

100%
CREATIVITY



MISTER
Art




CARPIGIANI

Mister Art: mehr als eine Maschine, ein Ideenlabor.

Die Produktionsmaschine für permanent frisches handwerkliches Eis

Diese innovative Carpigiani Maschine stellt Eis und gefrorene Konditorei-Spezialitäten sowie trendige Gaumenfreuden für anspruchsvolle Kunden her.

Produktion

Ein gutes Eiscafé benötigt zwei grundlegende Maschinen:

- den Pasteurisierer für die Zubereitung von Eismixen
- eine Eismaschine für die Herstellung des fertigen Eises

Mister Art verfügt über einen oberen Tank, in dem die Mixe pasteurisiert werden, und einen darunter liegenden Zylinder, um das Eis zu gefrieren. Auf diese Weise wird ein komplettes Eisherstellungssystem in nur einer Maschine kombiniert.

Handwerklich hergestellt

Im Pasteurisierungstank von Mister Art werden handgemachte Mixe mit natürlichen Zutaten wie frischer Milch, Sahne, Zucker, Eier, Fruchtstücke usw. hergestellt. Auf dem Display wird der Produktionsfortschritt angezeigt und angegeben, wann die einzelnen Zutaten hinzugefügt werden müssen.

Immer frisches Eis

Der Gefrierzylinder von Mister Art stellt permanent Eis her. Jedes Mal, wenn Eis entnommen wird, wird eine gleiche Menge an frischem Mix vom Pasteurisierer in den Zylinder befördert, um den Gefrierzyklus fortzusetzen und immer frisches Produkt bereit zu haben.



Eis
Sorbets



Eiskonfekt
Eis-Leckereien



Parfaits
Mousse
Cremes



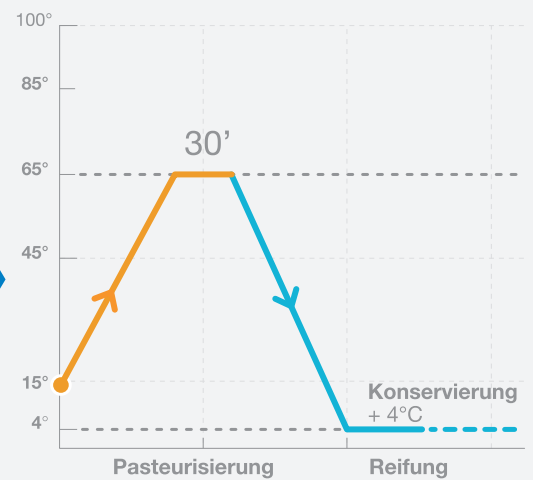
Eis am Stiel
Eistorten
Zuccottos (ital. Süßspeise)



Im oberen Tank werden die frischen Zutaten verrührt und bei 65°C pasteurisiert.

Am Ende des Zyklus wird der pasteurisierte Mix bei 4°C konserviert und gereift, um zu Speiseeis verarbeitet zu werden.

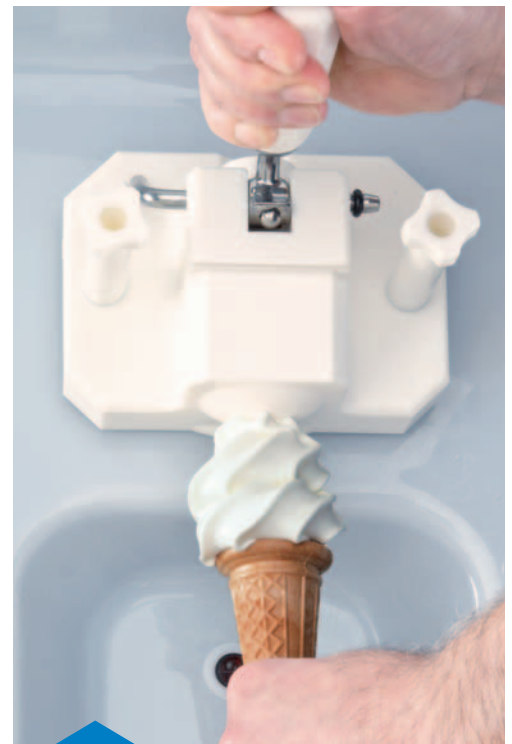
Heiße oder kalte Fertigmischungen und UHT-Mixe können ebenfalls im oberen Tank zubereitet werden.



> SPEISEEIS UND SORBET



Form und Drehzahl des Rührwerks sind so konzipiert, dass der Zucker und die Stabilisatoren in Milch und Sahne vollständig aufgelöst werden und geschmeidige und gleichmäßige Mischungen zubereitet werden können. Für jede Spezialität gibt es ein präzises Herstellungsverfahren und über Display wird die Zugabe der Zutaten angezeigt.



Wenn der Portionshebel gesenkt wird, wird eine Eisportion für den Becher oder die Eiswaffel hergestellt. Gleichzeitig wird über eine Druckpumpe, die das **Aufschlagvolumen** erhöht, um ein noch cremigeres, wärmeres, aromavolleres Speiseeis zu erhalten, neuer Mix in den Gefrierzylinder befördert.

* GELATO
GELATO MIX 65

Das **Rezeptbuch** von **Mister Art** enthält die empfohlenen Zutaten und Mengen für 10 klassische Eissorten und 5 frische Sorbets. Es bietet auch nützliche Informationen für die Herstellung von gefrorenen Konditorei-Spezialitäten.

Mit Mister Art können Eis-Spezialitäten einfach und schnell zubereitet werden. Die Eiscreme für diese kostbaren Leckereien hat ein maximales Aufschlagvolumen und kann mit Waffeln, Couverturen und Crunch dekoriert werden. Sobald sie fertig zubereitet sind, müssen sie bei -18°C schnell gefroren werden.

Selbst wenn sie im Tiefkühlfach zu Hause aufbewahrt werden, können Sie jederzeit verzehrt werden, da das Eis dank des höheren Luftanteils als im herkömmlichen Waffel- und Bechereis, seine weiche und cremige Konsistenz behält.



> EIS-SPEZIALITÄTEN



Mit verschiedenen Düsen in unterschiedlichen Formen und Größen ausgerüstet, ist es ein Kinderspiel, Cannoli, Becher, Torten und verschiedene andere Süßspeisen zu füllen.

Präzise Portionen, die mit dem Hebel dosiert werden und die kontinuierliche Produktion der Eismaschine, ermöglichen die Füllung der Leckereien im Non-Stop-Betrieb, so dass in kurzer Zeit eine große Menge Eis-Konfekt hergestellt werden kann.



Im Pasteurisierer variieren die Herstellungs- und Aufbewahrungstemperaturen je nach dem gewählten Produkt.

Für Mousse und Cremes mit einer hohen Menge an Verdickungsmittel wird der Mix pasteurisiert und im flüssigen Bindemittel Zustand im Tank bei 20 °C aufbewahrt.

Parfait-Mixe dagegen werden im Tank bei 4°C aufbewahrt.



> FEINE KÖSTLICHKEITEN



Mousse



Cremes



Parfaits

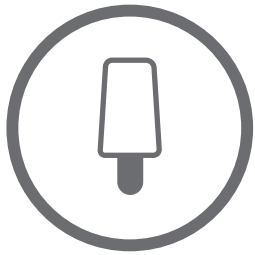


Das Produktionsprogramm für leckere Gebäcke bietet Produkte bei einer Temperatur knapp unter 0°C. Auf diese Weise können Mousse und Cremes während des Kühlzyklus abbinden und sind nach ihrer Entnahme bei einer Temperatur von 4°C (was auch die richtige Temperatur für den Verzehr ist) bereit, in einer Theke ausgestellt zu werden. Wenn Sie sie im Tiefkühlfach aufbewahren möchten: Mousse und Cremes können bei -18°C eingefroren werden.

Eis ist oft ein angenehmer Anlass, um Zeit mit anderen zu verbringen. Eistorten sind eine tolle Art, um besondere Anlässe zu feiern!

Das Befüllen von Formen für die Zubereitung von Kuchen, Zuccottos oder Eis am Stiel mit gefrorenem Eis ist oft eine langwierige, schwierige und anstrengende Aufgabe.

Mit Mister Art geht es schnell und ist kinderleicht, dank des spezifischen Gefrierprogramms und dem speziell entwickelten Zubehör.



EIS AM STIEL, EIS-TORTEN, ZUCCOTTOS UND VIELE ANDERE IDEEN.



Mister Art verfügt über ein besonderes Gefrierprogramm, das für die Herstellung von teilweise kristallisiertem Eis mit hohem Aufschlagvolumen entwickelt wurde.

Das Eis fließt durch den Schlauch und die Dosierspritze in breite Kuchen-Formen oder schmale Eis-am-Stiel-Formen.

Das Eis behält sein Aufschlagvolumen sogar nach dem Schnellgefrieren, so dass sich die Torte einfach schneiden und das Eis am Stiel problemlos essen lässt.



Technische Spezifikationen



Mister Art
100% Creativity

Stündliche Eis-Produktion/85 ml Portion am Stiel		320
Stündliche Eis-Produktion/75 g Portion		270
Pasteurisierer Kapazität	Liter	8,5 - 11,5
Stromversorgung	Volt Hz Ph	400 50 3
Nennleistung	kW	2,4
Kondensator		Luft oder Wasser
Abmessungen Luft	B x T x H cm	50,5 x 75,5 x 83
Abmessungen Wasser	B x T x H cm	50,5 x 67,5 x 74
Gewicht	kg	140

Optionales Zubehör

Handbrause mit Spiralschlauch

Vereinfacht die Maschinenreinigung nach der Produktion.
Schnellkupplung an der Maschine (Maschine muss an einer Wasserleitung angeschlossen sein).



Hygiene-Eigenschaften

Mix-Tank mit kontrollierter Lagerung bei 4°C.
Behälter-Abdeckung kann auch teilweise geöffnet werden, um die Öffnung beim Hinzufügen der Zutaten einzuschränken (Hygiene!).
Dosiereinheit aus isoliertem kondensationshemmendem Material.
Nächtliche Selbst-Sterilisierung für Speiseeis und aller Maschinenteile, die mit dem Produkt in Kontakt kommen dank Selbstpasteurisierungseinrichtung.

Mister Art wird von Carpigiani nach Qualitätssystem UNI EN ISO 9001 hergestellt.

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte.
Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige Änderungen vorzunehmen, falls sie solche für notwendig hält.

Mister Art powered by



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



Vertragshändler

carpigiani.com