



# Pasto XPL Age XPL

Die Technologie,  
die Ihnen die Arbeit  
erleichtert.

# Pasto XPL



## Elektronische Pasteurierer für Eis-Mixe

Die Pasteurisierung ist eine von dem Wissenschaftler Louis Pasteur entdeckte Hitzebehandlung, die dazu dient, Nahrungsmittel von Krankheitserregern zu befreien, ohne ihren Vitamin- und Proteingehalt zu beeinträchtigen. Nach dem Erhitzen wird der Mix solange auf hoher Temperatur gehalten, bis er keimfrei ist und wird dann rasch auf 4°C abgekühlt und konserviert. Die Maschinen der Serie Pasto XPL sind leicht zu bedienende und einfach zu steuernde elektronische Pasteurierer, die in jedem Eislabor hilfreich sind, um jede Art von Eismix herzustellen, zu konservieren und zu reifen. Beim Modell 60+60 erfolgt die Erhitzung und die Abkühlung auf jeder Behälterseite nicht gleichzeitig. Das Erhitzen und Kühlen erfolgt trocken und ist daher stets effizient, da sich keine Ablagerungen bilden, wie es in Systemen mit Flüssigkeitsbad der Fall ist.

## 3 automatische Pasteurisierungsprogramme

### Pasteurisierung 65°C



Dieser Zyklus ist geeignet für Mischungen aus Milch und Sahne, die sogenannte "weiße Grundmasse", um zu gewährleisten, dass das Eis das volle Aroma der frischen Sahne beibehält.

### Pasteurisierung 85°C



Dieser Zyklus ist geeignet für Mischungen aus Milch und Eiern, die sogenannte "gelbe Grundmasse", da sie durch die Hitzebehandlung des Eigelbs maximale Hygiene sicher stellt.

### Pasteurisierung 90°C



Dieser Zyklus ist geeignet für Mischungen aus Milch und Kakao, die sogenannte "Schoko-Grundmasse", da sie die Löslichkeit der Geschmacksstoffe des Kakaos gewährleistet.

# Age XPL



## Elektronische Reifegeräte für Eis-Mixe

Nach der Pasteurisierung wird der Mix in die Reifewannen Age XPL umgefüllt, wo er bei 4°C vor Bakterien geschützt, konserviert und gereift wird.

Das Trockenkühlsystem gewährleistet Effizienz und Dauerhaftigkeit. Die Rührwerke sind so dimensioniert, dass sie die gesamte Mischung in Bewegung halten. Sie können im Dauer- oder Intervallbetrieb arbeiten.

### Age 60 XPL

Reifegerät für Eiscafé mittlerer Betriebsgröße, die somit über mehr Mixvorrat verfügen können.

### Age 60+60 XPL

Reifegerät mit zwei Wannen für größeren Vorrat und für diejenigen, die mehrere Mixtypen herstellen. Die beiden Wannen werden separat gekühlt und können daher unabhängig voneinander genutzt werden.



## Rührwerk

Mit beweglichen Flügeln, geeignet für das Mischen von flüssigen Zutaten, das Unterrühren und Auflösen der festen Zutaten, wie beispielsweise Zucker. Gestattet quirlendes oder sanfteres Rühren, je nach Qualität und Menge der Mischung. Beim Pasteurisierer mit 30 Litern ist die Flügelstellung fest und die Umdrehungszahl konstant.



## Auslasshahn

Leicht zu verwenden für die Dosierung der zu entnehmenden Mixmenge. Um maximale Hygiene zu gewährleisten, drückt der interne Kolben nach jeder Entnahme die gesamte Mixmenge wieder in die Wanne zurück und beseitigt jeglichen Rückstand im Inneren der Leitung. Er ist vollständig zerlegbar und einfach zu reinigen.



## Strom- und Wasserausfall

Nach einem Strom- oder Wasserausfall prüft die Maschine bei Wiederherstellung der Versorgung die Mix-Temperatur und entscheidet auf dieser Grundlage, ob die laufende Funktion fortgesetzt werden kann oder die Pasteurisierung wiederholt werden muss.





## Carpigiani-Anlagen für handwerkliches Speiseeis mit Maschinen der XPL-Serie

Die XPL-Maschinenserie zur Realisierung von Anlagen für die handwerkliche Speiseeisproduktion, umfasst die elektronischen Chargenfreezer LABO XPL P, die elektronischen Pasteurierer PASTO XPL und die Konservierungs-/Reifegeräte AGE XPL. Alle Maschinen der Firma Carpigiani werden unter Einhaltung der internationalen Sicherheitsvorschriften und der Hygienevorschriften HACCP entwickelt und produziert.

### Pasto XPL

#### Technische Merkmale



	Produktion		Elektrischer Anschluß*			Nennleistung	Absicherung	Kondensator**	Abmessungen cm am Boden			Nettogewicht
	Min. Liter	Max. Liter	Volt	Hz	Ph				kW	A	Breite	
<b>Pasto 30 XPL</b>	15	30	400	50	3	3,4	16	Wasser	39	85	103	140
<b>Pasto 60 XPL P</b>	20	60	400	50	3	9,6	16	Wasser	39	85	103	162
<b>Pasto 60+60 XPL</b>	2x30	2x60	400	50	3	9,6	32	Wasser	70	85	103	300

### Age XPL

#### Technische Merkmale



	Fassungsvermögen Wanne		Elektrischer Anschluß*			Nennleistung	Kondensator	Abmessungen cm am Boden			Nettogewicht
	Min. Liter	Max. Liter	Volt	Hz	Ph			kW	Breite	Tiefe	
<b>Age 60 XPL</b>	20	60	230	50/60	1	1,1	Luft	39	85	103	100
<b>Age 60+60 XPL</b>	2x20	2x60	230	50	1	1,7	Luft	70	85	103	187

Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25°C und eine Wassertemperatur des Kondensators von 20°C.

\* Weitere Spannungen und Zyklen stehen gegen Aufpreis zur Verfügung

\*\*Luftkondensator gegen Aufpreis erhältlich

Die Maschinen der Pasto XPL- und Age XPL-Serie werden von Carpigiani nach zertifiziertem Qualitätssystem UNI EN ISO 9001 produziert.

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte.

Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige Änderungen vorzunehmen, falls sie solche für notwendig hält.

Vertragshändler

Carpigiani  
und Du hast Grund  
zum Strahlen!



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia BOLOGNA, Italy Tel. +39 051 6505111 [carpigiani.com](http://carpigiani.com)

