



Pastomaster XPL P

Die Technologie
für höchste
Produktionseffizienz.

Pastomaster XPL P



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.



Eismischungen

Kühlen Reifen



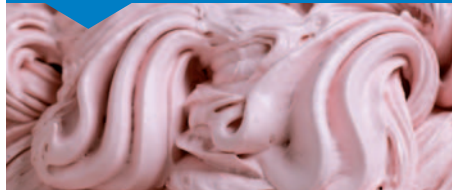
Kühlen auf 4°C, Konservierung und Reifung, ohne Erhitzung.

Hohe Pasteurisierung 85°C



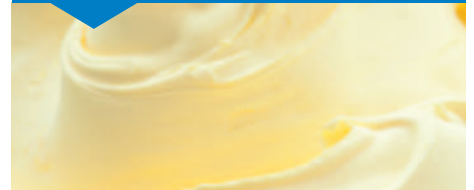
Dies ist der meistverwendete Zyklus, der maximale Hygiene gewährleistet.

Zwischen- Pasteurisierung



Es können Pasteurisierungstemperaturen zwischen 65°C e 95°C eingestellt werden.

Flache Pasteurisierung 65°C



Eine schonendere Pasteurisierung zur Erhaltung der Qualität Ihrer Zutaten.

Schokolade- Pasteurisierung 90°C



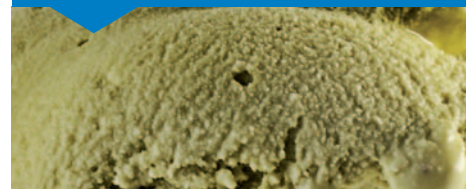
Für Schokolademischungen. Perfekte Verschmelzung von Kakao und Eis bei maximalem Aroma.

Zuckersirup



Zur Herstellung des Sirups für Mischungen auf Wasserbasis.

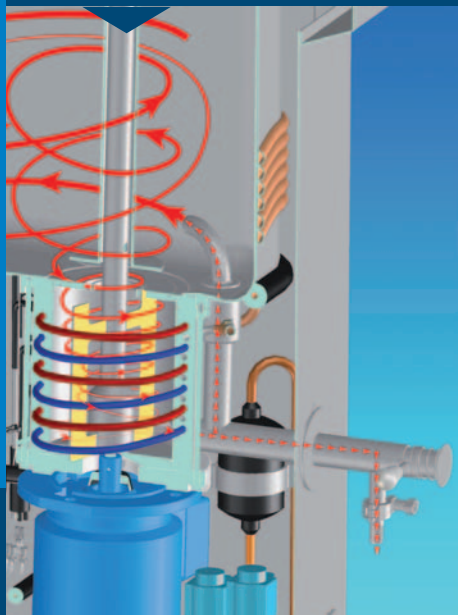
Invert-Zucker



Zur Herstellung des Süßungsmittels, das verwendet wird, um den Feststoffanteil zu reduzieren, ohne auf Süße zu verzichten.



Performance



Wärmeaustauschpumpe

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

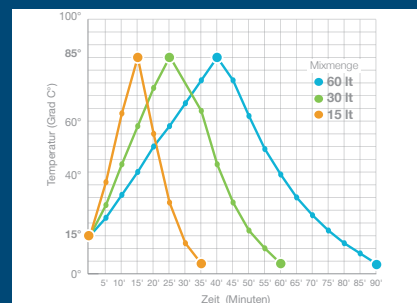
Geringe Homogenisierung da die millimetergenaue Koppelung von Tasse und Rührwerk, sowie die zahlreichen Geschwindigkeitsstufen in den Fettkörperchen einen hohen osmotischen Druck erzeugen, so dass ein feines, cremiges Eis erzielt wird.

Hohe Funktionstüchtigkeit, da es möglich ist auch mit geringen Füllmengen zu arbeiten, ohne das Risiko die Mischung zu verbrennen.

Durch die direkte Wärme-/Kälteübertragung werden keine Ablagerungen gebildet, so dass Leistung und Energieverbrauch über die Zeit konstant bleiben.

Zykluszeiten (Energieeinsparung)

Der Wärmeaustausch pro Liter Mix, bei Erhitzung auf 85°C und Abkühlung auf 4°C, erfolgt extrem schnell: in weniger als 2 Minuten beim Modell 60 XPL P und in weniger als 1 Minute beim Modell 120 XPL P. Mit dieser Technologie verhalten sich der Energieverbrauch und die Pasteurisierungsdauer analog zur verwendeten Mixmenge.



Komfort



Behälterdeckel

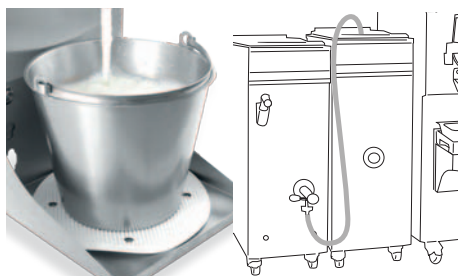
Höchste Sicherheitsstandards erlauben auch bei offenem Deckel den Betrieb der Maschine, so dass jederzeit Zutaten hinzugefügt werden können, die sich schnell verteilen, ohne zu klumpen.

Konsole

Ein optionales Zubehörteil aus Edelstahl, abnehmbar und spülmaschinengeeignet.

Förderung der Mischung

Ein optionales Zubehörteil um den Mix hygienisch fortzutragen.



Hygiene



Doppelwandiger Auslasshahn

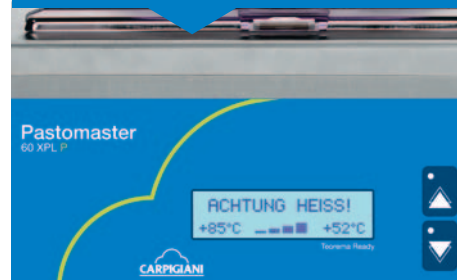
Der Mix zirkuliert kontinuierlich im Inneren des Hahns und gewährleistet somit immer die korrekte, hygienische Arbeitstemperatur, ob während der Pasteurisierung oder in der Konservierungs- und Reifungsphase.

Intensive Reinigung

Der Hahn ist komplett zerlegbar und waschbar, um die höchste Hygiene der Maschinen zu gewährleisten.



Sicherheit



Deckel und Display: wenn die Temperatur 40° übersteigt, um die Spritzer der heißen Mischung zu vermeiden, stoppt der Rührwerk beim Deckel hochheben.

Das Display warnt den Operator davor, ob es im Inneren der Maschine heiße Produkte gibt, um falsche Bewegungen zu vermeiden.

Stromausfall und Unterbrechung der Wasserversorgung

Nach einem Stromausfall oder bei Unterbrechung der Wasserversorgung während der Pasteurisierung wird das laufende Programm fortgesetzt, sofern die Parameter für 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.

TEOREMA ermöglicht die Überwachung der Maschine über das Internet mit Computern, Tablets und Smartphones. Der technische Support wird durch die Möglichkeit der Fernwartung erleichtert.



Pastomaster 60 XPL P



Pastomaster 120 XPL P



Pastomaster XPL P

Technische Merkmale



	Produktion		Elektrischer Anschluss*			Nennleistung	Absicherung	Kondensator**	Abmessungen cm am Boden			Nettogewicht
	Min Liter	Max Liter	Volt	Hz	Ph				Breite	Tiefe	Höhe	
Pastomaster 60 XPL P	15	60	400	50	3	7	16	Wasser	35	86	103	162
Pastomaster 120 XPL P	30	120	400	50	3	11,2	32	Wasser	65	86	103	269

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 genannten Maße beziehen sich auf die wassergekühlte Ausführung.

Die Maschinen der Pastomaster XPL P- 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.



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

Vertragshändler



carpigiani.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence