



Pastomaster XPL P

Technologie,
která zvyšuje
Vaši práci.

Pastomaster XPL P



Pasterizace

Pasterizace je tepelný proces, který objevil v roce 1864 vědec Louis Pasteur, aby potraviny zbavil patogenních mikrobů a přitom v nich zůstaly zachovány vitamíny a proteiny a zároveň aby zůstaly nezměněny jejich nutriční a vzhledové vlastnosti.



Zmrzlinové směsi

Chlazení Zrání



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

Vysoká Pasterizace 85°C



Je to nejčastěji používaný cyklus z důvodu maximální hygienické záruky.

Střední pasterizace



Je možné vybrat všechny pasterizační teploty mezi 65°C a 95°C.

Nízká Pasterizace 65°C



Delikátnější cyklus, respektující chuť a kvalitu ingrediencí.

Pasterizace Čokolády 90°C



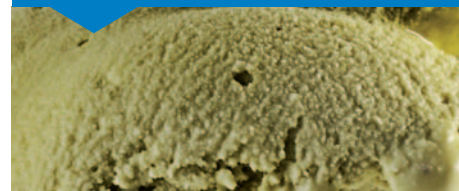
Na čokoládové směsi. Perfektně rozpuštěné kakao dá zmrzlině maximální aroma.

Cukrový Sirup



Výroba cukrového sirupu do směsí na bázi vody jako např. ovocné sorbety.

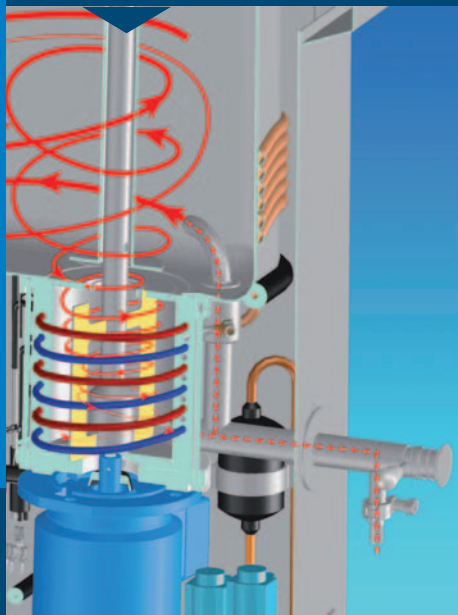
Invertní Cukr



Výroba sladidla, které se užívá ke snížení sušiny, aniž by se snížila sladkost výrobku.



Výkonnost



Průtokové čerpadlo

Přísady jsou smíchány a pasterizovány v kotli průtokového čerpadla umístěného na dně vany pasterizátoru. Tato exkluzivní patentovaná technologie firmy Carpigiani zaručuje:

Homogenizaci základu, protože tvar míchadla, jeho rychlost míchání a možnost změny průtoku směsi působí velký osmotický tlak na molekuly tuku, což má vliv na jemnost a krémovitost zmrzliny.

Vynikající účinnost, protože je možné pracovat i s minimálními dávkami bez rizika připálení směsi. Navíc i díky originálnímu přímému ohřevu kotle.

Doby cyklů: Výměna tepla na litr směsi při zahřátí na 85 ° C a chlazení na 4 ° C je mimořádně rychlá: méně než 2 minuty u modelu 60 XPL P a méně než 1 minutu u 120 XPL P. S touto technologií spotřeba energie a doba pasterizace jsou přímo úměrné množství vyráběné směsi.

Pastomaster 120 XPL P

Chladicí systém se skládá ze tří částí, které pracují podle množství zpracovávané směsi:

Min. 30 – 60 litrů

Střed. 60 – 90 litrů

Max. 90 – 120 litrů.



Pohodlí



Víko a vyjmutelné čerpadlo: díky krytému míchadlu lze otevřít víko vany a naprosto bezpečně přidávat ingredience za chodu.

Polička na kbelík: za příplatek nerezová, odnímatelná police na kbelík. Je možno ji umýt v myčce.

Přečerpávání směsi: za příplatek sada na hygienické přečerpávání směsi.



Hygiena



Tepelně ošetřený výpustní kohout:

Směs plynule cirkuluje uvnitř výpustního kohoutu a tím zajišťuje jeho správnou provozní teplotu.

Celkové čištění

Kohout lze zcela rozmontovat, umýt a zkontrolovat, aby byla zaručena maximální hygiena stroje.



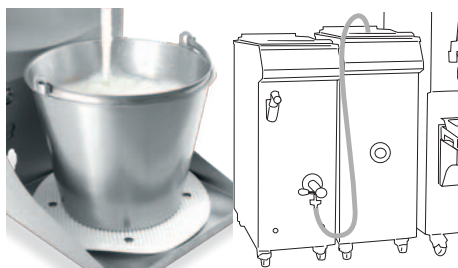
Bezpečnost



Víko a Displej: Aby se předešlo postříkání horkou směsí, tak se po překročení teploty 40°C při otevření víka vany míchání automaticky přeruší. Displej prostřednictvím zprávy, varuje obsluhu, že teplota směsi ve vaně stoupla, aby se vyhnula nesprávné manipulaci.

Black-out a přerušení vody: Při výpadku elektrického proudu nebo vody a stroj zjistí, že nedošlo k žádné teplotní újmě pasterizátor obnoví aktuální výrobu. V opačném případě automaticky spustí nový pasterizační cyklus a varuje obsluhu hlášením na displeji.

S **TEOREMOU** je možné monitorovat zařízení přes internet, PC, tablet nebo smartphone, což usnadní odhalit závadu na dálku.



Pastomaster 60 XPL P



Pastomaster 120 XPL P



Pastomaster XPL P

technické údaje



	Produkce		Elektrické napájení			Jmenovitý výkon	El. Jistič	Kondenzátor**	Rozměry v cm u základny			Váha Netto
	Min. litrů	Max. litrů	Volt	Hz	Fáze	kW	A		Šířka	Hloubka	Výška	kg
Pastomaster 60 XPL P	15	60	400	50	3	7	16	Voda	35	86	103	162
Pastomaster 120 XPL P	30	120	400	50	3	11,2	32	Voda	65	86	103	269

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

* Jiné el. napětí a frekvence jsou k dispozici za příplatek ** Za příplatek možný kondenzátor chlazený vzduchem

Stroje Pastomaster XPL P jsou vyráběny firmou Carpigiani s certifikátem kvality UNI EN ISO 9001.

Uvedené charakteristiky jsou pouze orientační; Společnost Carpigiani si vyhrazuje právo provést jakékoli změny, které považuje za nezbytné bez předchozího upozornění.



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



Concessionario

carpigiani.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence