

Pastomaster HE High Efficiency. Unico.

Le miscele per gelato
proprio come le vuoi tu.
E tanto altro ancora...



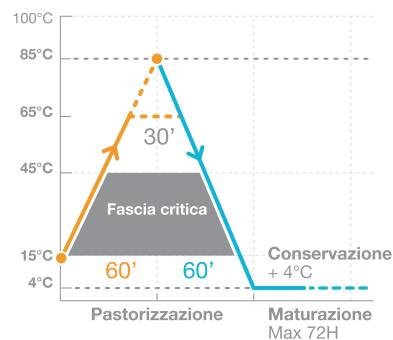
**CARPIGIANI**

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

9 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.



**Sciropo
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.



> 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:

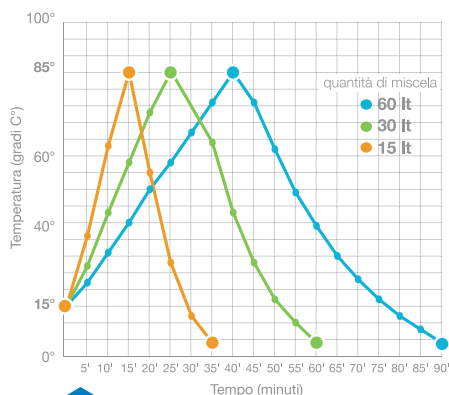
Bassa Omogenizzazione perché l'accoppiamento millimetrico tazza-agitatore e le diverse velocità di miscelazione, producono nei globuli di grasso una elevata pressione osmotica, per ottenere gelati più fini e cremosi.

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



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.



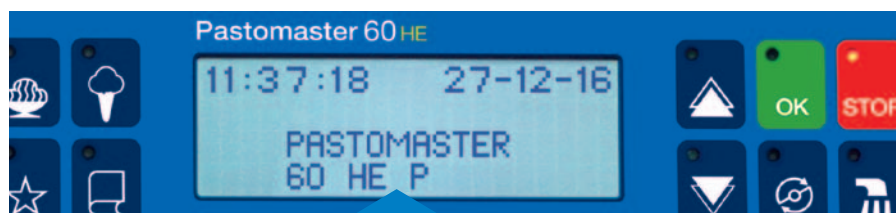
Pastomaster 120 HE

L'impianto di raffreddamento è 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.



Mensola poggia secchio

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



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, facilitando così lo spostamento senza intralcio e la pulizia del pavimento.



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



> 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 pastoreizzatore riprende il programma in corso.

Altrimenti automaticamente avvia un nuovo ciclo completo di pastorizzazione avvertendo l'operatore con un messaggio sul display.

Design ergonomico

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



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.



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.

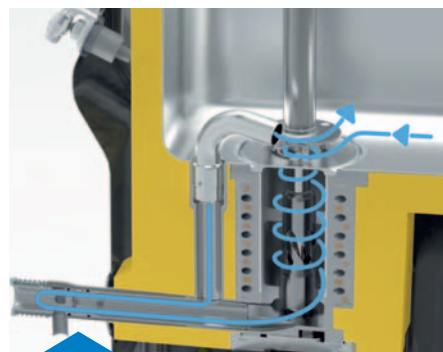


> IGIENE

Pulizia facilitata,
igiene garantita

Rubinetto sempre pulito

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



Rubinetto a temperatura controllata

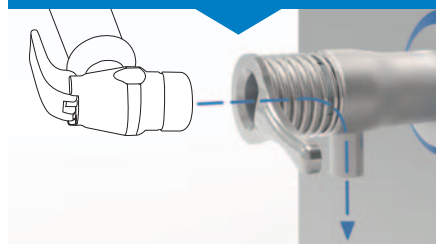
La miscela circola continuamente all'interno del rubinetto, assicurando la corretta temperatura d'esercizio dello stesso sia durante la pastorizzazione che nella fase di conservazione/maturazione.



Totale pulizia

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

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.



La doccetta, 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.



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



> RISPARMIO

Riduzione dei consumi
di acqua

high efficiency

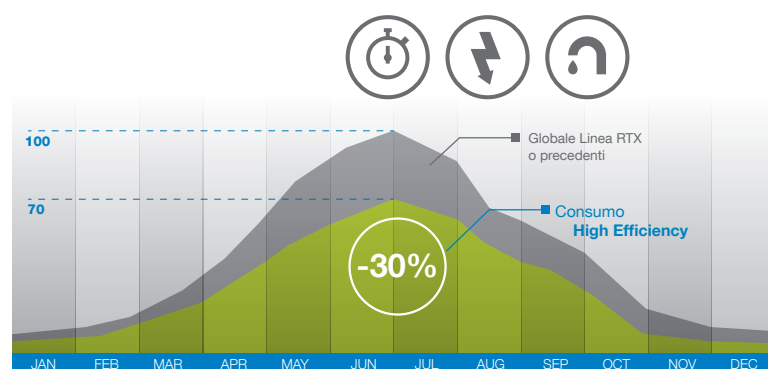


La tecnologia **HIGH EFFICIENCY** di Carpigiani,

dotata di motori elettrici ad alta efficienza e con i condensatori ad alta resa, determina la massima efficien-

za dei cicli di pastorizzazione delle miscele.

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



Pastomaster 60 HE



Pastomaster 120 HE



caratteristiche di produzione

Modello	Ciclo di produzione*	Capacità Vasca		Produzione Yogurt		Produzione Salse**		Produzione Specialità	
		Min litri	Max litri	Min kg	Max kg	Min kg	Max kg	Min kg	Max kg
Pastomaster 60 HE	litri / minuti 60 / 120	15	60	15	45	15	45	15	45
Pastomaster 60 HE P	60 / 110	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 è 15 kg

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

caratteristiche tecniche

Modello	Velocità Mix	Alimentazione elettrica*			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore	Dimensioni cm (larghezza ed altezza alla base)			Peso netto
		Volt	Hz	Ph				Largh. L	Prof. P	Altezza. H	
Pastomaster 60 HE	n° 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.



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

Concessionario



carpigiani.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence