

maestro™  
THE GELATO AND PASTRY MACHINE

Překvapení zákazníci 365 dní v roce



  
**CARPIGIANI**

maestro™  
STROJ NA VÝROBU ZMRZLINY A CUKRÁŘSKÝCH VÝROBKŮ

Stroj na zahájení nové  
sezóny ve vaší cukrárně



 Přemění vaši stávající provozovnu v  
"ateliér na výrobu zmrzliny  
a cukrářských výrobků"

 Rozšíří škálu vašich výrobků a tím i  
vaši klientelu

 Zvýší se vaše zisky právě jen díky  
jednomu stroji



Současný horizontální display na vitrině pracuje jak s negativní teplotou na display na zmrzlinu, tak s pozitivní teplotou displaye na cukrářské výrobky.

#### Chlazení a mrazení

#### Ohřívání a vaření

#### Tlačítka a ovládání



Systém **Hard-O-Dynamic** si sám vyhodnocuje chlazení dle množství a kvality; zmrzliny; granatiny a sorbeta jsou vyrobeny perfektně



Užití horkého plynu znamená maximální přesnost a jednoduchost, zabráňuje připálení a tvorbě kůrky a tak krémy, omáčky a čokolády získají nejvyšší kvalitu.



Tlačítka s jednoduchými ikonami. Display ukazuje výrobní data a možnosti týkající se ingrediencí



Řada Maestro vznikla na základě zkušeností se strojem **Carpigiani Labotronic RTX**, elektronickým strojem, který vyrábí řemeslnou zmrzlinu velmi známou na celém světě a který má **Hard-O-Dynamic**, procesor na inteligentní a dynamické ovládání kompletního výrobního cyklu zmrzliny.

Stroj **Maestro** nabízí:  
**Šest** různých možností výroby řemeslné zmrzliny  
**Dva** různé programy výroby sicilské granatiny a cremolaty  
**Šest** cyklů výroby omáček a toppingů



## 6 speciálních programů na zmrzlinu Master

### Zmrzlina Hard

Při použití standardní směsi je vyrobená zmrzlina velmi kompaktní a suchá, ideální pro toho, kdo užívá k jejímu servírování kleště.

### Zmrzlina Simply

V tomto programu je možné k usnadnění výroby využít jeden ze tří cyklů:

- ① krémový základ na zmrzlinu
- ② ovocný základ na zmrzlinu
- ③ ovocný základ na sorbeta

### Zmrzlina Hot

Vyrábí se přímo ve výrobníku, kde je ohřívána, pasterizována a bez přechodů přeměněna na zmrzlinu.

### Zmrzlina Hot Age

Slouží k výrobě směsi přímo ve výrobníku, kde je pasterizována, chlazená a přeměněna na zmrzlinu.

### Zmrzlina Excellent

Při volbě tohoto programu má zmrzlina dobrou konstrukci, je měkká a roztíratelná i při malém množství; je vynikající na ovocné zmrzliny a je zvláště určena na dlouhé vystavování ve vitrině podle tradiční prezentace.

### Zmrzlina Speed

Rychlejší výroba, zmrzlina je kompaktní a připravená ke zmrazení v šokovém mrazáku.

# Zmrzlina



## Sicilská granatina

Míchadlo se otáčí nízkou rychlostí a vyrábí perfektní granatiny z kávy, citrónu a ovoce, bez nevyvážených emulzí, podle tradičního receptu.

## Ovocná cremolata

Homogenním způsobem krystalizuje tento delikátní, čerstvý ovocný krém.



## Omáčky a toppingy

S tímto programem se vyrábějí omáčky a toppingy na zdobení zmrzliny.

Čokoládová omáčka

Krémová omáčka

Ovocná omáčka

Čokoládový topping

Krémový topping

Ovocný topping



maestro  
THE ART OF CREAM

Řada Maestro vznikla na základě zkušeností se strojem **Carpigiani Pastrochef RTX**, pasterizátorem krémů, které jsou nejvíce užívané při řemeslné výrobě. Jsou to neodmyslitelní pomocníci při automatické

Stroj **Maestro** nabízí:  
**Šest** programů výroby šesti různých typů krému.  
**Šest** programů na zpracování čokolády.  
**Šest** speciálních programů



## Od cukrářského krému k bonbónům: Maestro vás zařadí do světa vysoké kvality.



### Krém cukrářský

Tímto cyklem se vyrábí klasický cukrářský krém pasterizovaný; je vynikající na plnění moučníků z odpalovaného těsta, kremrolí a dortů.

### Krém bavaresé

Výroba základního krému k ochucení krémovými a ovocnými pastami a doplněného šlehačkou k plnění dortů.

### Krém Zabaione

Vynikající krém s charakteristickou chutí marsaly.

### Ovocný krém

Je alternativou cukrářského krému s veškerou čerstvostí ovoce.

### Panna Cotta

Jeden z nejtradičnějších dezertů, přírodní nebo doplněný omáčkami.

### Želatina na dorty

Na leštění dortů a moučníků všeobecně.



# Cukrářská výroba



## Základ na semifreda

Ideální na výrobu neutrálního na semifreda ochuceným ovocem pochée, likéry, čokoládou, oříšky, zabaione, pastou, pomerančovou, kávovou atp.

## Ovoce Pochée

Ovoce se nezmrazí a je vynikající k plnění zmrzlinových dortů a semifred.

## Jogurt

Z mléka a jogurtu se vyrobí tato přírodní a zdravá potravina.

## Extrakt

Louhování květů a lístků k výrobě krém. originálních sorbet.

## Vařená rýže

Vaření a uchování struktury zrna rýže, je určeno na moučníky a zmrzliny.

## Směs na palačinky

K výrobě pasterizovaného těsta, ideálního na palačinky.



## Temperace čokolády na vaření, bílé a mléčné čokolády

Těmito třemi cykly temperace čokolády, velmi přesnými a důkladnými, se mohou vyrábět vynikající čokolády, čokoládové bonbóny a figurky.

## Temperace čokolády Speed

Slouží k urychlení temperace, pokud je potřeba zkrátit časy výroby.

## Krém Ganache

Na plnění čokoládových bonbónů a dortů.

## Krém roztíratelný

Vynikající čokoládovo-oříškový krém.



# Maestro pracuje bok po boku se stroji ve tvé výrobně,

aby přetvořil tvé pasterizované a vyzrálé směsi na vynikající řemeslnou zmrzlinu. A po veškeré zmrzlině, kterou chceš, ti Maestro vyrobí všechny cukrářské výrobky, jaké si přeješ, aniž tě okrádá o místo ve tvé výrobně.



Nášeňová komora a čelní stěna jsou z jednoho robustního monolitického kusu k udržení maximální hygieny.

Ocelová dvířka mají silnou tloušťku a široký výpustní otvor, který urychluje vypouštění všech výrobků.

Technologie RTX: pro příjem a předávání výrobních dat; rychlý a snadný chod.

Carpigiani  
ti pomůže být vysmátý!

## Výrobní údaje

	Maestro*		Maestro**	
	množství na cyklus min	max	množství na cyklus min	max
Zmrzlina kg	1,5*	5,0	2,5*	7,5
Zmrzlina l	2,0	7,0	3,5	10,0
Granatina kg	2,0	4,0	3,5	6,5
Topping kg	3,0	6,0	4,5	9,0
Krém kg	3,0	6,0	4,5	9,0
Čokoláda kg	2,5	5,0	5,0	10,0
Jogurt kg	4,0	6,0	6,0	9,0

Výroba se mění na základě použitých vstupních surovin.  
\* Množství, které se vztahuje na cyklus „excellent“.

## Technické údaje

Míchadlo	<input type="checkbox"/> 3 rychlosti		
El. napojení	<input type="checkbox"/> 400 V	50 Hz	3Ph
Instalovaný výkon	<input type="checkbox"/> Maestro* 3,8 kW Maestro** 5,0 kW		
Kondenzátor	<input type="checkbox"/> Voda, za příplatek také vzduch		
Základní rozměry v cm	<input type="checkbox"/> š. 50	h. 65	v. 140
Váha	<input type="checkbox"/> Maestro* 240 kg Maestro** 280 kg		

## Dealer

Bosák spol. s r.o.  
Radimova 30  
169 00 Praha 6  
www.bosak-sro.cz