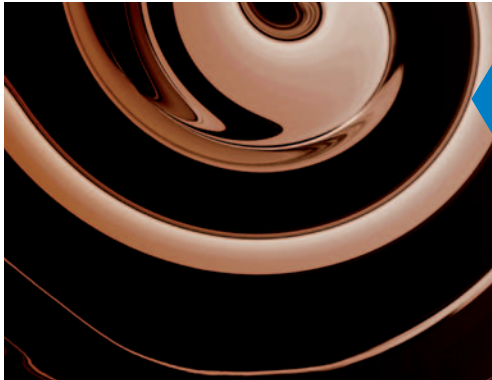


Invert-Zucker

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



> SOSSEN*



Programme für die Herstellung von 7 Soßen, die in Verbindung mit dem Grundmix zur raschen Herstellung klassischer Eissorten dienen:

- Creme-Soße
- Zabaione-Soße
- Kakao-Soße
- Schokoladen-Soße
- Frucht-Soße
- Zitrusfrüchte-Soße
- Zitronen-Soße

*nur für Modelle Pastomaster 60 HE



> SPEZIALITÄTEN*



Programme für die Herstellung von 8 handwerklich hergestellten Spezialitäten:

- Pudding
- Panna Cotta 1
- Panna Cotta 2
- Bayerische Creme
- Basismischung für Halbgefrorenes
- Flüssiger Joghurt
- Dickflüssiger Joghurt
- Baiser

*nur für Modelle Pastomaster 60 HE



> FREIE PROGRAMME



Dem Eishersteller stehen 5 freie Programme zur Verfügung, in denen er eigene Verarbeitungszyklen für seine speziellen Mischungen speichern kann.



PERFORMANCE

Rohmilch

Die monolithische Wärmeaustauschpumpe, das neue Design des Auslassshahns und das abnehmbare Förderrohr gewährleisten eine absolute Hygiene der Mischungen, auch bei Verwendung von Rohmilch.

Wärmeaustauschpumpe

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

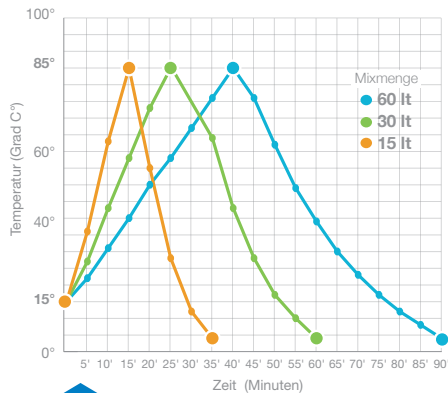
Geringe Homogenisierung, da die millimetergenaue Koppelung von Tasse und Rührwerk, sowie die zahlreichen Geschwindigkeitsstufen in den Fettkörperchen einen hohen osmotischen Druck erzeugen, so dass ein feines, cremiges Eis erzielt wird.

Hohe Funktionstüchtigkeit, da es möglich ist auch mit geringen Füllmengen zu arbeiten, ohne das Risiko die Mischung zu verbrennen. Durch die direkte Wärme-/Kälteübertragung werden keine Ablagerungen gebildet, so dass Leistung und Energieverbrauch über die Zeit konstant bleiben.



Vergößertes Förderrohr

Der Pastomaster 60 HE ist mit einem zweiten Förderrohr ausgestattet. Der größere Durchmesser dieses Förderrohrs ermöglicht auch dickflüssigere Mischungen mit besonders zähen und festen Zutaten zu vermischen und Mischungen mit hohem Feststoffanteilen herzustellen. Ideal auch für die Herstellung von Soßen.



Pastomaster 120 HE

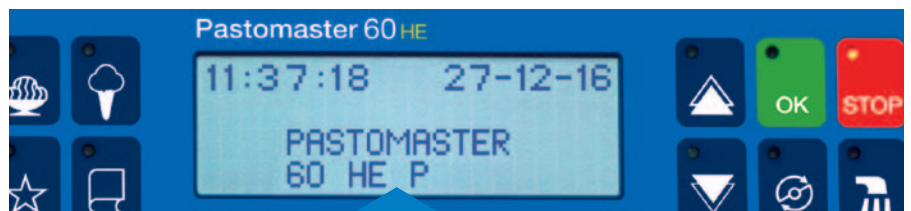
Die Kälteanlage ist in drei Teile unterteilt und wird abhängig von der Mixmenge in Produktion angesteuert:

- Min 30 – 60 Liter
- Med 60 – 90 Liter
- Max 90 – 120 Liter



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 HE und in weniger als 1 Minute beim Modell 120 HE. Mit dieser Technologie verhalten sich der Energieverbrauch und die Pasteurisierungsdauer analog zur verwendeten Mixmenge.



High Power*

Optionale Funktion, die eine Zeitersparnis von bis zu 20%** während der Erhitzung ermöglicht, ohne dabei den Gesamt-Energieverbrauch zu erhöhen.

* nur erhältlich bei Pastomaster 60 HE, nur zeitgleich mit Maschinenkauf bestellbar

** im Vergleich zur Standard-Ausführung



KOMFORT

Neue Lösungen für ein Maximum an **Bedienkomfort**

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.



Haltevorrichtung für Schläuche

Dank der an der Maschinenrückseite angebrachten Haltevorrichtung ist es möglich die Wasser-schläuche so unterzubringen, dass sie den Boden nicht berühren. Dadurch kann die Maschine problemlos umgestellt und der Boden gereinigt werden.



Water Filling*

Neue optionale Funktion. Ermöglicht die **präzise Wasserzufuhr** gemäß den Rezepten, um Dosierfehler zu vermeiden und eine einfache Reinigung zu gewährleisten.



*für alle Modelle. Nur zeitgleich mit Maschinenkauf bestellbar



SICHERHEIT

Höhere Sicherheit in der Bedienung und **größere Kontrolle** bei der Produktion



Ergonomisches Design

Verbesserte Arbeitssicherheit durch noch abgerundetere Ecken und Kanten im HE-Design.

Behälterdeckel

Bei Überschreitung von 50°C wird beim Anheben des Behälterdeckels das Rühren eingestellt, um ein Spritzen des kochenden Mixes 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 sind, 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.



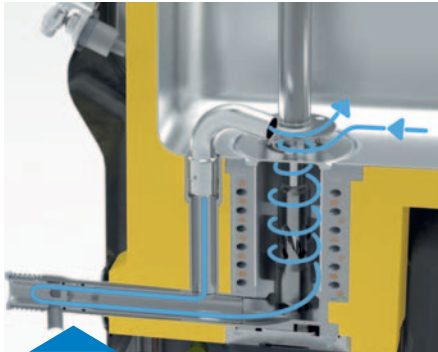
Wenn während der Warmverarbeitung 50°C überschritten werden, färbt sich das Display rot, um den Bediener darauf aufmerksam zu machen, dass sich im Inneren der Maschine Produkte befinden, die erhitzt und gekocht werden. Dieses sichtbare Signal beugt einer falschen Handhabung bei heißen Produkten vor.



HYGIENE Vereinfachte Reinigung, garantierte Hygiene

Auslasshahn jederzeit spülbar

Die neue Beschaffenheit des Auslasshahns ermöglicht dessen Reinigung zu jedem Zeitpunkt der Produktionsphasen.



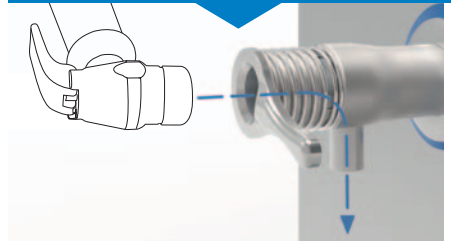
Doppelwandiger Auslasshahn

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 neue Auslasshahn, das abnehmbare Förderrohr und die monolithische Tasse ermöglichen eine einfache und vollständige Reinigung der Maschine.



Der Schlauch der frontseitig an der Maschine angebrachten **Handbrause** reicht bis zum Auslasshahn, um die Reinigung zu erleichtern. Die Handbrause hat zudem eine Blockierfunktion, die das Handling während des Gebrauchs erleichtert.



Die **neuen Räder** in einer Edelstahlkonstruktion halten auch häufigen Reinigungen mit Reinigungsmitteln stand.

Auch die Reinigung der Bleche ist dank einer **Scotch-Brite Oberflächenbehandlung** sehr komfortabel, da das Edelstahl gegen Flecken und Fettrückstände geschützt ist.



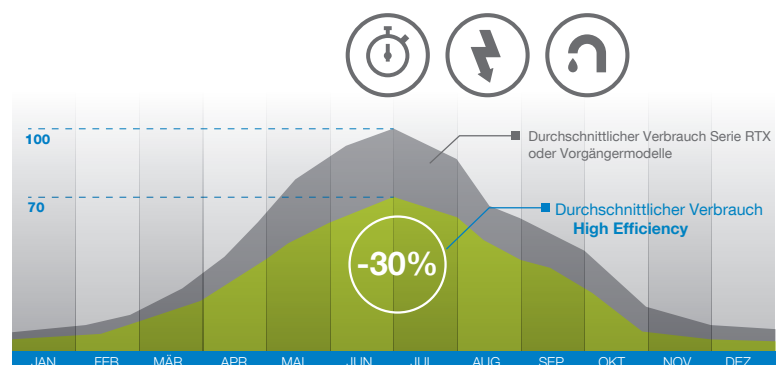
EINSPARUNG

Senkung des Wasserverbrauchs

high efficiency



Die **HIGH EFFICIENCY Technologie von Carpigiani**, ein Zusammenspiel von leistungsstarken Elektromotoren und Kondensatoren, ermöglicht eine maximale Effizienz der Pasteurisierungszyklen. **Pastomaster HE gewährleistet eine wesentliche Einsparung beim Wasserverbrauch VON bis zu 30% im Vergleich zu den Pasteurisierern der Serie RTX.**



Pastomaster 60 HE



Pastomaster 120 HE



Produktionseigenschaften



Modell	Produktionszyklus* Liter / Minuten	Fassungsvermögen Behälter		Produktion Soßen**		Produktion Spezialitäten	
		Min Liter	Max Liter	Min kg	Max kg	Min kg	Max kg
Pastomaster 60 HE	60 / 120	15	60	15	45	15	45
Pastomaster 60 HE P	60 / 110	15	60	15	45	15	45
Pastomaster 120 HE	120 / 120	30	120	-	-	-	-

* die Produktionszeiten variieren je nach verwendeten Zutaten

** für Kakao-Soßen beträgt die Maximalmenge 15 kg

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

Technische Merkmale



Modell	Rührgeschwindigkeit Anzahl	Elektrischer Anschluss*			Nennleistung kW	Absicherung A	Kondensator	Abmessungen cm (Breite und Höhe am Boden)			Nettogewicht kg
		Volt	Hz	Ph				Breite B	Tiefe T	Höhe H	
Pastomaster 60 HE	7	400	50	3	7	16	Wasser	35	90	105	165
Pastomaster 60 HE P	7	400	50	3	11,2	20	Wasser	35	90	105	165
Pastomaster 120 HE	7	400	50	3	11,2	20	Wasser	65	90	105	269

* Andere Stromspannungen und Zyklen sind gegen Aufpreis erhältlich

Die Maschinen Pastomaster HE werden von Carpigiani mit zertifiziertem Qualitätssystem nach UNI EN ISO 9001 hergestellt.

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte.

Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige, Änderungen vorzunehmen, falls sie solche für notwendig hält.

CARPIGIANI



Vertragshändler

carpigiani.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence