

MISTER *Art* plus

La nuova tecnologia per
creare l'anima* alle tue specialità

* **farcitura** di torte, stecchi e tante altre idee.




CARPIGIANI





Specialità di Gelateria

Con l'innovativa mantecazione, la miscela cristallizza solo in parte e la pompa brevettata Carpigiani, somministra l'elevato overrun. Il prodotto semidenso, detto gelato "crystal", viene fatto defluire dentro gli stampi, con la pistola dosatrice.

Con l'abbattimento di temperatura, il prodotto completa la sua cristallizzazione, trasformandosi in gelato.



GELATI E SORBETTI SU STECCO



Riempimento Con la pistola è facile riempire questi stampi stretti per stecchi.



Estrazione Dopo l'indurimento, i gelati si sfilano dagli stampi, senza ricorrere a sbalzi di temperatura.



coperture colorate alle varie granellature.



Gelati farciti su stecco Questo il bellissimo risultato che si ottiene solo con Mister Art Plus.



[illegible]

hanno solo
di eff
arie senza preavviso.