



Pastomaster XPL P

Die Technologie
für höchste
Produktionseffizienz.

Pastomaster XPL P



Pasteurisierung

Kontrollierte Hitzebehandlung, die im Jahr 1864 von dem französischen Wissenschaftler Louis Pasteur entdeckt wurde, um Nahrungsmittel von Krankheitserregern zu befreien, ohne ihr Vitamin- und Proteingehalt zu beeinträchtigen, d.h. sie gesundheitsverträglich zu machen und Nährwerte beizubehalten.



Eismischungen

Hohe Pasteurisierung 85 °C



Dies ist der meistverwendete Zyklus, der maximale Hygiene gewährleistet.

Zwischen- Pasteurisierung



Es können Pasteurisierungstemperaturen zwischen 65 °C e 95 °C eingestellt werden.

Flache Pasteurisierung 65 °C



Eine schonendere Pasteurisierung zur Erhaltung der Qualität Ihrer Zutaten.

Schokolade- Pasteurisierung 90 °C



Für Schokolademischungen. Perfekte Verschmelzung von Kakao und Eis bei maximalem Aroma.

Kühlen Reifen



Kühlen auf 4 °C, Konservierung und Reifung, ohne Erhitzung.

Zuckersirup



Zur Herstellung des Sirups für Mischungen auf Wasserbasis.

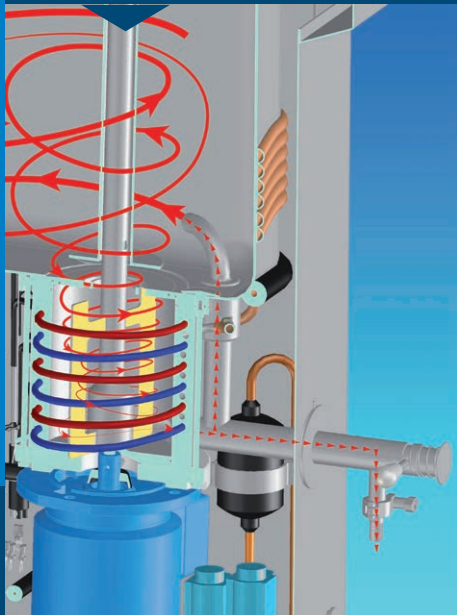
Invert-Zucker



Zur Herstellung des Süßungsmittels, das verwendet wird, um den Feststoffanteil zu reduzieren, ohne auf Süße zu verzichten.



Leistung und Qualität



Wärmeaustauschpumpe

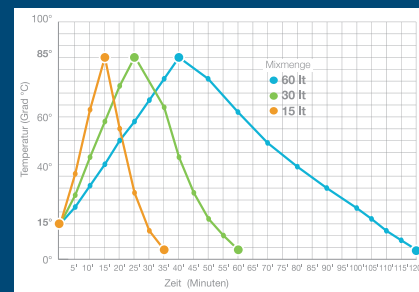
Die Zutaten werden nur in einem Teilbereich des Behälters (Tasse) vermischt und pasteurisiert. Diese exklusive und patentierte Carpigiani-Technologie gewährleistet:

Hohe Mikronisierung: Die millimetergenaue Tasse-Rührwerkskupplung und die unterschiedlichen Mischgeschwindigkeiten reduzieren die Fettkügelchen auf besonders feine Abmessungen, von 2 bis 5 Mikron - für den Erhalt eines cremigeren und stabileren Eises.

Die überlegene Effizienz ermöglicht es, auch mit Mindestbefüllungen zu arbeiten, ohne die Gefahr, dass die Mischung dabei verbrennt. Darüber hinaus verhindert das originale trockene Wasserbad Produktverkrustungen.

Zykluszeiten (Energieeinsparung)

Der Wärmeaustausch pro Liter Mix, bei Erhitzung auf 85 °C und Abkühlung auf 4 °C, erfolgt extrem schnell: in weniger als 2 Minuten beim Modell 60 XPL P und in weniger als 1 Minute beim Modell 120 XPL P. Mit dieser Technologie verhalten sich der Energieverbrauch und die Pasteurisierungsdauer analog zur verwendeten Mixmenge.



Pastomaster 60 XPL P



Pastomaster 120 XPL P



Technische Merkmale

	Produktion		Stromversorgung*			Nennspannung	Absicherung	Kondensator**	Abmessungen cm am Boden			Nettogewicht
	Min Liter	Max Liter	Volt	Hz	Ph				Breite	Tiefe	Höhe	
Pastomaster 60 XPL P	15	60	400	50	3	7	16	Wasser	35	86	103	162
Pastomaster 120 XPL P	30	120	400	50	3	11,2	32	Wasser	65	86	103	269

Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25 °C und eine Wassertemperatur des Kondensators von 20 °C.

* Weitere Spannungen und Zyklen stehen gegen Aufpreis zur Verfügung ** Luftkondensator gegen Aufpreis erhältlich

Die genannten Maße beziehen sich auf die wassergekühlte Ausführung.

Die Maschinen der Pastomaster XPL P- Serie werden von Carpigiani nach zertifiziertem Qualitätssystem UNI EN ISO 9001 produziert.

Die angegebenen Eigenschaften gelten nur als Richtwerte. Carpigiani behält sich das Recht vor, alle erforderlichen Änderungen ohne Vorankündigung vorzunehmen.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence