



Pastomaster XPL P

La tecnología
que potencia
tu trabajo.

Pastomaster XPL P



Pasteurización

Tratamiento térmico controlado, descubierto en 1864 por el científico francés Louis Pasteur. Este procedimiento reduce los agentes patógenos que puedan contener los alimentos, sin deteriorar vitaminas ni proteínas, conservando los valores nutricionales y organolépticos.

Alta Pasteurización 85 °C



Es el ciclo más usado, para la máxima garantía higiénica.



Mezclas para Gelato

Pasteurización Intermedia



Se pueden seleccionar todas las temperaturas de pasteurización entre 65 °C y 95 °C.

Baja Pasteurización 65 °C



Es un ciclo más delicado, para respetar las calidades organolépticas de los ingredientes.

Pasteurización Chocolate 90 °C



Para mezclas de chocolate. Con este ciclo se logra la perfecta fusión del cacao acentuando el aroma.

Enfriamiento Maduración



Enfriamiento a 4 °C, conservación y maduración, sin calentamiento.

Jarabe de Azúcar



Para producir el jarabe utilizado en las mezclas a base de agua.

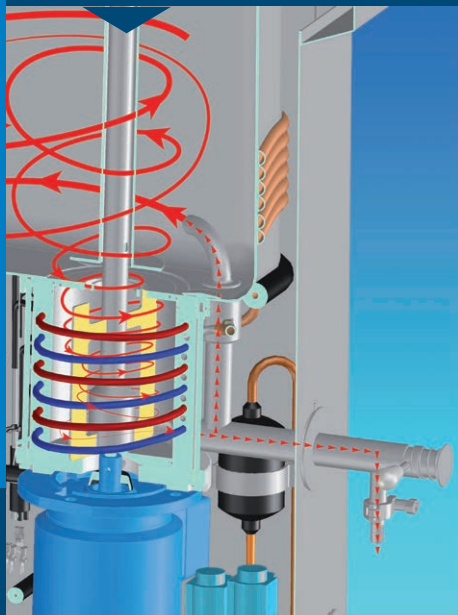
Azúcar Invertido



Para producir el edulcorante que se usa para reducir los sólidos sin quitar la dulzura.



Performance y Calidad



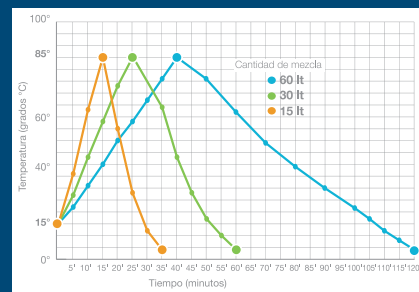
Bomba de Intercambio

Los ingredientes se mezclan y pasteurizan dentro de la bomba de intercambio de taza, que se encuentra en el fondo de la cubeta. Esta exclusiva tecnología Carpigiani, patentada, garantiza:

Baja Homogeneización: el acoplamiento milimétrico taza-agitador y las diferentes velocidades de agitación, reducen las moléculas de grasa de 2 a 5 micras para obtener gelati más delicados y cremosos.

Eficiencia Superior que permite trabajar incluso con cargas mínimas sin el riesgo de quemar la mezcla. Además, el Baño María en seco evita incrustaciones del producto.

Tiempos ciclo: El intercambio térmico por litro de mezcla, calentamiento a 85 °C y enfriamiento a 4 °C, es extremadamente rápido: menos de 2 minutos en el modelo 60 XPL P y menos de 1 minuto en el 120 XPL P. Con esta tecnología, el consumo energético y los tiempos de pasteurización son directamente proporcionales a la cantidad de mezcla que se debe producir.



Comodidad



Tapa y bomba de intercambio: gracias a la ausencia del agitador en la cubeta, abriendo la tapa es posible introducir los ingredientes (mientras la mezcla está en agitación) con total seguridad.

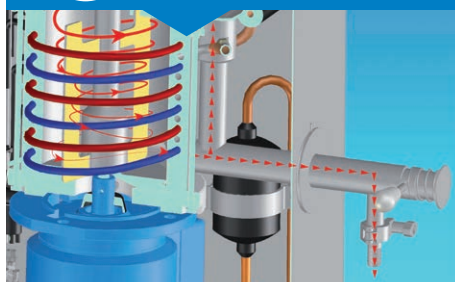
Repisa para el cubo: opcional de acero, desmontable y lavable en el lavavajillas.

Trasvase de la mezcla: kit opcional para transferir la mezcla de manera higiénica.

Todos los contenidos como el manual de instrucciones, kit de mantenimiento - Carpi Care kit y Carpi Clean kit se pueden descargar actualizados a través del **Código QR** situado en la parte frontal de la máquina.



Higiene



Grifo de extracción a temperatura controlada. La circulación constante de la mezcla hasta el extremo del grifo del extracción garantiza la conservación de todo el producto a la temperatura correcta.

Total limpieza. Es posible desmontar, lavar e inspeccionar completamente el grifo para garantizar la máxima higiene de la máquina.

Carpi Care kit - Carpi Clean kit: solicítelo a su distribuidor para mantener siempre la máquina en perfectas condiciones higiénicas.

Carpi Care kit



Carpi Clean kit

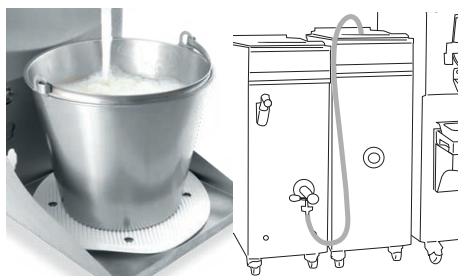


Seguridad



Tapa y pantalla: Cuando se superan los 50 °C, para evitar salpicaduras de mezcla hirviendo, al levantar la tapa, se detiene la agitación. La pantalla, con un mensaje, avisa al operador de que la máquina contiene productos calientes, para evitar maniobras incorrectas.

Black-out e interrupción hídrica: Después de una interrupción de energía eléctrica o de agua, si los parámetros temperatura-tiempo garantizan que la mezcla no ha sufrido ninguna alteración, el pasteurizador reanuda el programa en curso. De lo contrario, se pone automáticamente en marcha un nuevo ciclo completo de pasteurización advirtiendo al operador con un mensaje en la pantalla. Con **TEOREMA** se puede supervisar la máquina por Internet utilizando un ordenador, una tableta o un smartphone. Se facilita la asistencia gracias a la posibilidad de controles y diagnóstico directamente desde remoto.



Pastomaster 60 XPL P



Pastomaster 120 XPL P



Características técnicas

	Producción		Alimentación eléctrica*			Potencia nominal	Fusible	Condensador**	Dimensiones cm en la base			Peso Neto
	Mín. litros	Máx. litros	Voltios	Hz	Ph	kW	A		Anch.	Prof.	Altura	kg
Pastomaster 60 XPL P	15	60	400	50	3	7	16	Agua	35	86	103	162
Pastomaster 120 XPL P	30	120	400	50	3	11,2	32	Agua	65	86	103	269

Los rendimientos se refieren a 25 °C de temperatura del ambiente y a 20 °C de temperatura del agua del condensador.

* Otras tensiones y ciclos disponibles con sobreprecio ** Disponible también por aire con sobreprecio

Las dimensiones y peso se refieren a la versión condensada por agua.

Los Pastomaster XPL P son fabricados por Carpigiani con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001.

Las características mencionadas tienen valor indicativo; Carpigiani se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previo aviso.



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - BOLOGNA, Italy - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence