



Pastomaster XPL P

La tecnologia
che potenzia
il tuo lavoro.

Pastomaster XPL P



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.

Raffreddamento Maturazione



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



Miscele per Gelato

Alta Pastorizzazione 85°C



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

Pastorizzazione Intermedia



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

Bassa Pastorizzazione 65°C



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

Pastorizzazione Cioccolato 90°C



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

Scioppo di Zucchero



Per produrre lo scioppo utilizzato nelle miscele a base acqua.

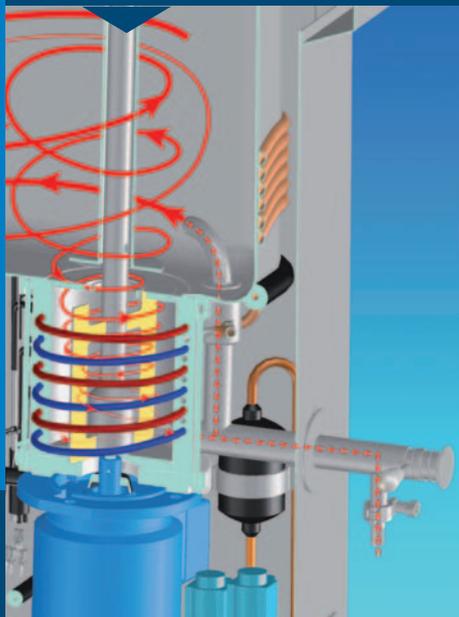
Zucchero Invertito



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



Performance



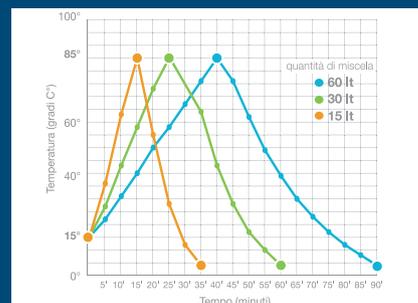
Pompa Scambiatrice

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.

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 XPL P e meno di 1 minuto sul 120 XPL P. Con questa tecnologia, i consumi energetici e i tempi di pastorizzazione sono direttamente proporzionati alla quantità di miscela da produrre.



Comodità



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 lavavoggetti.

Trasporto miscela: kit optional per trasferire igienicamente la miscela.



Igiene



Rubinetto a temperatura controllata

La miscela circola continuamente all'interno del rubinetto, assicurando la corretta temperatura d'esercizio dello stesso.

Totale pulizia

Il rubinetto è completamente smontabile, lavabile ed ispezionabile per garantire la massima igiene della macchina.



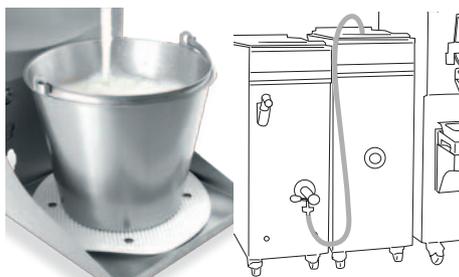
Sicurezza



Coperchio e Display: Superati i 40°C, per evitare spruzzi di miscela bollente, alzando il coperchio l'agitazione si ferma. Il display, attraverso un messaggio, avvisa l'operatore che all'interno della macchina ci sono prodotti caldi per evitare manovre errate.

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 pastore riprende il programma in corso. Altrimenti automaticamente avvia un nuovo ciclo completo di pastorizzazione avvertendo l'operatore con un messaggio sul display.

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.



Pastomaster 60 XPL P



Pastomaster 120 XPL P



Pastomaster XPL P

caratteristiche tecniche



	Produzione		Alimentazione elettrica*			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore**	Dimensioni cm alla base			Peso Netto
	Min. litri	Max litri	Volt	Hz	Ph	kW	A		Largh.	Prof.	Altezza	kg
Pastomaster 60 XPL P	15	60	400	50	3	7	16	Acqua	35	86	103	162
Pastomaster 120 XPL P	30	120	400	50	3	11,2	32	Acqua	65	86	103	269

Le prestazioni si riferiscono a 25°C temperatura ambiente ed a 20°C temperatura acqua al condensatore.

* Altre tensioni e cicli disponibili con sovrapprezzo ** Disponibile anche ad aria con sovrapprezzo

Dimensioni e peso si riferiscono alla versione ad acqua.

I Pastomaster XPL P sono prodotti da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

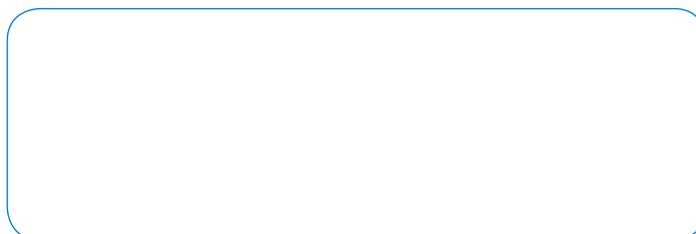
Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo; Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.



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



Concessionario



carpigiani.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence