



Maestro HE
High Efficiency. Spitzentechnik.





MAESTRO IM EISCAFE

Die Technologie der **Maestro** ist durch Patente geschützt. Bei der Maestro werden sowohl Kälte als auch Hitze ausschließlich über einen Kältekompressor und vier integrierte Kreisläufe erzeugt. Die Steuerung erfolgt über das **Hot-Cold-Dynamic®** System.

Maestro beruht auf der gesamten Erfahrung der **Carpigiani Serie Labotronic**, die weltweit populärste Eismaschine zur Herstellung von handwerklichem Gelato. Ausgestattet mit einer intelligenten und dynamischen Steuerung des gesamten Produktionszyklus.

16

PROGRAMME FÜR GELATO

8

verschiedene Optionen der handwerklichen Eisproduktion

2

verschiedene Programme für die Herstellung von Sizilianischer Granita und Cremolata

6

Programme zur Herstellung von Soßen und Toppings



Kühlen und Gefrieren

Das System **Hot-Cold-Dynamic®** steuert die Menge und Qualität des herzustellenden Produkts, um perfektes Gelato, Granita und Sorbets herzustellen.



Gelato Excellent

Dieses Programm erzeugt ein gut strukturiertes, weiches und cremiges Eis, welches auch für eine lange Ausstellungszeit in der Vitrine geeignet ist. Das Programm eignet sich ebenfalls für sehr kleine Produktionschargen.

Gelato Speed

Schnellste Produktion, das Gelato-Ergebnis ist kompakt und cremig, bereit zur Weiterverarbeitung in einem Schockfroster.

Gelato Hard

Dank dieses Programms wird das Gelato sehr kompakt und trocken und eignet sich daher bestens für all diejenigen, die den Eisportionierer bevorzugen, um das Gelato zu servieren.



Gelato Simply

Mit diesem Programm kann der Bediener eines der drei voreingestellten Programme verwenden und damit die Produktion vereinfachen: Gelato Creme, Gelato Frucht, Fruchtsorbet.

Gelato Hot

Der Mix wird direkt in der Eismaschine hergestellt, wo er erwärmt, pasteurisiert und in Speiseeis verarbeitet wird.

Gelato Hot Age

Der Mix wird hergestellt, pasteurisiert und gereift. Dann wird er zu Gelato verarbeitet.



Gelato in Schichten

Für vielschichtige Eisschalen. Das Eis kann gefroren und ein Teil davon ausgegeben werden, um eine Schicht vorzubereiten und den Rest des Eises im Zylinder zu lassen. Nach der Zugabe von Variegato auf die erste Schicht, kann der Rest Eis ausgegeben und die Schale fertig verziert werden.

Gelato Manuell

Der Bediener kann die Rührwerksgeschwindigkeit während der Zubereitung variieren, indem er den Gefrierprozess von Hand steuert.



Sizilianische Granita

Das Rührwerk dreht sich mit niedriger Geschwindigkeit, um perfekte Granita mit Kaffee, Zitronen und Früchten zu produzieren, frei von aufhellenden Emulsionen, ganz nach traditioneller Rezeptur.

Früchte-Cremolata

Kristallisiert auf homogene Weise eine köstliche Früchtecreme. Frisch und Durst stillend.



Soßen und Toppings

Mit diesem Programm erhält man charakteristische Soßen für die weiße Grundmasse und Toppings zur Verzierung des fertigen Eises.

Schokoladensoße
Cremesoße
Früchtesoße
Schoko-Topping
Creme-Topping
Früchte-Topping



MAESTRO IN DER KONДИТОREI

Maestro beruht auf der gesamten Erfahrung der Serie **Pastochef Caripigiani**, dem meist genutzten Cremekocher in der handwerklichen Produktion. Ein unentbehrlicher Gehilfe für die automatische Produktion von süßen Spezialitäten, die genaue Produktionsprozesse und besondere Präzision bei den Temperaturen und der Verarbeitung erfordern. Insbesondere beim Temperieren von Schokolade.

18

PROGRAMME FÜR DIE KONДИТОREI

6

Programme zur Herstellung von sechs verschiedenen Cremearten

6

Programme zur Verarbeitung von Schokolade

6

Spezialprogramme zur Herstellung von Feingebäck und Halbgefrorenem



Erhitzen und Kochen

Das System **Hot-Cold-Dynamic**[®] steuert das **Heißgas präzise** in Abhängigkeit des herzustellenden Produkts. Das Anbrennen und Verkrusten wird vermieden und die Herstellung qualitativ hochwertiger Cremes, Soßen und Pralinen ermöglicht.

Base für Halbgefrorenes

Ideal zur Herstellung einer neutralen Basis für Halbgefrorenes, die anschließend mit pochierten Früchten, Likören, Schokolade, Nüssen, Zabaione, Orangenpaste, Kaffee usw. aromatisiert wird.

Pochierte Früchte

Der Gefrierpunkt der kandierten Fruchtesaucen sinkt, so dass sie sich perfekt für das Füllen von Eistorten und Halbgefrorenem eignen.

Joghurt

Ausgehend von Milch und Milchsäurebakterien wird dieses gesunde und natürliche Lebensmittel produziert.

Infusion

Zur Herstellung von Konzentraten aus besonderen Blüten und Kräutern, zur Weiterverarbeitung origineller Sorbet- oder Eisspezialitäten.

Crêpes-Teig

Zur Herstellung eines flüssigen und pasteurisierten Teiges, ideal geeignet für die Crêpes-Herstellung.

Milchreis

Zum Kochen von Reis ohne dabei die Struktur zu verändern. Ideal geeignet für Süßspeisen und Desserts.



Konditorcreme

Zur Herstellung von klassischer, pasteurisierter Konditorcreme. Hervorragend geeignet zum Füllen von Bignets, Krapfen, Torten und Feingebäck, aber auch zur Herstellung von Creme Chantilly.

Zabaione-Creme

Exquisite Creme mit dem charakteristischen Marsala-Geschmack.

Früchte-Creme

Eine Alternative zur Konditorcreme, mit der ganzen Frische der Früchte.

Panna Cotta

Das traditionelle Dessert. Natur oder in Verbindung mit Soßen.

Tortenguß

Für glänzende Torten, Gebäcke und Süßspeisen im Allgemeinen.

Temperieren von Bitterschokolade, weißer Schokolade und Milkschokolade

Drei verschiedene Programme erzielen eine sehr präzise Erhitzung der unterschiedlichen Schokoladensorten, um hervorragende Pralinen und vielfältige Schokoladenvariationen herzustellen.

Schokolade Temperieren (Speed)

Beschleunigtes Temperieren durch Optimierung der Produktionszeiten.

Ganache-Creme

Zum Füllen von Pralinen und Feingebäck.

Streichfähige Creme

Zur Herstellung von exquisiter Schokoladen- und Nusscreme.



Bayerische Creme

Zur Herstellung einer neutralen Creme Basis, die individuell mit Sahne und Früchten abgewandelt oder zur Verfeinerung von Schlagsahne für Kuchen und Feingebäck verwendet werden kann.



Maestro.
HE
High
Efficiency.
Entdecke
den
Nutzen
hoher
Effizienz.





MAESTRO PERFORMANCE

32 komplette Arbeitsgänge für Gelato und Konditorei, zur Umsetzung einer großen Spezialitätenvielfalt in exzellenter Qualität.



Um die Konsistenz des Eises bis zur letzten Entnahme vollständig beizubehalten, wird mittels **der Nachkühlung die Kältezufuhr** auch während der Entnahme aktiviert.



Rührwerk aus POM, unempfindlich gegen Kälte und Wärme, für die **vollständige Ausgabe von Eis und Cremes**. Selbstregulierende, herausnehmbare Abstreifer für eine komplette Reinigung und Leerung des Zylinders.



Um ein optimales Ergebnis bei jedem Programm zu gewährleisten, begleitet das **Display den Bediener**, in dem es die Produktionsschritte, die Temperaturen und die Empfehlungen für das Hinzufügen von Zutaten anzeigt.



Ein detailliertes, im Zubehör enthaltenes **Maestro-Rezeptheft**, hilft bei der Auswahl und der Dosierung der Zutaten.

Das Einfüllen der Zutaten und die Entnahme des fertigen Produkts erfolgen stets in einer aufrechten Position.



MAESTRO KOMFORT

Personalisierbares Produktionsmenü damit die am häufigsten verwendeten Produktionszyklen angezeigt werden.



Alle Bediensteuerungen bleiben auch nach dem Öffnen der Abdeckung des Trichters zugänglich und gestatten

dem Bediener während des Einfüllvorgangs das Starten der Produktion.



Für eine bessere Streifenfärbung des Gelato in der Schale, kann die Rührwerkgeschwindigkeit reduziert werden, indem man die Ausgabe vollkommen zum Stoppen bringt und damit die Verteilung des Toppings erleichtert. Durch erneutes Steigern der Rührgeschwindigkeit, beginnt die Ausgabe erneut.

Die Auflagekonsole wurde so entworfen, dass die Eisschalen und -behälter während der Gelato-Zubereitung in ihrer Position gehalten werden.

Um Behinderungen mit der Klappe zu vermeiden, ist die Handbrause frontseitig an der Maschine angebracht, wodurch ein größerer Komfort bei der Reinigung des Zylinders und der Eisabgabe erreicht wird. Die Handbrause hat zudem eine Blockierfunktion, die das Handling während des Gebrauchs erleichtert.



Neuer optionaler **Einsatz*** am Rührwerk angebracht, um auf einfache, sichere und hygienische Weise Aromen hinzuzufügen.



*für alle Modelle. Auch als Ersatzteil erhältlich.



**für alle Modelle. Nur über Maschinenbestellung erhältlich.

Optional neue Funktion **Water Filling**** ermöglicht die **präzise Wasserzufuhr** gemäß den Rezepten, um Dosierfehler zu vermeiden und eine einfache Reinigung zu gewährleisten.



MAESTRO SICHERHEIT



Verbesserte Arbeitssicherheit durch noch abgerundere Ecken und Kanten in allen Bereichen, in denen der Bediener arbeitet.



TEOREMA (optional) garantiert eine kontinuierliche Produktion dank der vereinfachten Steuerung durch Überwachung und Diagnose über das Internet mit Computern, Tablets und Smartphones.

Wenn während der Warmverarbeitung 50°C überschritten werden, **färbt sich das Display ROT**, um den Bediener darauf aufmerksam zu machen, dass sich im Inneren der Maschine Produkte befinden, die erhitzt und gekocht werden. Dieses sichtbare Signal beugt einer falschen Handhabung bei heißen Produkten vor.



Defrost
Kommt es während der Herstellung zu einem Stromausfall oder wird die Maschine versehentlich **ausgeschaltet**, wird ein automatisches Abtauen ausgelöst, was einen schnellen Neustart der Produktion ermöglicht.



MAESTRO HYGIENE

Die Reinigung des Zylinders kann durch die Erwärmung der Oberfläche beschleunigt werden, **damit sich aus der Produktion stammende Fettrückstände schnell ablösen lassen.**

Die Eisrutsche ist einfach abzunehmen und erleichtert das Entfernen der gesamten Gelato-, Creme- und Schokoladerückstände für die vollständige Reinigung.



Auch die Reinigung der Bleche ist dank einer **Scotch-Brite Oberflächenbehandlung** sehr komfortabel, da das Edelstahl gegen Flecken und Fettrückstände geschützt ist.

Mit dem Programm „**Konservierungskühlung**“ wird die **Hygienesicherheit** der im Inneren des Zylinders **verbliebenen Eisreste, auch bei längerer Produktionspause, garantiert.**

Gefrierzylinder und Frontblech bilden eine Einheit für maximale Reinigung und Hygiene. Mit diesem Design werden auch alle Lücken hinter der Verkleidung ausgeschlossen, wo sich Kondensation und Eis bilden könnten, was die Lebensdauer der Maschine verkürzen würde.

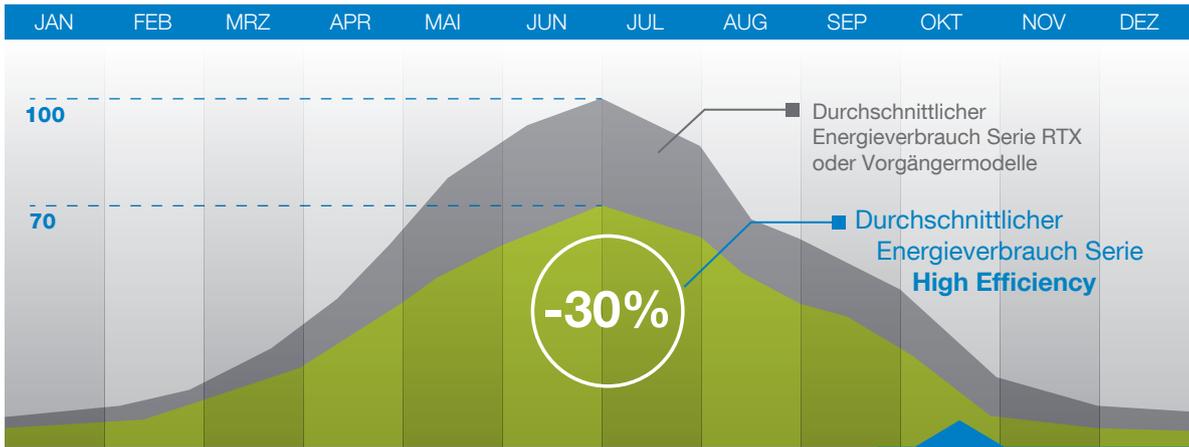


REINIGEN
WARM REINIGEN
* TROCKEN REINIGEN

Teorema Ready

Hot-Cold-Dynamic®

Nach Ende der Reinigung können mit dem **Trocknungsprogramm alle Feuchtigkeitsrückstände im Zylinders beseitigt werden**, was eine wesentliche Voraussetzung vor dem Temperieren der Schokolade ist.



MAESTRO
EINSPARUNG

HE
high efficiency

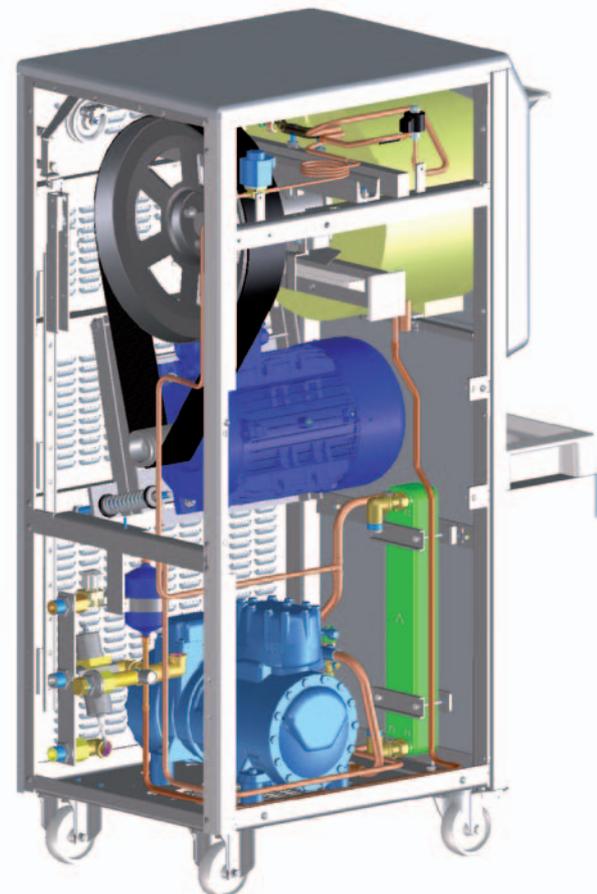


Die Technologie HIGH EFFICIENCY von Carpigiani, ein Zusammenspiel von elektronisch geregelten Thermostatventilen, neuen leistungsstarken Elektromotoren und Kondensatoren, ermöglicht eine maximale Effizienz der Gefrierzyklen, wodurch eine **erhebliche Einsparung bei den Produktionszeiten und im Strom- und Wasserverbrauch erzielt werden.**

Die Energieeinsparung bei der Eisproduktion beträgt im Vergleich mit **effizienten Eismaschinen, die ungefähr 10 Jahre alt sind, durchschnittlich bis zu 30 %.**



Die Technologie HEISSGAS, exklusiv von Carpigiani entwickelt, ermöglicht eine große Produktionsvielseitigkeit und **bietet im Vergleich zu anderen Erhitzungsarten eine wesentliche Energieeinsparung.**



Maestro HE

High Efficiency. Spitzentechnik.



Produktionseigenschaften

		maestro** HE		maestro*** HE		maestro**** HE	
		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max
Eingefüllte Mixmenge	kg	1,5*	7,5	2,5*	10,5	3,5*	13,0
Hergestelltes Gelato	Liter	2,0	10,0	3,5	15,0	5,0	19,0
Granita	kg	3,5	7,5	5,0	10,5	6,5	13,0
Topping	kg	4,5	9,0	6,0	10,0	7,5	12,0
Creme	kg	4,5	9,0	6,0	12,5	7,5	15,0
Temperieren von Schokolade	kg	5,0	10,0	7,5	12,5	10,0	15,0
Joghurt	kg	3,0	10,0	5,0	12,0	7,0	14,0

Technische Merkmale

		maestro** HE		maestro*** HE		maestro**** HE	
Rührwerk		mehrere Geschwindigkeiten		mehrere Geschwindigkeiten		mehrere Geschwindigkeiten	
Elektrischer Anschluss		400 Volt 50 Hz 3 Ph		400 Volt 50 Hz 3 Ph		400 Volt 50 Hz 3 Ph	
Nennleistung	kW	6,4		7,6		9,0	
Absicherung	A	16		20		20	
Kondensator		Wasser gegen Aufpreis auch mit Luftkondensator erhältlich		Wasser gegen Aufpreis auch mit Luftkondensator erhältlich		nur Wasser	
Abmessungen an Basis	cm	Breite	52	Breite	52	Breite	52
		Tiefe	65	Tiefe	65	Tiefe	65
		Höhe	140	Höhe	140	Höhe	140
Gewicht	kg	280		320		350	

Die Produktion variiert in Abhängigkeit der verwendeten Zutaten. Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25 °C und eine Wassertemperatur im Kondensator von 20 °C.

* Mengen für Zyklus „Excellent“

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

CARPIGIANI



Vertragshändler

carpigiani.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence