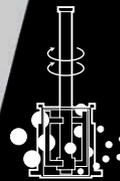
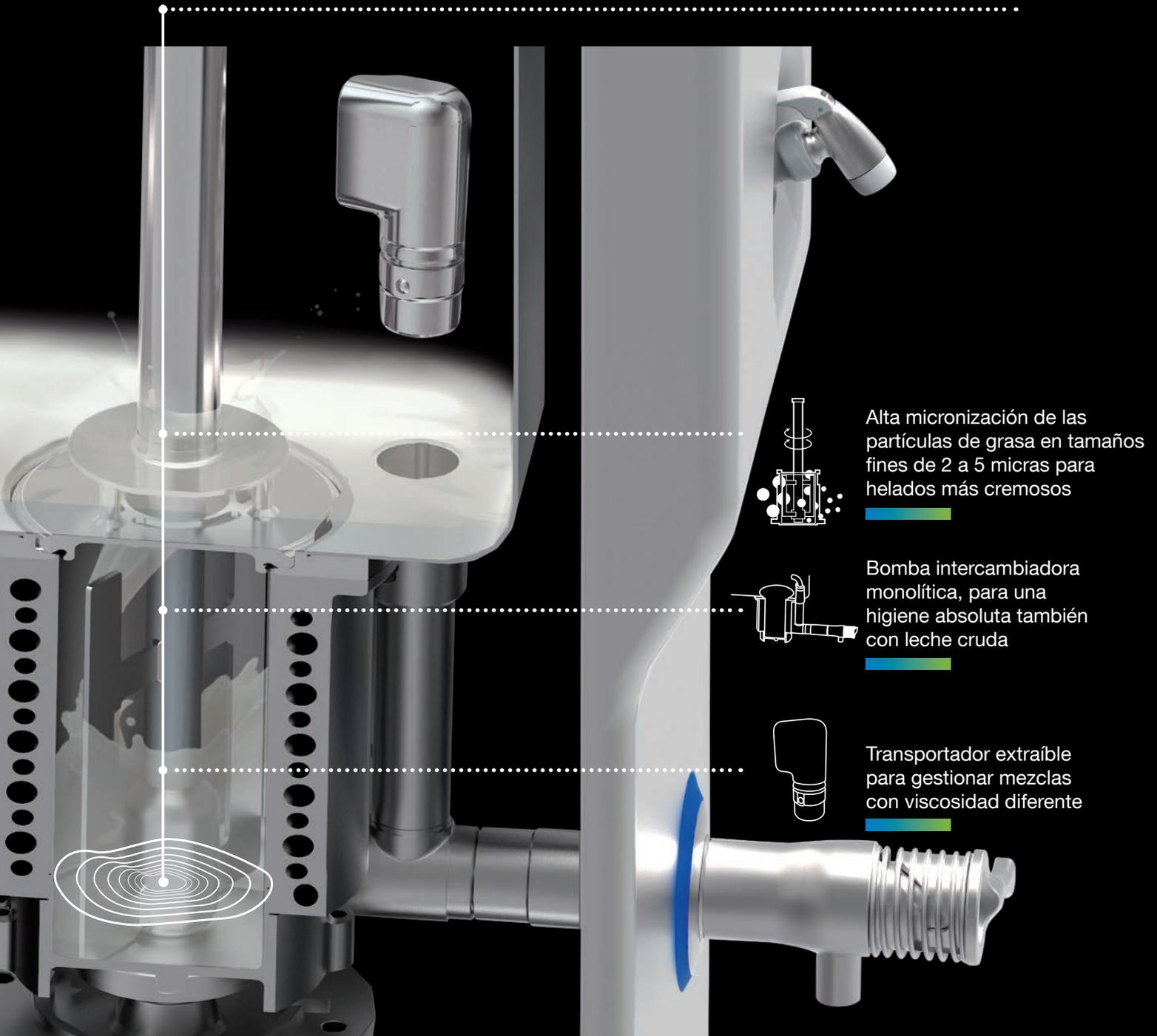


Pastomaster HE

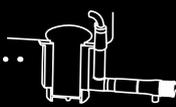




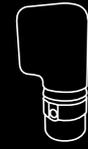
BOMBA DE INTERCAMBIO ADAPTIVE



Alta micronización de las partículas de grasa en tamaños fines de 2 a 5 micras para helados más cremosos



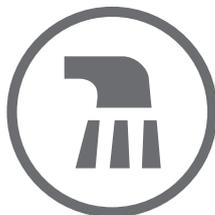
Bomba intercambiadora monolítica, para una higiene absoluta también con leche cruda



Transportador extraíble para gestionar mezclas con viscosidad diferente

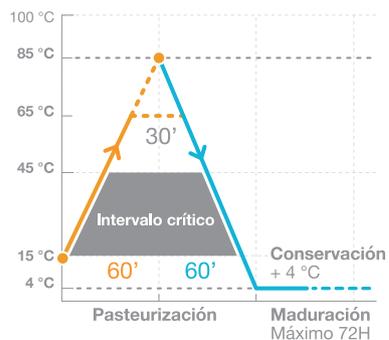
LA TECNOLOGÍA INTELIGENTE
QUE SABE CUIDAR DE TU MEZCLA

Pastomaster HE
High Efficiency.
Único.



Pasteurización

Tratamiento térmico controlado, descubierto en 1864 por el científico francés Louis Pasteur. Este procedimiento reduce los agentes patógenos que puedan contener los alimentos, sin deteriorar vitaminas ni proteínas, conservando los valores nutricionales y organolépticos.



MEZCLAS PARA HELADO Y YOGUR

9 programas fundamentales para producir **todos los tipos de mezclas helado básicas, completas y yogur**



Alta Pasteurización
85 °C

Es el ciclo más usado, para la máxima garantía higiénica.



Baja Pasteurización
65 °C

Es un ciclo más delicado, para respetar las calidades organolépticas de los ingredientes.



Pasteurización Intermedia

Se pueden seleccionar todas las temperaturas de pasteurización entre 65 °C y 95 °C.



Pasteurización Chocolate
90 °C

Para mezclas de chocolate. Con este ciclo se logra la perfecta fusión del cacao acentuando el aroma.



Enfriamiento Maduración

Enfriamiento a 4 °C, conservación y maduración, sin calentamiento.



Jarabe de Azúcar

Para producir el jarabe utilizado en las mezclas con base agua.



Azúcar Invertido

Para producir el edulcorante que se usa para reducir los sólidos sin quitar la dulzura.



Yogurt líquido

Para producir con leche y fermentos el yogur para beber.



Yogurt denso

Para producir un óptimo yogur denso y cremoso.



SALSAS*



Programas para producir 7 salsas, que unidas a las mezclas básicas sirven para crear rápidamente los gustos más clásicos de helado:

- Salsa Crema
- Salsa Zabaione
- Salsa Cacao
- Salsa Fruta
- Salsa Chocolate
- Salsa Cítricos
- Salsa Limón

*solo para los modelos Pastomaster 60 HE



ESPECIALIDADES*



Programas para producir 6 especialidades artesanales para ofrecer en heladería:

- Flan (Pudín)
- Panna Cotta 1
- Panna Cotta 2
- Bavaresa (Bávara)
- Base Semifrios (Base Postres helados)
- Merengue Italiano

*solo para los modelos Pastomaster 60 HE



PROGRAMAS LIBRES



Disponibilidad de 5 programas libres que permiten al Heladero personalizar y memorizar sus propios ciclos para el tratamiento de sus mezclas.



QUESO



8 programas para producir:

- Requesón
- Queso fresco
- Queso blando
- Queso duro
- Quesos especiales
- Suero pasta cocida
- Lacto-injerto
- Suero-injerto



LECHE



Programas para producir:

- Tratamiento térmico
- Tratamiento térmico programado
- Baja pasteurización leche
- Alta pasteurización leche



Para cada producto, el recetario detallado, descargable a través del Código QR situado en la parte frontal de la máquina, ayuda en la elección y dosificación de los ingredientes.



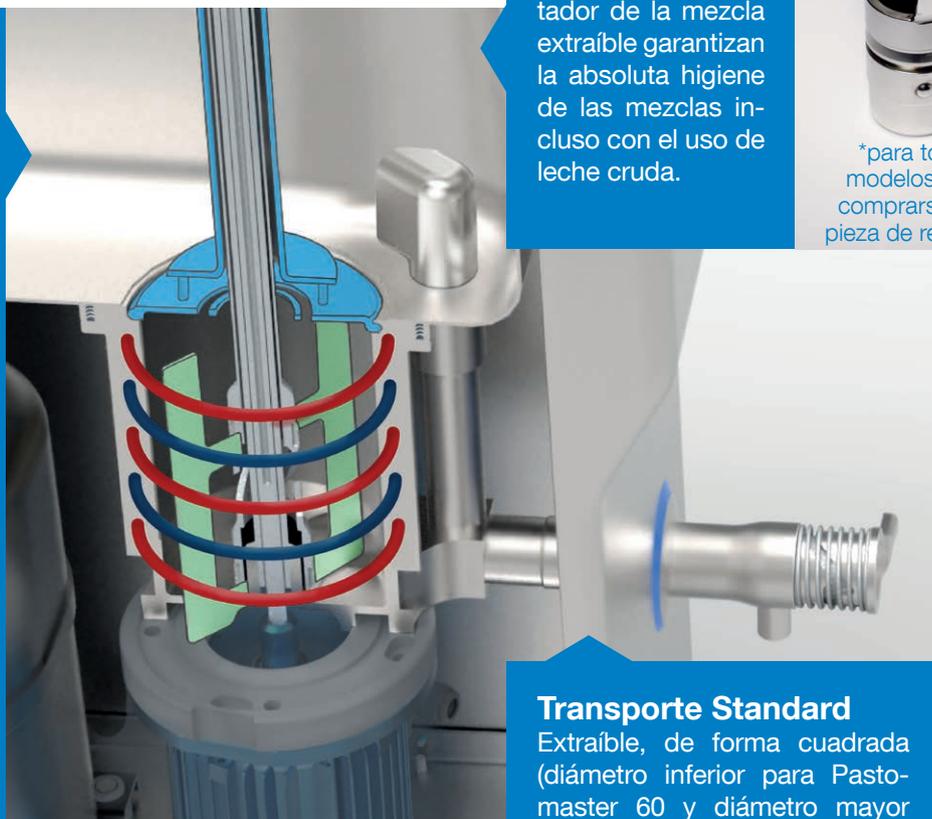
PERFORMANCE Y CALIDAD

Bomba de Intercambio

Los ingredientes se mezclan y pasteurizan dentro de la bomba de intercambio de taza, que se encuentra en el fondo de la cubeta. Esta exclusiva tecnología Carpigiani, patentada, garantiza:

Alta micronización: el acoplamiento milimétrico taza-agitador y las diferentes velocidades de agitación, reducen las moléculas de grasa de 2 a 5 micras para obtener helados más delicados y cremosos.

Eficiencia Superior que permite trabajar incluso con cargas mínimas sin el riesgo de quemar la mezcla. Además, el baño maría en seco evita incrustaciones del producto.



Leche Cruda

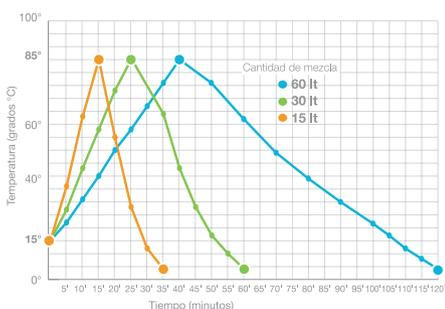
La bomba de intercambio monolítica, el nuevo diseño del grifo y el transportador de la mezcla extraíble garantizan la absoluta higiene de las mezclas incluso con el uso de leche cruda.



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

Transporte Standard

Extraíble, de forma cuadrada (diámetro inferior para Pastomaster 60 y diámetro mayor para Pastomaster 120) que permite amalgamar ingredientes particularmente densos y viscosos, y producir mezclas ricas en sólidos. Ideal también para la producción de salsas y quesos.



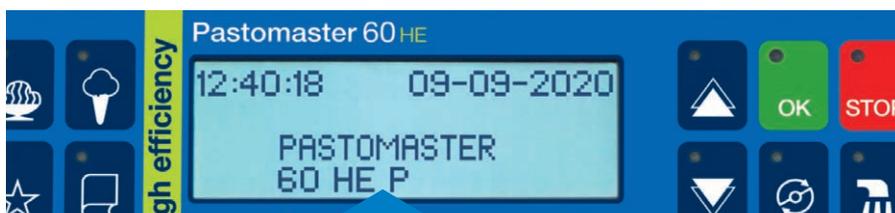
Pastomaster 120 HE

El enfriamiento se hace en base a la cantidad de mezcla en elaboración y se divide en:

- Mín 30 – 60 litros
- Med 60 – 90 litros
- Máx 90 – 120 litros

Duración de los ciclos

El intercambio térmico por litro de mezcla, calentamiento a 85 °C y enfriamiento a 4 °C, es extremadamente rápido siendo menos de 2 minutos en el modelo 60 HE y menos de 1 minuto en el 120 HE. Con esta tecnología, el consumo energético y los tiempos de pasteurización son directamente proporcionales a la cantidad de mezcla que se debe producir.



High Power*

Función opcional que permite ahorrar hasta el 20 %** en los tiempos de calentamiento sin aumentar el consumo energético total.

* disponible sólo para Pastomaster 60 HE y Pastomaster 60 HE P en el momento de la compra. ** respecto a la versión estándar



COMODIDAD

Nuevas soluciones
para el máximo
confort de uso



Tapa y bomba de intercambio

Tapa con nuevo diseño, fácil de montar y desmontar. Gracias a la bomba de intercambio es posible introducir los ingredientes mientras la mezcla está en agitación con total seguridad.



Transporte de la mezcla

Kit opcional para transferir higiénicamente la mezcla.



Bandeja reposa cubos

Opcional, de acero inoxidable, desmontable y lavable en el lavavajillas.



Soporte Tubos

Gracias al soporte situado en la parte trasera de la máquina, se pueden colocar los tubos de conexión hídrica para que permanezcan levantados del suelo, de esta forma facilita el desplazamiento sin obstáculo y la limpieza del suelo.

Water Filling*

Nueva función opcional para **dispensar la cantidad exacta de agua** requerida en las recetas o en la limpieza, ahorrando tiempo y evitando errores de dosificación.



QR CODE

Todos los contenidos como el manual de instrucciones, kit de mantenimiento - Carpi Care kit y Carpi Clean kit se pueden descargar actualizados a través del **Código QR** situado en la parte frontal de la máquina.

*para todos los modelos. Se pide solo en el momento de la compra

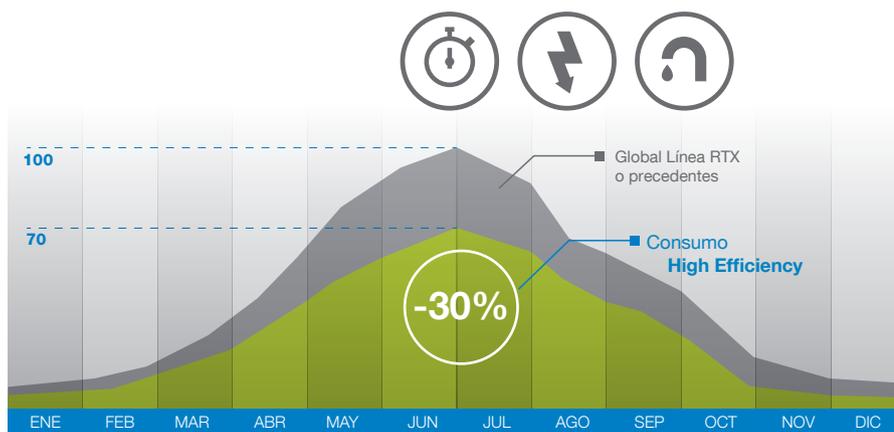


AHORRO

Reducción del consumo de agua

high efficiency

La tecnología HIGH EFFICIENCY de Carpigiani, dotada de motores eléctricos de alta eficiencia y con los condensadores de alto rendimiento, determina la máxima eficiencia de los ciclos de pasteurización de las mezclas. **Pastomaster HE asegura un gran ahorro del consumo de agua, hasta el 30 % con respecto a los pasteurizadores RTX.**



SEGURIDAD

Mayor seguridad operativa y más control en la producción



Tapa

Cuando se superan los 50 °C, para evitar salpicaduras de mezcla hirviendo, al levantar la tapa, se detiene la agitación.

Black-out e interrupción hídrica

Después de una interrupción de energía eléctrica o de agua, si los parámetros temperatura-tiempo garantizan que la mezcla no ha sufrido ninguna alteración, el pasteurizador reanuda el programa en curso. De lo contrario, se pone en marcha un nuevo ciclo completo de pasteurización advirtiendo al operador con un mensaje en la pantalla.



Con **TEOREMA** se puede supervisar la máquina por Internet a través del ordenador, tableta y smartphone. Se facilita la asistencia gracias a la posibilidad de controles y diagnóstico directamente por control remoto.

Diseño ergonómico

Aumenta la prevención de accidentes, con bordes aún más redondeados y con empalmes.

Durante las elaboraciones, cuando se superan los 50 °C, la pantalla se vuelve roja para advertir al operador que dentro de la máquina se encuentran productos en calentamiento. Esta señal visual ayuda a prevenir maniobras incorrectas con productos calientes.

Pastomaster 60 HE

ALTA PASTEURIZ. OK?

Leche Calentamiento +85°C +52°C

Teorema Ready





HIGIENE

Limpieza facilitada,
higiene garantizada

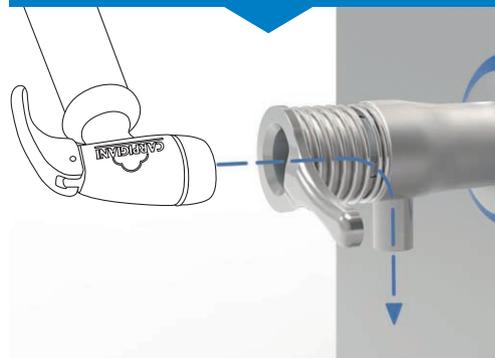
Grifo a temperatura controlada

El flujo continuo de la mezcla en el circuito garantiza una temperatura correcta en todas las fases, tanto en la pasteurización como en conservación/maduración.



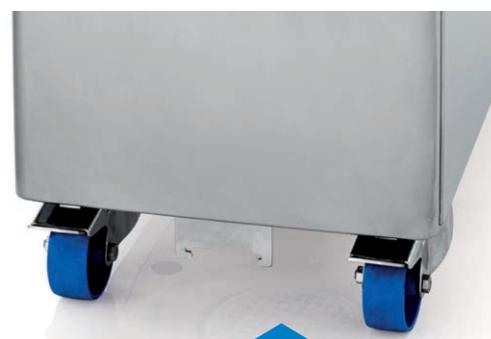
Grifo siempre limpio

El nuevo diseño permite lavar el orificio de salida de la mezcla en cualquier momento, durante todas las fases de elaboración.



Total limpieza

El nuevo grifo, el transportador extraíble y la taza monolítica permiten una fácil y completa limpieza de la máquina.



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

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 del gelato; cuando ésta se extrae, se puede bloquear para facilitar su uso.

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

Carpi Care kit



solicítelo a su distribuidor para mantener siempre la máquina en perfectas condiciones higiénicas.

Carpi Clean kit



Pastomaster 60 HE

Pastomaster 120 HE



Características de producción

	Ciclo de producción* litros/minutos	Capacidad de la Cubeta		Producción Yogur		Producción Salsas**		Producción Especialidades	
		Mín	Máx litros	Mín	Máx kg	Mín	Máx kg	Mín	Máx kg
Pastomaster 60 HE	60 / 120	15	60	15	45	15	45	15	45
Pastomaster 60 HE P	60 / 120	15	60	15	45	15	45	15	45
Pastomaster 120 HE	120 / 120	30	120	30	90	-	-	-	-

* los tiempos de producción varían según los ingredientes empleados ** para la salsa de cacao la cantidad máxima es 15 kg

Los rendimientos se refieren a 25 °C de temperatura ambiente y a 20 °C de temperatura agua del condensador.

Características técnicas

	Velocidad Mezcla n°	Alimentación eléctrica*			Potencia nominal kW	Fusible A	Condensador	Dimensiones cm (ancho y alto a la base)			Peso neto kg
		Voltios	Hz	Ph				Anch. L	Prof. P	Altura H	
Pastomaster 60 HE	5	400	50	3	7	16	Agua	35	90	105	165
Pastomaster 60 HE P	5	400	50	3	11,2	20	Agua	35	90	105	165
Pastomaster 120 HE	5	400	50	3	11,2	20	Agua	65	90	105	269

* Otras tensiones y ciclos se encuentran disponibles con un coste adicional

Las dimensiones y peso se refieren a la versión condensada por agua.

Certificado de Calidad UNI EN ISO 9001 en todos los modelos Pastomaster HE.

Las características mencionadas tienen valor indicativo; Carpigiani se reserva el derecho de realizar todas las modificaciones que considere necesarias sin previo aviso.



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - BOLOGNA, Italy - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence