



Zmrzlinová směs
opravdu tak, jak ji chceš.
A ještě spousta dalšího...



Bosák
s.p.a. s. r. l.

Pastomaster RTL

Pastomaster RTL

Elektronické pasterizátory Carpigiani na zmrzlinové směsi

Stroje Pastomaster RTL, připravují, pasterizují, homogenizují, konzervují, slouží ke zrání a přečerpávání zmrzlinových směsí; jsou to flexibilní pasterizátory, které zmrzlinářům umožňují obměňovat jejich tradiční výrobu.



Pastomaster 60 RTL

Je pasterizátor, který je nejrozšířenější ve středních a velkých výrobnách, protože je velmi výkonný při každém typu směsí a velmi flexibilní při výrobě.

Má 5 rychlostí míchání, 7 programů na zmrzlinové směsi, 4 programy na omáčky, 5 programů na speciality a 5 programů volných.



Zmrzlinové směsi

Je to 7 základních programů na výrobu všech typů zmrzlinových směsí:

1. Vysoká pasterizace na 85°C je nejužívanějším cyklem z důvodu maximální hygienické garance.



2. Nízká pasterizace na 65°C je delikátnějším cyklem s ohledem na zjevnou kvalitu ingrediencí.

3. Střední pasterizace je možné vybrat všechny pasterizační teploty mezi 65°C a 95°C.

4. Pasterizace čokolády na 90°C na čokoládové směsi; perfektní rozpuštění kakaa a zmrzlina má maximální aróma.



5. Chlazení a Zrání chlazení na 4°C, konzervace a zrání bez ohřevu.

6. Cukrový sirup výroba cukrového sirupu do směsí na bázi vody pro ovocná sorbetta.

7. Převrácený cukr výroba sladidla, které se užívá ke snížení sušiny, aniž se sníží sladkost.



Univezál ní kotlík

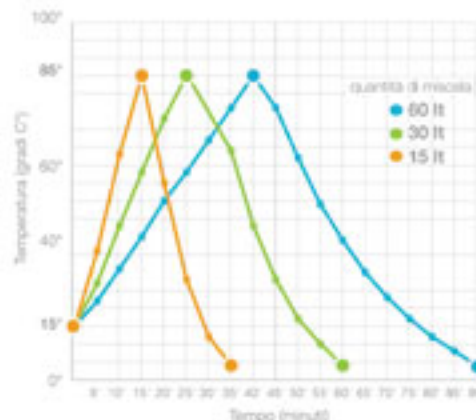
Ingredience jsou míchány a pasterizovány uvnitř kotlíku, který se nachází na dně vany. Tato exkluzivní technologie Carpigiani zajišťuje:

- **Nízkou homogenizaci**
Tvar míchadla a jeho velká rychlost při míchání směsi působí velkým osmotickým tlakem na tuková tělíska, tím získáme jemné a krémové zmrzliny.
- **Maximální výkonnost**
Ohřívání a chlazení probíhá za sucha, tím je zabráněno tvorbě vodního kamene a výkon a energetická spotřeba zůstává konstantní.
- **Chlazenou výpust'**
Protože podstupuje se směsi stejnou pasterizaci a stejnou chlazenou konzervaci a tím je zajištěna maximální hygiena výrobku.



Pasterizace

Tepelné kontrolované zpracování, které objevil v roce 1864 francouzský vědec Louis Pasteur, aby zbavil potraviny patogenních mikrobů a přitom v nich zůstaly zachovány vitamíny a proteiny, a zároveň zůstanou nezměněny jejich nutriční a vzhledové vlastnosti.



Energetická úspora

Tepelná výměna u Pastomasterů RTL je velmi rychlá, méně než 2 minuty na litr směsi. Energetická spotřeba a pracovní čas odpovídá vždy množství vyráběné směsi.



Víko

S otevřeným víkem je stroj vždy bezpečný a směs se míchá, přisypané suché ingredience se rychle rozpouští a netvoří se drudky.

Pastomaster RTL



Pastomaster 120 RTL

Je to velký pasterizátor pro velké zmrzlinárny a velké výroby, které zásobují více prodejních míst.

Má 7 rychlostí míchání, 7 programů na zmrzlinové směsi a 5 programů volných.

Aby se zvýšil výkon tohoto velkého pasterizátoru, zvětšil se průtok výpusti a rychlost míchání; chladicí zařízení je rozděleno do třech částí, aby se přizpůsobilo dávkám zpracovávané směsi:

- Minimum 30- 60 litrů
- Střed 60 – 90 litrů
- Maximum 90 – 120 litrů



Polička

Je přídatné zařízení z oceli, pokryté gumovou podložkou a slouží k odkládání kbelíku během vypouštění směsi.



Black-out a přerušení dodávky vody

Pokud dojde k výpadku proudu nebo k přerušení dodávky vody a pokud parametry teplota-čas zajišťují, že ve směsi nedošlo k žádné změně, pasterizátor pokračuje v programu, který byl v běhu. V opačném případě spustí nový kompletní cyklus pasterizace a na displayi se objeví nápis, který na to upozorní obsluhu.



Přečerpávání směsi

Po ukončení cyklu čerpadlo rychle a hygienicky přečerpá směs do ostatních užívaných zařízení.



Pasty

Programy na výrobu 4 druhů past, které spolu se základní směsí slouží k rychlému vytváření klasických chutí zmrzliny:

1. **Krémová pasta** na bázi vajec a cukru
2. **Pasta zabaione** na bázi vajec, marsaly, cukru, maizeny apod.
3. **Čokoládová pasta** na bázi kakaa, cukru a vody.
4. **Ovocná pasta** na bázi ovocné dřevě, cukru a vody.



Speciality

Programy na výrobu 5 řemeslných specialit, které je možné nabídnout ve zmrzlinárně:

1. **Tekutý jogurt** společně s mlékem a jogurtem se vyrobí tento zdravý nápoj.
2. **Hustý jogurt** je možné nabízet zdobený omáčkou, ovocným salátem i v nádobkách, které se dají odnést domů.
3. **Bavarese** neutrální báze k ochucení šlehačky krémovými a ovocnými příchutěmi na dorty apod.
4. **Panna cotta** je nejtradičnější dezert, přírodní nebo zdobený omáčkou.
5. **Pudink** na vynikající pudinky, kompaktní a hladké ve všech chutích zmrzliny.



Volné programy

Jedná se o 5 volných programů, do kterých si zmrzlinář může uložit vlastní cykly zpracování svých zmrzlinových směsí.

Zařízení Carpigiani na řemeslnou zmrzlinu podle norem HACCP



Všechny stroje Carpigiani jsou projektovány a realizovány tak, aby zcela respektovaly mezinárodní bezpečnostní a hygienické normy. Zmrzlinář profesionál má tak usnadněno zavedení správných postupů kontroly kritických bodů při výrobě zmrzliny (HACCP) a dohledu nad nimi.

Fakticky jsou údaje o pasterizaci/zrání Pastomasteru RTL a o šlehání Labotronicu RTL neustále ukládány do paměti strojů a mohou být vyvolány.

Pokud mají stroje aktivní „teorém“, údaje se vyvolají připojením na internet, jinak pomocí programu Easyloader je možné užít počítač a připojit se na stroj.

Bosák
spol. s r. o.

Technické údaje

Model	Produkce za 2 hod.	Objem vany		Rychlosti míchání	Elektrické údaje*			Instalovaný výkon	Kondenzátor**	Rozměry půdorysu v cm			Váha Netto kg
	Litrů	Min. Litrů	Max Litrů	Počet	Volt	Hz	Fáze	kW		Šířka	Hloubka	Výška	
Pastomaster 60 RTL	60	15	60	5	400	50	3	6,5	Voda	35	86	103	162
Pastomaster 120 RTL	120	30	120	7	400	50	3	9,6	Voda	65	86	103	269

* / Jiné napětí a cykly jsou k dispozici za příplatek ** / K dispozici také na vzduch za příplatek

Hodinová výroba se mění podle typu užitých směsí.

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

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



Carpigiani
ti pomáhá se smát!

CARPIGIANI

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

Koncesionář

Bosák spol. s r.o.
Radimova 30
169 00 Praha 6
Tel.: 233352555
Fax: 233358235
www.bosak-sro.cz