



Impianti Carpigiani per Gelato Artigianale a Norme HACCP



Tutte le macchine Carpigiani sono progettate e realizzate per rispettare appieno le norme internazionali di sicurezza ed igiene. Il Gelatiere professionista è così facilitato nell'adozione delle corrette procedure di controllo e sorveglianza dei punti critici nella produzione del suo gelato artigianale (Hazard Analysis and Critical Control Point). Infatti i dati di pastorizzazione/maturazione dei Pastomaster RTL e di mantecazione dei Labotronic RTL, sono sempre memorizzati dalle macchine e possono essere scaricati. Se le macchine hanno "Teorema" attivo, i dati si scaricano connettendosi a internet, altrimenti con il programma dedicato Easyloader si utilizza il proprio computer, connettendosi alla macchina.



Le miscele gelato proprio come le vuoi tu. E tanto altro ancora...

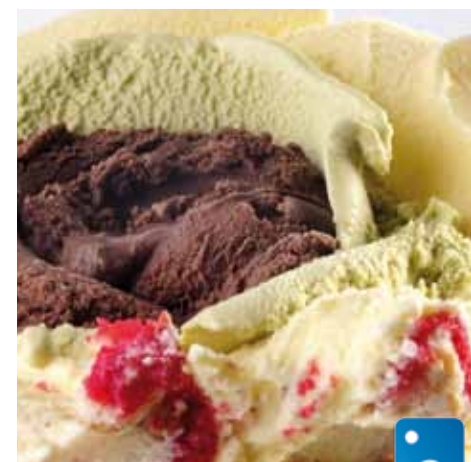


Caratteristiche tecniche

MODELLO	Produzione in 2 ore	Capacità vasca		Velocità mix	Alimentazione elettrica*			Potenza installata	Condensatore**	Dimensioni alla base cm			Peso Netto
	litri	Min. litri	Max litri	n°	Volt	Hz	Ph	kW		Largh.	Lung.	Alt.	kg
Pastomaster 60 RTL	60	15	60	5	400	50	3	6,5	Acqua	35	86	103	162
Pastomaster 120 RTL	120	30	120	7	400	50	3	9,6	Acqua	65	86	103	269

* Altre tensioni e cicli disponibili con sovrapprezzo ** Disponibile anche ad aria con sovrapprezzo
La produzione oraria varia a seconda delle miscele impiegate.
Le prestazioni si riferiscono a 25°C di temperatura ambiente a 20°C di temperatura acqua del condensatore.

I Pastomaster RTL sono prodotti da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI-EN-ISO 9001-2008 ed SA 8000-2008.



Salse

Programmi per produrre 4 salse, che unite alle miscele base servono a creare velocemente i gusti più classici di gelato:

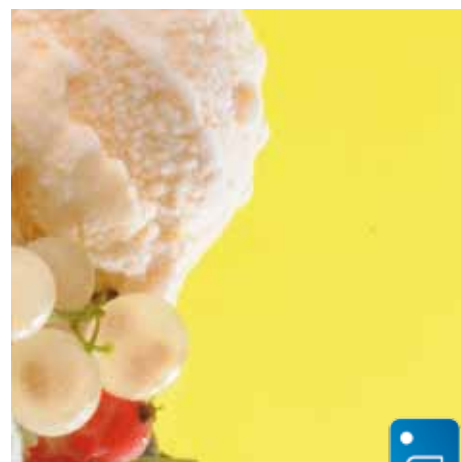
1. **Salsa Crema** a base di uova e zucchero.
2. **Salsa Zabaione** a base di uova, marsala, zucchero, maizena, ecc.
3. **Salsa Cioccolato** a base di cacao, zucchero e acqua.
4. **Salsa Frutta** a base di polpa di frutta, zucchero e acqua.



Specialità

Programmi per produrre 5 specialità artigianali da offrire in gelateria:

1. **Yogurt liquido** con latte e yogurt si produce questo salubre alimento da bere.
2. **Yogurt denso** da proporre con salse, macedonie e in vasetti per l'asporto.
3. **Bavarese** la base neutra da unire ai gusti crema o frutta e alla panna, per torte e monoporzioni.
4. **Panna cotta** il più tradizionale dei dessert; al naturale o con salse.
5. **Budino** per ottimi budini, compatti e lisci, in tutti i gusti del gelato.



Programmi liberi

Sono 5 programmi liberi, dove il Gelatiere può memorizzare i propri cicli di trattamento per le sue speciali miscele.

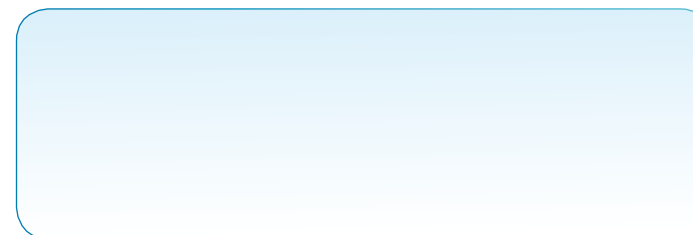


Carpigiani ti aiuta a sorridere!



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

Concessionario



Pastomaster RTL

Pastomaster RTL

Pastorizzatori Elettronici Carpigiani per Miscele Gelato

I Pastomaster RTL preparano, pastorizzano, omogeneizzano*, conservano, maturano e trasportano le miscele per gelato; sono pastorizzatori flessibili che consentono ai Gelatieri di diversificare la loro tradizionale produzione.



Pastomaster 60 RTL

È il pastorizzatore più diffuso nelle medie e grandi gelaterie, perché efficace con ogni tipo di miscela e molto flessibile nella produzione. Ha 5 velocità di miscelazione, 7 programmi per miscele gelato, 4 programmi per salse, 5 programmi per specialità e 5 programmi liberi.



Miscela gelato

Sono 7 programmi fondamentali per produrre tutti i tipi di miscele gelato base e complete:

1. **Alta pastorizzazione 85°C** è il ciclo più utilizzato, per la massima garanzia igienica.



2. **Bassa pastorizzazione 65°C** è un ciclo più delicato, per il rispetto delle qualità organolettiche degli ingredienti.

3. **Pastorizzazione intermedia** si possono scegliere tutte le temperature di pastorizzazione fra 65° e 95°C.

4. **Pastorizzazione cioccolato 90°C** per miscele al cioccolato; perfetta fusione del cacao e gelato con il massimo aroma.



5. **Raffreddamento Maturazione** raffreddamento a 4°C, conservazione e maturazione, senza il riscaldamento.

6. **Sciropo di zucchero** per produrre lo sciropo per le miscele a base acqua dei sorbetti di frutta.

7. **Zucchero invertito** per produrre l'edulcorante che si usa per ridurre i solidi senza togliere dolcezza.



Pompa scambiatrice

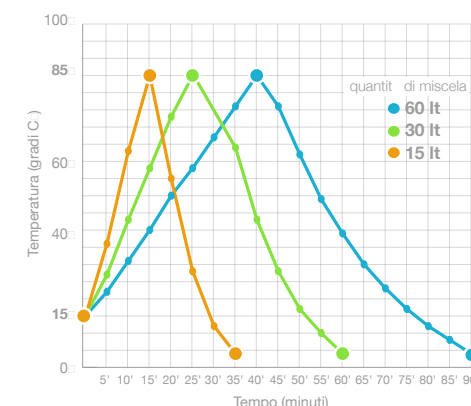
Gli ingredienti vengono miscelati e pastorizzati all'interno della pompa a tazza, che si trova sul fondo della vasca. Questa esclusiva tecnologia Carpigiani garantisce:

- **Bassa Omogeneizzazione*** perché l'accoppiamento millimetrico tazza-agitatore e le molte velocità di miscelazione, producono nei globuli di grasso una elevata pressione osmotica, per ottenere gelati più fini e cremosi.
- **Efficienza Superiore** perché l'originale bagno-maria a secco è esente da incrostazioni, quindi le prestazioni ed i consumi energetici rimangono costanti nel tempo.
- **Rubinetti Refrigerati** perché subisce la stessa pastorizzazione della miscela e la stessa conservazione refrigerata, per la massima igiene del prodotto.



Pastorizzazione

Trattamento termico controllato, scoperto nel 1864 dallo scienziato francese Louis Pasteur, per bonificare gli alimenti dai microbi patogeni, senza deteriorarne vitamine e proteine, ossia sanificarli conservandone i valori nutrizionali ed organolettici.



Risparmio Energetico

Lo scambio termico nei Pastomaster RTL è molto rapido, meno di 2 minuti per litro di miscela. I consumi energetici e i tempi di lavoro sono così sempre commisurati alla quantità di miscela da produrre.



Coperchio

Con coperchio aperto la macchina è sempre in sicurezza e la miscela in agitazione; versando gli ingredienti secchi, essi si disperdono rapidamente, senza formare grumi.



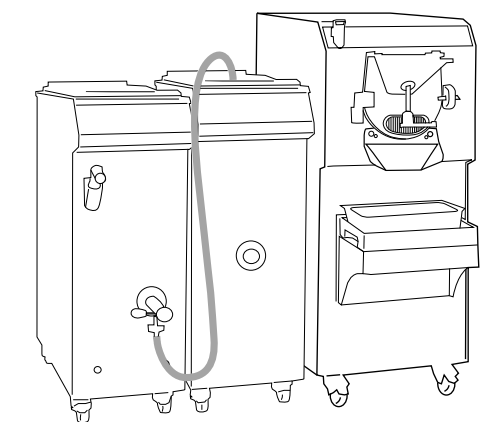
Mensola

È un optional in acciaio, dotato di tappetino in gomma; si applica al pastorizzatore per ospitare il secchio durante l'estrazione della miscela.



Black-out e interruzione idrica

Dopo una mancanza di energia elettrica o di acqua, se i parametri temperatura-tempo garantiscono che la miscela non ha subito nessuna alterazione, il pastorizzatore riprende il programma in corso. Altrimenti riavvia un nuovo ciclo completo di pastorizzazione e sul display compare un messaggio di avvertimento per l'operatore.



Trasporto miscela

A fine ciclo, la pompa scambiatrice trasporta velocemente ed igienicamente la miscela agli altri apparecchi utilizzatori.

Pastomaster RTL



Pastomaster 120 RTL

È il grande pastorizzatore per le maggiori gelaterie e per i grossi laboratori che forniscono più punti vendita. Ha 7 velocità di miscelazione, 7 programmi per miscele gelato, 5 programmi liberi.

Per incrementare l'efficienza di questo grande pastorizzatore, la portata del rubinetto e le velocità di miscelazione sono state notevolmente aumentate; l'impianto di raffreddamento è stato suddiviso in tre parti, per proporzionarlo alla quantità di miscela in lavorazione:

- Min 30 – 60 litri
- Med 60 – 90 litri
- Max 90 – 120 litri

