

The logo features a stylized white cloud above the brand name 'CARPIGIANI' in a bold, white, sans-serif font, all set against a blue background.

Bosák
režim

Technologie, která usnadňuje tvou práci



The logo features a stylized white cloud above the brand name 'CARPIGIANI' in a bold, white, sans-serif font, all set against a blue background.

Pasto
60 XPL

PASTO+85 60-40
+85° C - +38° C

Pasto XPL

Elektronické pasterizátory zmrzlinových směsí

Pasterizace je tepelný proces, který objevil vědec Louis Pasteur, aby potraviny zbavil patogenních mikrobů a uchoval jejich vzhledové a výživné hodnoty. Směs po ohřátí zůstane udržována při vysoké teplotě po dobu nezbytně nutnou k dezinfekci, pak je rychle ochlazena a konzervována při teplotě 4°C.



Bosák

Stroje Pasto XPL jsou elektronické pasterizátory s jednoduchým užíváním, snadnou obsluhou, užitečné v každé výrobě zmrzliny k výrobě, konzervaci a zrání každého typu zmrzlinové směsi

Ohřívání a chlazení je prováděno za sucha, tudíž s konstantním výkonem, protože se na systému nedochází k tvorbě kotelního kamene.

Stroj má 3 automatické programy pasterizace.



Pasterizace na 65°C

Tento cyklus je určen pro směsi mléko-smetana, tzv. „bílá báze“, lépe uchová ve zmrzlině vůni a chuť čerstvé smetany.



Pasterizace na 85°C

Tento cyklus je vhodný pro směsi mléko-vejce, tzv. „žlutá báze“, zajišťuje maximální hygienu při tepelném zpracování vaječných žloutků.



Pasterizace na 90°C

Tento cyklus se používá pro směsi mléko-kakao, tzv. „čokoládová báze“, zajišťuje rozpustnost rostlinných tuků, které kakao obsahuje.



Výpust'

Snadno se užívá k dávkování vypouštěné směsi. Je maximálně hygienická, po každém vypouštění vnitřní píst vrátí směs do vany a žádný zbytek nezůstává v trubce. Lze ji zcela rozmontovat, umýt a zkontrolovat.



Míchadlo

Má pohyblivé lopatky, je určeno k promíchávání tekutých přísad, aby se usnadnilo smíchání a rozpuštění suchých přísad, například cukrů. Umožňuje jak vířivé, tak jemnější míchání v souladu s kvalitou a množstvím směsi.



Black-out a přerušení dodávky vody

Po přerušení dodávky el. energie nebo vody a po jejím obnovení stroj zkontroluje hodnotu teploty směsi a rozhodne, zda bude pokračovat ve funkci, která je v chodu, nebo bude opakovat pasterizační cyklus.



Bosák
spol. s r. o.

Pasto XPL

Zařízení Carpigiani na řemeslnou zmrzlinu vyráběnou ve strojích XPL



Řada strojů XPL na výrobu řemeslné zmrzliny je kompletní, skládá se z elektronických výrobníků LABO XPL, z elektronických pasterizátorů PASTO XPL a konzervačních a zracích kotlů AGE XPL. Všechny stroje Carpigiani jsou projektovány a realizovány tak, aby byly respektovány mezinárodní bezpečnostní a hygienické normy HACCP.

Technické údaje:

MODEL	Produkce		Elektrické údaje			Elektrický výkon kW	Kondenzátor **	Rozměry půdorysu v cm			Váha Netto kg
	Min. litrů	Max. litrů	Voltů	Hz	Fáze			Šířka	Hloubka	Výška	
Pasto 30 XPL	15	30	400	50	3	3,4	Voda	39	85	103	140
Pasto 60 XPL	30	60	400	50	3	6,5	Voda	39	85	103	162
Pasto 60+60 XPL	2x30	2x60	400	50	3	9,6	Voda	70	85	103	300

*/ Jiné napětí a cykly jsou k dispozici za příplatek

**/ K dispozici také na vzduch za příplatek

Údaje jsou uváděny při teplotě prostředí 25°C a 20°C teploty vody v kondenzátoru.

Stroje Pasto XPL jsou vyráběny firmou Carpigiani se systémem kvality certifikovaným UNI EN ISO 9001 a SA 8000.

Konsečník

Carpigiani
ti pomáhá se smát!



CARPIGIANI

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

Bosák spol. s r.o.
Radimova 30
169 00 Praha 6
Tel. +420233352555

www.bosak-sro.cz