

# Maestro HE



# HOT-COLD-DYNAMIC® ADAPTIVE

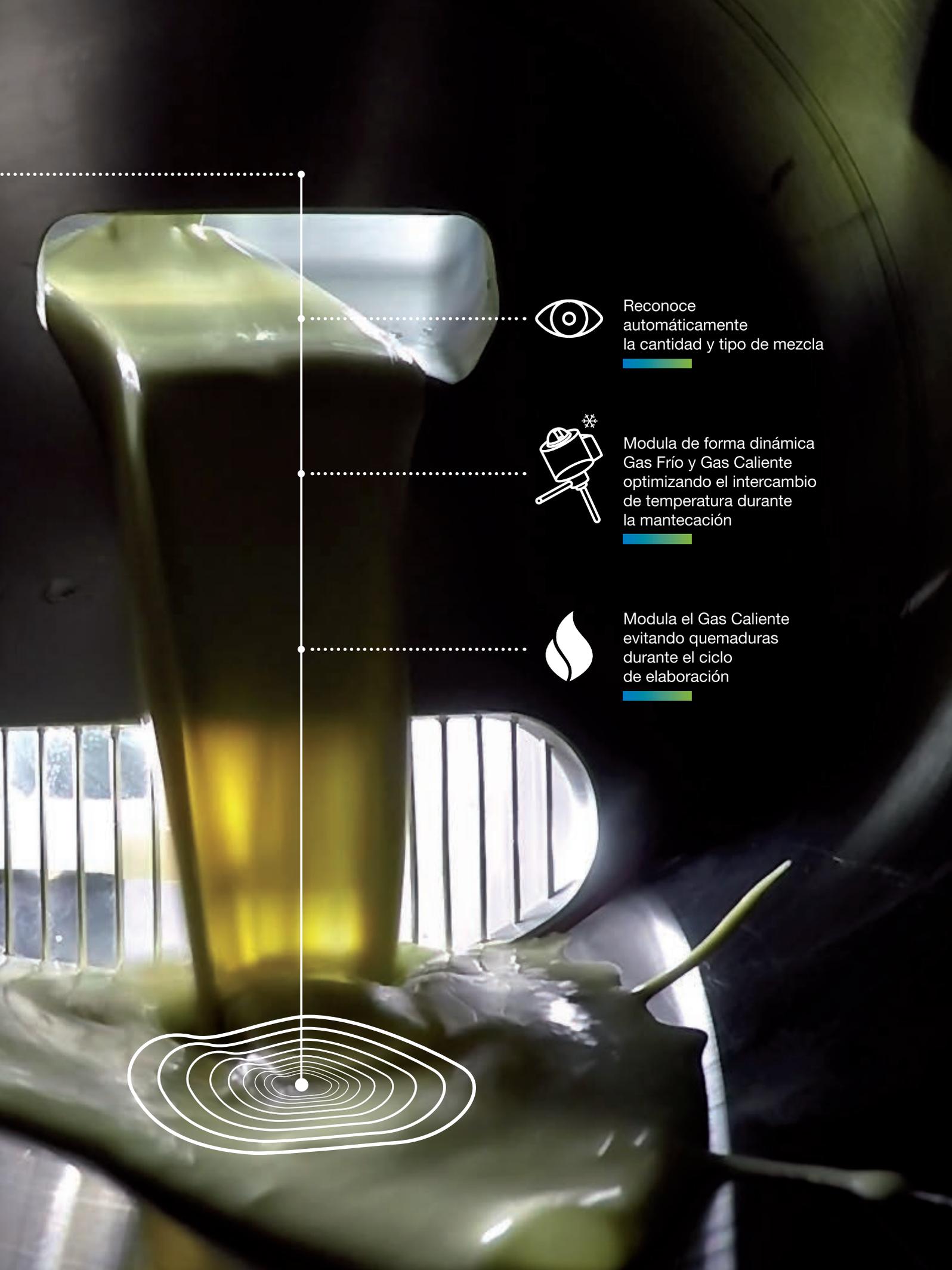
---

LA TÉCNOLOGÍA INTELIGENTE  
QUE DECIDE LO MEJOR PARA TU RECETA

---



**ADAPTIVE**  
TECHNOLOGY INSIDE



Reconoce automáticamente la cantidad y tipo de mezcla



Modula de forma dinámica Gas Frío y Gas Caliente optimizando el intercambio de temperatura durante la mantecación



Modula el Gas Caliente evitando quemaduras durante el ciclo de elaboración





## MAESTRO EN LA HELADERÍA

La tecnología de **Maestro** está cubierta y protegida por patentes.

En **Maestro**, calor y frío se producen simplemente utilizando el compresor frigorífico y cuatro circuitos integrados y gestionados por el sistema **Hot-Cold-Dynamic® Adaptive**.

**Maestro** adquiere toda la experiencia de **Labotronic Carpigiani**, los mantecadores para gelato artesanal más utilizados en el mundo, con la gestión inteligente y dinámica de todo el ciclo productivo.

21

**PROGRAMAS DE HELADERÍA**

13

**diversas opciones de producción del gelato artesanal**

2

**diversos programas de producción para granizados sicilianos y cremolatas**

6

**ciclos para la producción de salsas y toppings**



**enfriamiento y mantecación**

**Hot-Cold-Dynamic® Adaptive.**

La tecnología inteligente que decide lo mejor para tu gelato. Modula el **gas frío** en función de la cantidad y calidad del producto elaborado, para gelatos, granizados y sorbetes preparados a la perfección.



## Gelato Excellent

Seleccionando este programa, el gelato resulta con una buena textura, suave y fácil de extender con la espátula, ideal aunque permanezca un largo tiempo expuesto en la vitrina. El programa permite mínimos de producción muy reducidos.

## Gelato Speed

Producción más veloz, el gelato resulta consistente y cremoso, listo para que se enfríe rápidamente en el abatidor.

## Gelato Hard

Con mezclas estándares, el gelato resulta muy compacto y seco, ideal para quien utiliza el porcionador para servir el gelato.



## Gelato Simply

Con este programa, el operador utiliza uno de los tres ciclos dedicados, simplificando su trabajo: Gelato de Leche, Gelato de Fruta, Sorbete.

## Gelato Hot

La mezcla se prepara directamente en el mantecador, donde luego se calienta, pasteuriza y se transforma en gelato.

## Gelato Hot Age

La mezcla viene preparada, pasteurizada y madurada para luego ser transformada en gelato.

## Gelato Hot&Cold

Para calentar y enfriar la mezcla y después trasformarla en gelato.

## Gelato Zero+ Sorbete Zero+

Ciclos de producción que permiten mantener recetas bajas en sólidos con una reducción media del 40% de los sólidos totales (azúcares, grasas y otros sólidos) con respecto a la receta tradicional.



## Gelato Crystal

Con este programa se produce el especial Gelato Crystal\* de leche o fruta.

\*Crystal: gelato semidenso ideal para crear rápidamente postres de cualquier forma gracias a la consistencia fácilmente moldeable. Con el abatimiento de temperatura el producto Crystal se transforma en un innovador gelato.



## Ice Cream

Este programa y el agitador especial\*\* permiten la producción de Ice Cream.

\*\* opcional para todos los modelos. Disponible también como recambio.

## Gelato Manual

El operador puede variar la velocidad del agitador durante la producción del gelato y guiar manualmente la mantecación.

## Gelato Relleno

Para realizar contenedores multicapas; permite mantecar y extraer una parte de gelato para extender una capa y mantener el resto dentro del cilindro.

Después de haber rellenado y endurecido la primera capa, el gelato residual está listo para la extracción final y el acabado del contenedor.



## Granizado Siciliano

El agitador gira a baja velocidad para producir perfectos granizados de café, limón y fruta, sin emulsiones blanqueadoras, siguiendo la receta tradicional.

## Cremolata de Fruta

Cristaliza de manera homogénea la deliciosa crema de fruta, fresca y refrescante.



## Salsas y Toppings

Con estos programas se obtienen salsas específicas para la base blanca y toppings para decorar el gelato producido.

Salsa Chocolate - Salsa Cremas  
Salsa Fruta - Topping Chocolate  
Topping Cremas - Topping Fruta



## MAESTRO EN PASTELERÍA Y CHOCOLATERÍA

**Maestro** adquiere toda la experiencia de los **Pastochef Carpigiani**, los pasteurizadores para crema pastelera más utilizados en los laboratorios artesanales. Indispensables para la producción automática de dulces especialidades que requieran procesos de producción meticulosos y de gran precisión en la temperatura de elaboración, especialmente cuando se procede a realizar también la cristalización del chocolate.

18

### PROGRAMAS DE PASTELERÍA

6

programas para producir  
seis tipos diferentes de cremas

6

programas para la elaboración  
del chocolate

6

programas especiales,  
útiles para dulces y gelati



### calentamiento y cocción

El sistema **Hot-Cold-Dynamic® Adaptive** modula el gas caliente con la máxima precisión en función del producto en elaboración, evitando quemaduras e incrustaciones, para la realización de cremas, salsas y chocolatinas de alta calidad.



## Base para Postres helados

Ideal para producir la base neutra para postres helados que se aromatizarán con fruta poché, licor, chocolate, avellanas, zabaione, pasta a la naranja o al café, etc.

### Fruta Poché

Se vuelve imposible congelar la fruta, siendo óptima para rellenar tartas heladas y postres helados.

### Yogur

A partir de la leche y los fermentos lácteos se produce este alimento sano y natural.

### Infusión

Para macerar flores y hierbas particulares para la preparación de sorbetes originales.

### Mezcla Crepes

Para obtener una masa pasteurizada, ideal para producir crepes para rellenar.

### Cocción arroz

Para cocer y conservar la estructura del arroz, indicado para dulces y gelati.



## Crema Pastelera

Para producir crema pastelera clásica pasteurizada; óptima para bignè, pasteles, tartas y para crear dulces y postres, como la crema chantilly.

### Crema Zabaione

Crema exquisita, con un característico sabor de marsala.

### Crema de Fruta

Una alternativa a la crema pastelera, con toda la frescura de la fruta.

### Panna Cotta

El postre más tradicional; al natural o acompañado con salsas.

### Gelatina para Postres

Para dar brillo a tartas, porciones individuales y dulces en general.

## Cristalización Chocolate Amargo, Blanco y con Leche

Tres ciclos de cristalización del chocolate, muy precisos y meticulosos, para producir chocolatines y cualquier tipo de pralinería.

### Cristalización Chocolate Speed

Para agilizar la cristalización optimizando los tiempos de producción.

### Crema Ganache

Para rellenar bombones de chocolate y dulces.

### Crema para untar

Para producir exquisitas cremas de chocolate y avellana.



## Bavaroise

Para producir una crema base neutra que podrá personalizarse con gustos de crema y fruta o para acompañar la nata montada en tartas y porciones individuales.

Maestro  
HE  
High  
Efficiency.  
Descubre  
el valor  
de la alta  
eficiencia.





## MAESTRO EN PERFORMANCE

32 procesos completos de heladería y pastelería, para realizar una gran variedad de excelentes especialidades.



Para mantener íntegra la consistencia del gelato que sale por último, con el **posenfriamiento se reactiva el frío** incluso durante la extracción.



Agitador de POM impenetrable al frío y al calor, para la **expulsión total de gelato y de las cremas**; sus rascadores auto-regulables permiten la limpieza total y un mejor rendimiento del cilindro.



Para asegurar el éxito de cada programa, la **pantalla acompaña al operador indicando** las fases de elaboración, la temperatura y las sugerencias para la introducción progresiva de los ingredientes.



Para cada producto, el **detallado Recetario Maestro** suministrado ayuda a seleccionar y a dosificar los ingredientes.



## MAESTRO EN COMODIDAD

Las operaciones de introducción de ingredientes y la extracción de los productos acabados siempre se realizan en posición erguida.



Gracias al invertir es posible **vetear el helado** en la cubeta sin detener la máquina o cerrar la puerta: la velocidad del agitador se puede reducir hasta la completa interrupción de la salida de helado, para permitir una cómoda distribución de los toppings; luego, aumentando la velocidad, el helado vuelve a salir.

Además, la **alfombrilla de la repisa** está diseñada para mantener cubetas, bandejas y cilindros en posición durante la extracción de los productos.

Menús de elaboración personalizables para mostrar SOLAMENTE los ciclos más utilizados.



Cuando la tapa de la tolva se encuentra abierta **deja libres todos los pulsadores de mando** para permitir la puesta en marcha de los ciclos de elaboración incluso durante la introducción de los ingredientes.



**Agitador 3E** opcional para todos los modelos. Ideal para producir Ice Cream. También disponible como recambio.

## Puerta racionadora Crystal opcional

Ideal con el programa Crystal para el llenado de contenedores y recipientes diversos directamente desde la máquina.



Gracias al **distanciador**, que se puede montar en cualquier momento, es posible reducir la apertura de la puerta de salida facilitando de este modo la extracción del producto Crystal y el lavado de la máquina.

La **nueva ducha de acero inoxidable** se encuentra en la parte delantera de la máquina, para facilitar el lavado del cilindro y de la boca de salida de los productos, y para evitar maniobras cruzadas con la puerta. Cuando la ducha se extrae, se puede bloquear para facilitar su uso.





## MAESTRO EN COMODIDAD

Nuevo **sistema de infusión\*** (opcional) en el agitador para difundir los sabores de una manera sencilla, segura e higiénica.

\*para todos los modelos. Puede comprarse como pieza de recambio

Nueva función **Water Filling\*\*** (opcional) para **suministrar la cantidad exacta de agua** que se requiere en las recetas y / o para la limpieza, ahorrando tiempo y evitando errores de dosificación.

\*\*para todos los modelos. Se puede pedir sólo cuando se compra la máquina



*easy way!*

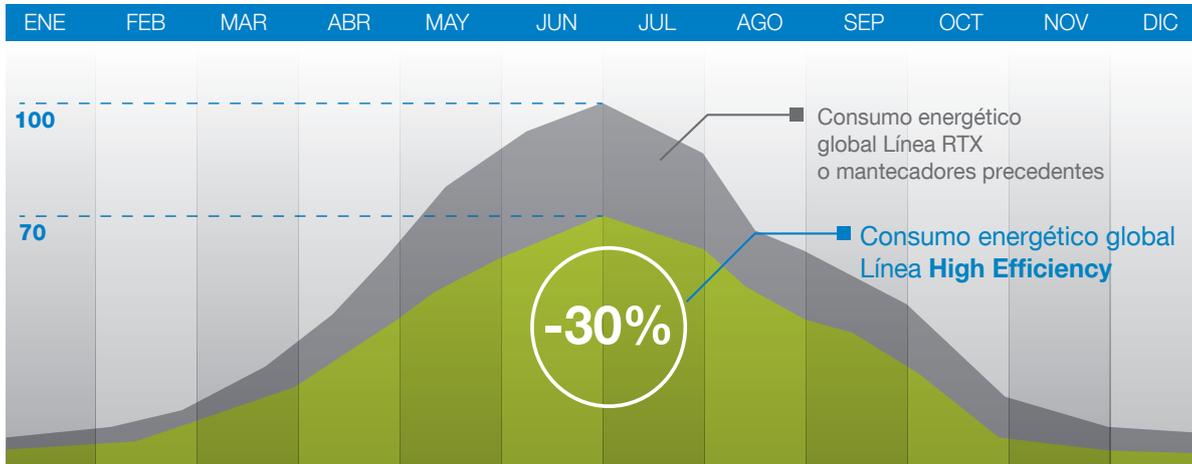


**easy way:** prepara y pasteuriza la mezcla con tu mantecador.



## MAESTRO EN AHORRO

HE  
high efficiency



CONSUMO ANUAL ENERGÍA ELÉCTRICA Y AGUA

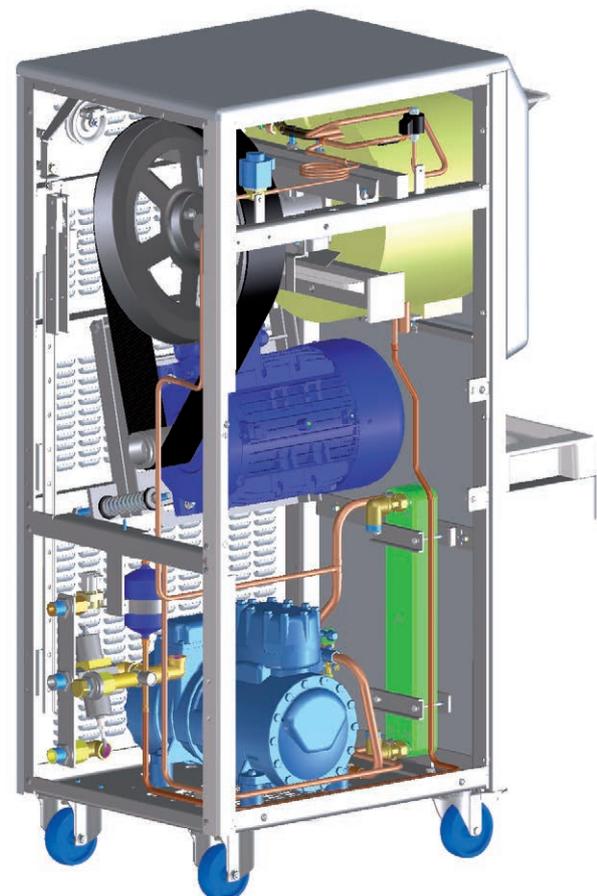


La tecnología **HIGH EFFICIENCY** de Carpigiani, con el exclusivo algoritmo para el control electrónico de las válvulas termostáticas, con los motores eléctricos de alta eficiencia y con los nuevos condensadores de alto rendimiento, determina la máxima eficiencia del ciclo de mantecación del gelato, con un **amplio ahorro de tiempo de producción y consumos de energía eléctrica y de agua.**

En comparación con máquinas para gelato eficientes de hace unos diez años, este **ahorro energético en la producción del gelato es del 30 % global.**



La tecnología de **GAS CALIENTE**, desarrollada de manera exclusiva por Carpigiani, permite una gran versatilidad en la producción de dulces y un **importante ahorro de energía, con respecto a otras formas de calentamiento.**





## MAESTRO EN SEGURIDAD



Con TEOREMA la continuidad productiva está garantizada, gracias a la asistencia simplificada mediante controles y diagnósticos a través de Internet, que pueden consultarse desde ordenadores, tabletas y smartphones.



Aumenta la prevención de accidentes, con bordes más redondeados en todas las partes de la máquina más cercanas al operador.

Durante las elaboraciones en caliente, cuando se superan los 50 °C, la **pantalla se vuelve ROJA**, para advertir al operador de que dentro de la máquina se encuentran productos en calentamiento y cocción. Esta señal visual previene maniobras incorrectas con productos calientes.

**Defrost** Durante la producción del gelato, si faltara la **tensión o se detuviera en modo accidental**, se pone en marcha un procedimiento automático de "defrost" que permite que se vuelva a iniciar rápidamente la producción.

CREMA EXCELLENT  
Espesant + Leche OK  
Calentamiento  
+85°C  +52°C

Teorema Ready

Hot-Cold-Dynamic®

17:11:38 03  
AUTO-DEFROST  
Esperar...

Teorema Ready



## MAESTRO EN HIGIENE

El lavado del cilindro puede agilizarse con el calentamiento de la superficie, **que separa y disuelve rápidamente los residuos de grasas de producción.**

Las **nuevas ruedas** con estructura de acero inoxidable pueden resistir frecuentes lavados incluso con los detergentes más agresivos.



La bandeja de salida del producto puede **desmontarse**, para facilitar la extracción total de cualquier residuo de gelato, cremas o chocolate, para una limpieza integral.



La limpieza de las planchas es veloz ya que con **el tratamiento Scotch-Brite**, el acero inoxidable no se mancha ni retiene residuos de grasa.

El programa de **limpieza diferida garantiza la seguridad higiénica** gracias al control de la temperatura del cilindro una vez extraído el producto. Gracias a este programa no es necesario el lavado inmediato de la máquina en caso de una parada prolongada del trabajo.

**El cilindro y la plancha frontal son una pieza única** para favorecer la máxima limpieza e higiene.

De este modo, con el cilindro monolítico se ha eliminado cualquier tipo de intersticio con la plancha donde podría acumularse condensación o hielo, que acortaría la vida de la máquina.



**Una vez completado el lavado, puede eliminarse del cilindro cualquier residuo de humedad**, con el programa de secado, indispensable antes de realizar la cristalización del chocolate.

LAVADO  
LAVADO EN CALIENTE  
\* SECCO

Teorema Ready

Hot-Cold-Dynamic®

**Carpi Care kit:** solicítelo a su distribuidor para mantener siempre la máquina en perfectas condiciones higiénicas.



## Maestro HE



### Características de producción

	Mezcla introducida		Gelato producido		Zero+		Crystal		Granizado		Topping		Crema		Cristalización Chocolate		Yogur	
	Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo	
	mín - máx kg		mín - máx litri		mín - máx kg		mín - máx kg											
<b>Maestro** HE</b>	1,5*	7,5	2,0	10,0	1,5	6,5	3,5	7,5	3,5	7,5	4,5	9,0	4,5	9,0	5,0	10,0	3,0	10,0
<b>Maestro*** HE</b>	2,5*	10,5	3,5	15,0	2,5	9,5	5,0	10,5	5,0	10,5	6,0	10,0	6,0	12,5	7,5	12,5	5,0	12,0
<b>Maestro**** HE</b>	3,5*	13,0	5,0	19,0	3,5	12,0	6,0	13,0	6,5	13,0	7,5	12,0	7,5	15,0	10,0	15,0	7,0	14,0

### Características técnicas

	Agitador	Aliment. eléctrica			Potencia nominal	Fusible	Condensador	Dimensiones cm en la base			Peso
		Voltios	Hz	Ph	kW	A		Ancho	Profundidad	Altura	kg
<b>Maestro** HE</b>	velocidad múltiple	400	50	3	6,4	16	agua**	52	65	140	280
<b>Maestro*** HE</b>	velocidad múltiple	400	50	3	7,6	20	agua**	52	65	140	320
<b>Maestro**** HE</b>	velocidad múltiple	400	50	3	9,0	20	agua**	52	65	140	350

La producción varía en función de las materias primas utilizadas. Los rendimientos se refieren a 25 °C de temperatura ambiente y a 20 °C de temperatura agua del condensador. \* Cantidades relativas al ciclo "Excellent". \*\* Disponible también en la versión de aire con coste adicional. Las dimensiones y peso se refieren a la versión condensada por agua.

Las Maestro HE son fabricadas por Carpigiani con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001.

Las características mencionadas tienen valor indicativo; Carpigiani se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.



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

Concesionario



[carpigiani.com](http://carpigiani.com)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence