CARPIGIANI

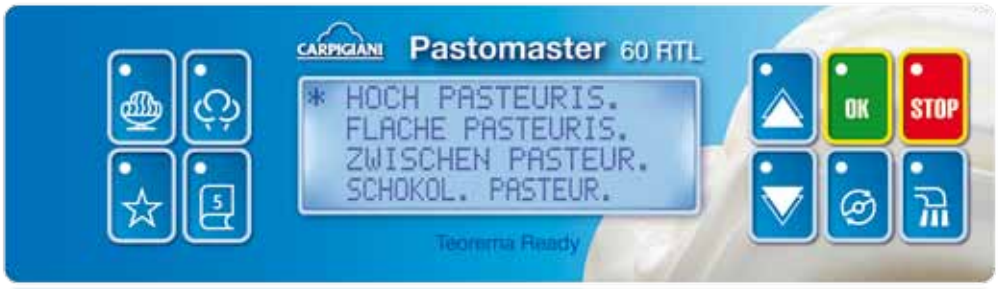
Perfekte Eismischungen –
ganz nach Ihren
Wünschen

# Pastomaster RTL

# Pastomaster RTL

## Elektronische Pasteurisierer für Eismischungen

Die Maschinen Pastomaster RTL pasteurisieren, homogenisieren*, konservieren, reifen. Es handelt sich um flexible Pasteurisierer, die dem Anwender gestatten, sein Angebot vielfältiger zu gestalten.




### Pastomaster 60 RTL

Es handelt sich um den idealen Pasteurisierer für mittelständische Eishersteller, weil er für jede Eismischung geeignet und sehr flexibel ist. Er besitzt 5 Rührgeschwindigkeiten, 5 Programme für die Pasteurisierung, 4 Programme für Soßen, 5 Programme für Spezialitäten und 5 freie Programme.

### Pasteurisierung

5 Programme für die Pasteurisierung und 2 Spezialprogramme stehen zur Verfügung:

1. Hohe Pasteurisierung (Pasteurisierung bei 85°C)
dies ist der meistverwendete Zyklus, der maximale Hygiene gewährleistet.

2. Flache Pasteurisierung (Pasteurisierung bei 65°C):
eine schonendere Pasteurisierung zur Erhaltung der Qualität Ihrer Zutaten.

3. Zwischen-Pasteurisierung
es können Pasteurisierungstemperaturen zwischen 65°C und 95°C eingestellt werden.

4. Schokolade- Pasteurisierung
bei 90°C für Schokolademischungen. Perfekte Verschmelzung von Kakao und Eis bei maximalem Aroma.

5. Kühlen/Reifen
Kühlen auf 4°C, Konservierung und Reifung, ohne Erhitzung.

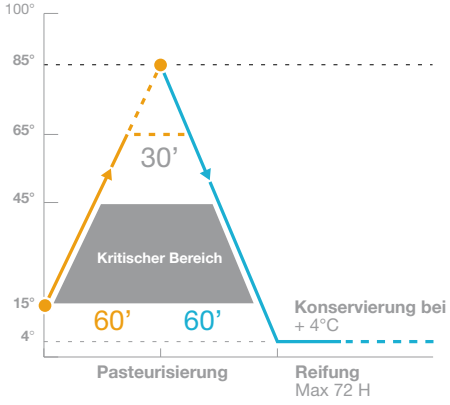
6. Zuckersirup
zur Herstellung des Sirups für die Mischungen auf Wasserbasis für Früchte-Sorbets.

7. Invert-Zucker
zur Herstellung des Süßmittels, das verwendet wird, um den Feststoffanteil zu reduzieren, ohne auf Süße zu verzichten.

## Wärmeaustauschpumpe

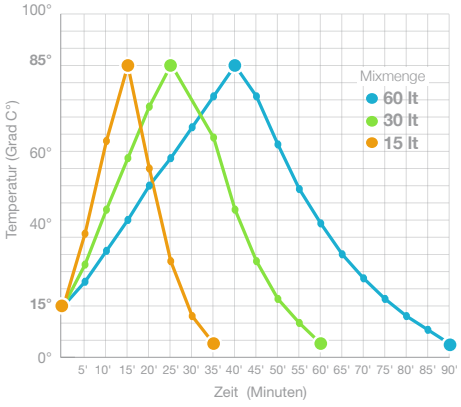
Die Zutaten werden nur in einem Teilbereich des Behälters (Tasse) vermischt und pasteurisiert. Diese exklusive Technik von Carpigiani gewährleistet:

- Geringe Homogenisierung*, da die millimetergenaue Koppelung von Tasse und Rührwerk, sowie die zahlreichen Geschwindigkeitsstufen in den Fettkörperchen einen hohen osmotischen Druck erzeugen, so dass ein feines, cremiges Eis erzielt wird.
- Hohe Funktionstüchtigkeit, da das Bain-Marie-System keine Ablagerungen bildet, so dass Leistung und Energieverbrauch über die Zeit konstant bleiben.
- Der gekühlte Auslasshahn ist in den Pasteurisierungsprozess integriert und garantiert dadurch maximale Hygiene.




## Pasteurisierung

Kontrollierte Hitzebehandlung, die im Jahr 1864 von dem französischen Wissenschaftler Louis Pasteur entdeckt wurde, um Nahrungsmittel von Krankheitserregern zu befreien, ohne ihr Vitamin- und Proteingehalt zu beeinträchtigen, d.h. sie gesundheitsverträglich zu machen und Nährwerte beizubehalten.




## Energieeinsparung

Der Wärmeaustausch beim Pastomaster RTL erfolgt sehr schnell, d.h. in weniger als 2 Minuten pro Liter Mix. Der Energieverbrauch und die Dauer der Verarbeitung verhalten sich analog zur verwendeten Mixmenge.

## Deckel

Auch bei offenem Deckel arbeitet die Maschine unter Sicherheitsbedingungen und die Mischung wird weiter gerührt. Die trockenen Zutaten werden schnell verteilt, ohne zu klumpen.

# Pastomaster RTL

## Pastomaster 120 RTL

Dies ist der große Pasteurisierer für große Eisdielen bzw. für Hersteller, die mehrere Verkaufsstellen bedienen.
Er besitzt 7 Rührgeschwindigkeiten, 5 Programme für die Pasteurisierung und 5 freie Programme.

Zur Steigerung der Effizienz dieses großen Pasteurisierers wurden die Förderleistung des Hahns und die Rührgeschwindigkeit erhöht.
Die Kühlanlage arbeitet in drei Ebenen und passt sich den zu verarbeitenden Mixmengen an:

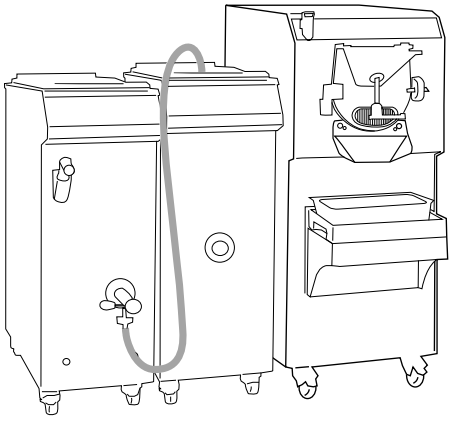
- Min 30 – 60 Liter
- Mittel 60 – 90 Liter
- Max 90 – 120 Liter

## Konsole

Ein optionales Zubehörteil aus Stahl mit Gummimatte, das am Pasteurisierer befestigt werden kann, um den Eimer während der Entnahme der Mischung abstellen zu können.

## Stromausfall und Unterbrechung der Wasserversorgung

Nach einem Stromausfall oder Unterbrechung der Wasserversorgung während der Pasteurisierung wird das laufende Programm fortgesetzt, sofern die Parameter Temperatur und Zeit gewährleisten, dass das Produkt nicht beschädigt wurde. Im gegenteiligen Fall wird der Eismix nochmals vollständig pasteurisiert, während das Display eine entsprechende Meldung für den Bediener anzeigt.



## Förderung der Mischung

Am Ende des Zyklusses kann die Mischung entnommen oder zur Weiterverarbeitung umgepumpt werden.

## Soßen

Programme für die Herstellung von 4 Soßen, die in Verbindung mit dem Grundmix zur raschen Herstellung klassischer Eissorten dienen:

1. Creme-Sosse aus Eiern und Zucker.

2. Zabaione-Sosse aus Eiern, Marsala, Zucker, Maisstärke usw.

3. Schokoladensosse aus Kakao, Zucker und Wasser.

4. Fruchtsosse aus Fruchtfleisch, Zucker und Wasser.

## Spezialitäten

Programme für die Herstellung von 5 handwerklich hergestellten Spezialitäten:

1. Flüssiger Joghurt aus Milch und Joghurt.

2. Dickflüssiger Joghurt in Verbindung mit Soßen, Fruchtsalat und in Bechern zum Mitnehmen.

3. Bayrische Creme als neutrale Basis in Verbindung mit Creme- oder Fruchtgeschmack und Sahne, für Torten.

4. Panna Cotta, das traditionellste Dessert, natur oder mit Soßen.

5. Pudding, für ausgezeichneten, kompakten, glatten Pudding in allen Geschmackssorten.

## Freie Programme

Dem Eishersteller stehen 5 freie Programme zur Verfügung, in denen er eigene Verarbeitungszyklen für seine speziellen Mischungen speichern kann.

www.bipiuci.it

# Carpigiani – Speiseeistechnik gewährleistet Speiseeisherstellung nach HACCP-Standards

Bereits bei der Entwicklung und Produktion der Carpigiani-Speiseeismaschinen legen unsere Techniker größten Wert auf die Einhaltung aktueller, weltweiter Hygienestandards.
Es erleichtert Ihnen den täglichen Umgang mit den einzuhaltenden Bestimmungen (Hazard Analysis and Critical Control Point). Zusätzlich gestattet das neue „Teorema"-System (optional) die Speicherung aller Produktionsdaten, die der Servicetechniker über eine Internetverbindung im Bedarfsfalle abrufen kann. Besteht keine Internetverbindung, können die Daten mittels einer speziellen Software direkt aus der Maschine ausgelesen werden.

## Technische Eigenschaften

| MODELL | Produktion in 2 Stunden | Fassungsvermögen Behälter | | Rührgeschwindigkeit | Elektrischer Anschluss* | | | Installierte Stromleistung | Kondensator** | Abmessungen am Boden cm | | | Nettogewicht |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Liter | Min. Liter | Max. Liter | Anz. | Volt | Hz | Ph | kW | | Breite | Länge | Höhe | kg |
| Pastomaster 60 RTL | 60 | 15 | 60 | 5 | 400 | 50 | 3 | 6,5 | Wasser | 35 | 86 | 103 | 162 |
| Pastomaster 120 RTL | 120 | 30 | 120 | 7 | 400 | 50 | 3 | 9,6 | Wasser | 65 | 86 | 103 | 269 |

* Andere Stromspannungen und Zyklen sind gegen Aufpreis erhältlich ** Gegen Aufpreis auch als Luftkondensator-Ausführung erhältlich
Die Stundenleistung variiert je nach verwendeten Zutaten.
Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25°C und eine Wassertemperatur des Kondensators von 20°C.

Die Maschinen Pastomaster RTL werden von Carpigiani mit zertifiziertem Qualitätssystem nach UNI EN ISO 9001 und SA 8000 hergestellt.

Carpigiani
und Du hast Grund
zum Strahlen!

Vertragshändler

CARPIGIANI

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