

Pastorizzatori Elettronici Carpigiani per Miscele Gelato

CARPIGIANI
tecnologia per un mondo più dolce



PASTOMASTER RTX

PASTOMASTER RTX

È questa la *terza generazione* CARPIGIANI dei pastorizzatori per miscele gelato, che evolvendo le prestazioni delle precedenti macchine, danno ai Gelatieri Artigiani uno strumento di lavoro ancora più flessibile per tutte le loro esigenze produttive. I PASTOMASTER RTX preparano, omogeneizzano*, pastorizzano, maturano e trasportano le miscele gelato, registrando tutte le lavorazioni.

Il RISCALDAMENTO ed il RAFFREDDAMENTO sono a secco, per impedire incrostazioni e perdite di efficienza e garantire così nel tempo sempre una perfetta pastorizzazione; l'AGITAZIONE ha 5 velocità di mescolazione, per amalgamare ogni tipo di miscela; l'ELETTRONICA gestisce e registra le lavorazioni con il controllo diretto o differito sul display e i dati possono essere trasferiti su computer o stampante dedicata; l'RTX rende possibile le diagnosi tecniche a distanza.

PASTOMASTER 30 RTX

È il pastorizzatore con agitatore in vasca, 7 programmi di lavorazione delle miscele e rubinetto con lavaggio automatico. È adatto alle produzioni di ristoranti, piccole gelaterie, ecc...

PASTOMASTER 60 RTX

È il pastorizzatore professionale più diffuso nelle medie e grandi gelaterie artigianali, perché efficace con ogni tipo di miscela e molto flessibile nella produzione. Rubinetto refrigerato per la massima igiene e pompa scambiatrice per la bassa omogeneizzazione*. Oggi questa macchina è arricchita da 16 programmi esclusivi per produrre oltre alle miscele gelato anche altre importanti specialità artigianali.

PASTOMASTER 120 RTX

È il grande pastorizzatore per le maggiori gelaterie e per i grossi laboratori che forniscono più punti vendita. È dotato di bassa omogeneizzazione*, 7 programmi di lavorazione delle miscele e di rubinetto refrigerato.



Consolle di comando ergonomica con comandi a bassa tensione. Pulsanti di comando con icone di immediata interpretazione. Vasca graduata. Impianto elettrico, frigorifero e insonorizzazione a norme internazionali. Telaio in acciaio ad alta resistenza con trattamento antiruggine. Lamiere in acciaio inox satinato.

MODELLO	Produzione in 2 ore litri	Capacità vasca		Velocità mix n°	Alimentazione elettrica*			Potenza nominale kW	Condensatore**	Dimensioni cm			Peso netto Kg
		Min litri	Max litri		Volt	Hz	Ph			alla base			
										Largh.	Prof.	Altezza	
Pastomaster 30 RTX	30	15	30	1	400	50	3	3,4	Acqua	35	86	103	140
Pastomaster 60 RTX	60	15	60	5	400	50	3	6,5	Acqua	35	86	103	162
Pastomaster 120 RTX	120	30	120	5	400	50	3	9,6	Acqua	65	86	103	269

* Altre tensioni e cicli disponibili con sovrapprezzo. - ** Disponibile anche ad aria con sovrapprezzo. - Le prestazioni si riferiscono a 25°C temperatura ambiente ed a 20°C temperatura acqua al condensatore.

i PASTOMASTER RTX sono prodotti da CARPIGIANI con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001-2000

Miscela Gelato e...

La Carpigiani, nel realizzare i nuovi PASTOMASTER RTX, ha fatto tesoro delle esperienze e dei suggerimenti ricevuti dai molti Gelatieri che operano con queste macchine da anni. I robusti e affidabili pastorizzatori Carpigiani oggi sono ancora:

- più utili, perché sono stati aumentati i cicli produttivi
- più immediati, perché sul display compare sempre la temperatura programmata e quella reale del prodotto in lavorazione
- più facili da usare, perché in ogni ciclo produttivo compaiono in tempo reale sul display anche i suggerimenti per l'introduzione progressiva degli ingredienti
- più sicuri, perché durante la conservazione refrigerata delle miscele il display indica sempre la temperatura del prodotto ed il tempo di conservazione trascorso, per monitorare costantemente anche la fase importantissima della maturazione
- più evoluti, perché l'RTX rende ora possibile le diagnosi tecniche a distanza.

N° 6 LAVORAZIONI MISCELE GELATO

Nella memoria sono inseriti i sei programmi fondamentali per produrre tutti i tipi di miscela gelato, base e complete:

▪ ALTA PASTORIZZAZIONE 85°C

riscaldamento fino a 85°C, rapido raffreddamento fino a 4°C e successiva maturazione; è il ciclo di pastorizzazione più utilizzato, per la massima garanzia igienica.

▪ BASSA PASTORIZZAZIONE 65°C

riscaldamento fino a 65°C, mantenimento della temperatura per 30 minuti, rapido raffreddamento fino a 4°C e successiva maturazione; è un ciclo di pastorizzazione più delicato, che consente un maggiore rispetto delle caratteristiche organolettiche degli ingredienti.

▪ PASTORIZZAZIONE INTERMEDIA

si possono scegliere tutte le temperature comprese fra 65° e 95°C; al raggiungimento della temperatura impostata la macchina calcola automaticamente il tempo di sosta; mantiene per tale periodo la temperatura e poi raffredda rapidamente fino a 4°C e prosegue con la maturazione.

▪ PASTORIZZAZIONE CIOCCOLATO 90°C

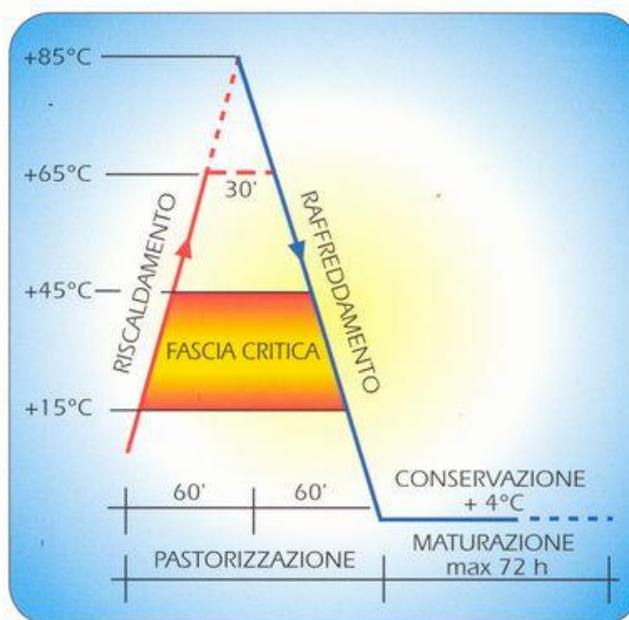
riscaldamento fino a 90°C, rapido raffreddamento fino a 4°C e maturazione; è un programma di pastorizzazione per produrre la miscela cioccolato; questo ciclo garantisce la perfetta fusione del cacao e l'ottenimento di un gelato con il massimo aroma.

▪ RAFFREDDAMENTO MATURAZIONE

questo programma passa direttamente alla seconda fase del ciclo di pastorizzazione, raffreddamento a 4°C e maturazione, senza passare attraverso la fase del riscaldamento.

▪ SCIROPPO DI ZUCCHERO

è un ciclo automatico per produrre lo sciroppo indispensabile per le miscele a base acqua dei sorbetti di frutta.



N° 9 LAVORAZIONI LIBERE

Per il Gelatiere che desidera disporre anche di particolari cicli di lavorazione, con i quali trattare le sue speciali miscele, sono stati inseriti, nell'ampia memoria elettronica del pastorizzatore, anche nove cicli completamente liberi da poter personalizzare. Con semplici input è possibile impostare facilmente un nuovo ciclo completo di lavorazione, programmando manualmente la Temperatura di Riscaldamento, la Temperatura di Raffreddamento, l'Agitazione ed i Tempi di durata di ogni singola fase.

Dopo aver registrato ogni passo di questo particolare trattamento, il ciclo completo va memorizzato, entra nel menù della macchina e diventa un ulteriore ciclo automatico del PASTOMASTER RTX.

Volendo in seguito modificare una di queste lavorazioni personalizzate, è sufficiente registrare sopra ad essa un nuovo ciclo, ed il vecchio viene automaticamente cancellato.



...e Nuove Specialità Artigianali

Il successo del gelato artigianale è dovuto alla capacità professionale dei Gelatieri, che ogni giorno all'interno dei loro laboratori utilizzano le migliori materie prime e le più efficienti macchine, per produrre meravigliosi gelati classici ed allegri gelati fantasiosi. Per contribuire alla continua creatività di questi Professionisti, Carpigiani incrementa e diversifica le possibilità produttive del suo pastorizzatore più richiesto.

N° 10 LAVORAZIONI SPECIALI

Nel PASTOMASTER 60 RTX sono stati inseriti altri dieci programmi automatici, perché il Gelatiere possa produrre un gelato di rinnovata qualità e numerose nuove specialità, per aumentare la sua clientela.

GELATO E QUALITÀ

Con questi cinque programmi automatici si producono, con ingredienti freschi e naturali, le più importanti salse caratterizzanti dei gelati:

▪ ZUCCHERO INVERTITO

ciclo automatico per produrre questo zucchero alternativo complementare, con elevato potere edulcorante; si usa per diminuire i solidi in una miscela base, senza togliere dolcezza (il ciclo è presente anche nei modelli da 30 e 120 litri).

▪ SALSA CREMA

con questo ciclo si produce, con le uova, una ottima salsa caratterizzante; unita alla miscela base bianca serve a produrre il classico gelato di crema.

▪ SALSA ZABAIONE

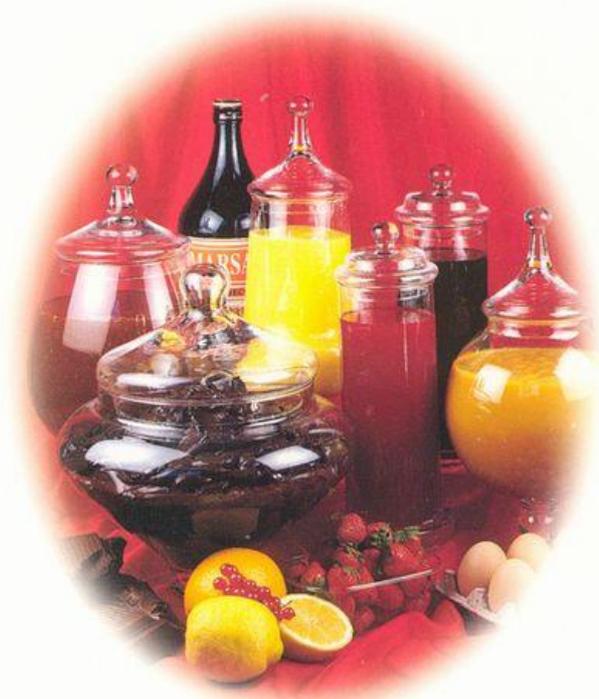
questa salsa viene prodotta con uova, marsala, zucchero ecc...; unita alla miscela base bianca serve a produrre il gustosissimo gelato allo zabaione.

▪ SALSA CIOCCOLATO

questa salsa caratterizzante è a base di cacao amaro; unita alla miscela base bianca serve a produrre velocemente il tradizionale gelato al cioccolato.

▪ SALSA FRUTTA

con questo ciclo si utilizzano tutte le puree di frutta fresca; unendo le salse di frutta con lo sciroppo di zucchero e l'acqua, si ottengono perfetti sorbetti di frutta.



NON SOLO GELATO

Con questi cinque programmi automatici si producono con ingredienti freschi e naturali una serie di specialità che allargano la gamma dei prodotti artigianali da offrire in gelateria:

▪ BUDINO

questo ciclo amalgama e cuoce perfettamente la miscela per produrre ottimi budini compatti e lisci, esenti da screpolature e con la giusta elasticità; proponibili in tutti i gusti della gamma gelato.

▪ PANNA COTTA

con questo ciclo si produce il più tradizionale dei dessert; può essere servito sfornato sul piatto, con una salsa di accompagnamento o gustato direttamente dentro la coppetta dove si è solidificato.

▪ BAVARESE

con questo ciclo si produce una crema base neutra da personalizzare con i gusti crema e frutta e da unire alla panna montata per torte e monoporzioni.

▪ YOGURT LIQUIDO

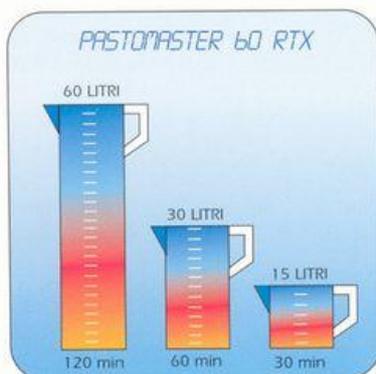
è un ciclo completamente automatico, che partendo da latte e yogurt intero naturale, produce questo salubre alimento, da proporre fresco da bere e con macedonie di frutta; abbinato ad una miscela base latte a freddo, può essere usato per produrre gelato al gusto di yogurt.

▪ YOGURT DENSO

con questo ciclo lo yogurt prodotto è denso; può essere proposto sia in coppa con salse, puree e pezzetti di frutta, sia confezionato in vasetti opportunamente sterilizzati, per l'asporto.



Evoluzione Tecnologica e Funzionale

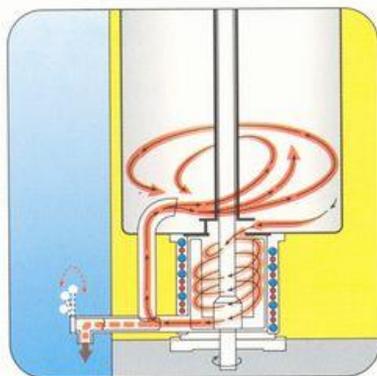


POMPA SCAMBIATRICE

Lo scambio termico (caldo-freddo) è concentrato all'interno della pompa a tazza per pastorizzare bene e rapidamente tutte le quantità di miscela, impiegando meno di 2 minuti per litro.

*BASSA OMOGENEIZZAZIONE

L'accoppiamento millimetrico tazza-agitatore della pompa scambiatrice e le 5 velocità di mescolazione producono nei globuli di grasso una elevata pressione osmotica, raggiungendo livelli di bassa omogeneizzazione.

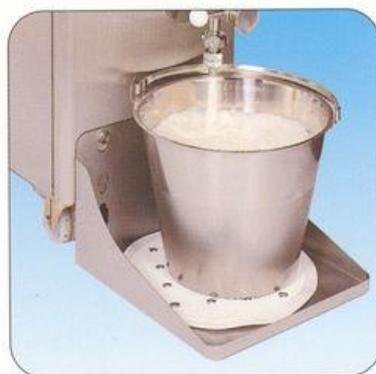
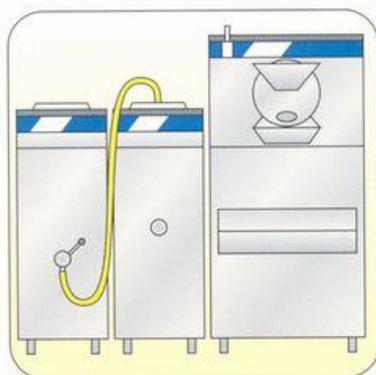


COPERCHIO

È trasparente, per seguire le lavorazioni che avvengono all'interno del pastorizzatore. Quando è aperto, la miscela rimane in agitazione e la macchina in sicurezza, perché la pompa scambiatrice non è raggiungibile dall'operatore; così versando gli ingredienti secchi nella miscela, essi si disperdono immediatamente senza formare grumi.

TRASPORTO MISCELA

A fine ciclo, la pompa scambiatrice trasporta velocemente ed igienicamente la miscela agli altri apparecchi utilizzatori.



MENSOLA

È un accessorio in acciaio, dotato di tappetino in gomma; si applica al pastorizzatore per ospitare il secchio durante l'estrazione della miscela.

DOCCETTA

Erogatore d'acqua a doccetta con doppio comando, da collegare all'acqua calda del laboratorio; leva di comando con posizione «tutto aperto» per erogazione continua; sicurezza a tempo che interrompe il flusso d'acqua ogni 3 minuti.



RTX

Attraverso modem, il PASTOMASTER RTX può ricevere e trasmettere i dati di funzionamento al Servizio Assistenza, per diagnosi tecniche ed interventi a distanza.

DESIGN

La nuova estetica arrotondata favorisce un migliore approccio dell'operatore e una buona prevenzione antinfortunistica; quadro comandi di facile lettura e interpretazione.



SICUREZZE: BLACK-OUT ed INTERRUZIONE IDRICA

I PASTOMASTER RTX hanno la memoria elettronica che rimane attiva anche durante una eventuale mancanza di tensione elettrica o interruzione dell'alimentazione idrica. Al ritorno della tensione o dell'acqua la memoria elettronica fa riprendere la funzione in corso, solo se i parametri temperatura-tempo garantiscono che la miscela non ha subito nessuna alterazione durante l'interruzione, altrimenti riavvia un nuovo ciclo completo di pastorizzazione, trasmettendo sul display un messaggio di avvertimento per l'operatore.

Impianti CARPIGIANI per Gelato Artigianale a Norme HACCP

Tutte le macchine CARPIGIANI sono progettate e realizzate per rispettare appieno le norme internazionali di sicurezza e igiene. Il Gelatiere professionista è così facilitato nell'adozione delle corrette procedure di controllo e sorveglianza dei punti critici nella produzione del suo gelato artigianale (Hazard Analysis and Critical Control Point).

I dati di pastorizzazione/maturazione e mantecazione vengono sempre memorizzati e possono essere trascritti su tabulati.

È infatti possibile collegare le macchine ad un computer e procedere alla stampa dei dati principali di produzione, o in mancanza di questo adottare la stampante dedicata (optional) per la stampa diretta su nastro di carta. Questi dati possono essere trasmessi anche a distanza via modem.



CARPIGIANI
tecnologia per un mondo più dolce