



Pastomaster XPL P

La technologie
qui met en valeur
votre travail.

Pastomaster XPL P



Pasteurisation

Traitement thermique contrôlé, découvert en 1864 par le scientifique Français Louis Pasteur, pour éliminer les microbes pathogènes des aliments sans détériorer les vitamines et les protéines. C'est-à-dire, stériliser les aliments en conservant leurs qualités nutritionnelles et organoleptiques.

Haute Pasteurisation à 85 °C



Il s'agit du cycle le plus utilisé pour une garantie maximum d'hygiène.



Mélanges pour Glaces

Pasteurisation Intermédiaire



On peut choisir toutes les températures de pasteurisation entre 65 °C et 95 °C.

Basse Pasteurisation à 65 °C



Il s'agit du cycle le plus délicat, pour le respect des qualités organoleptiques des ingrédients.

Pasteurisation chocolat à 90 °C



Pour les mélanges au chocolat. Avec ce cycle, fusion parfaite du cacao et de la glace avec le maximum d'arôme.

Refroidissement Maturation



Refroidissement à 4 °C, conservation et maturation sans réchauffement.

Sirop de sucre



Pour produire le sirop pour les mélange à base d'eau.

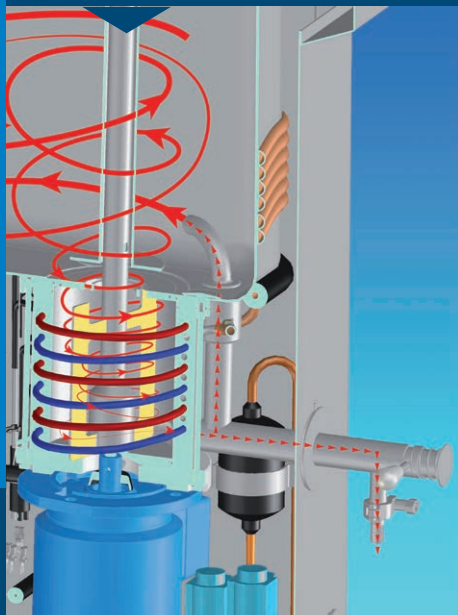
Sucre inverti



Pour produire l'édulcorant que nous utilisons pour réduire les solides sans modifier le goût sucré.



Performance et Qualité



Pompe Echangeur

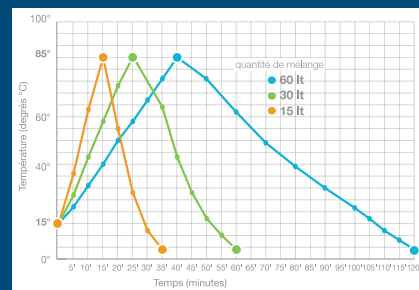
Les ingrédients sont mélangés et pasteurisés à l'intérieur du bol de la pompe échangeur, situé au fond de la cuve. Cette technologie exclusive brevetée Carpigiani garantit :

Haute micronisation : l'accouplement millimétrique bol-agitateur et les différentes vitesses d'agitation réduisent les globules gras à des dimensions particulièrement fines, de 2 à 5 microns, pour obtenir des glaces plus crémeuses et stables.

Efficacité Supérieure : permet de réaliser des quantités minimales sans risquer de brûler le mélange.

De plus le bain marie original à sec évite les incrustations de produit.

Durée du cycle : l'échange thermique par litre de mélange, réchauffement à 85 °C et refroidissement à 4 °C, est extrêmement rapide : Moins de deux minutes sur le modèle 60 XPL P et moins d'une minute sur le modèle 120 XPL P. Avec cette technologie, la consommation d'énergie et le temps de pasteurisation sont directement proportionnels à la quantité de mélange à produire.



Ergonomie

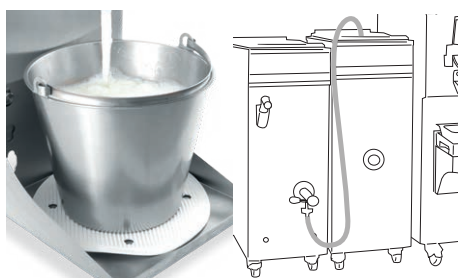


Couvercle et pompe échangeur : Grâce à l'absence d'agitateur dans la cuve, il est possible d'introduire des ingrédients en ouvrant le couvercle (pendant que le mélange est en agitation) en travaillant en toute sécurité.

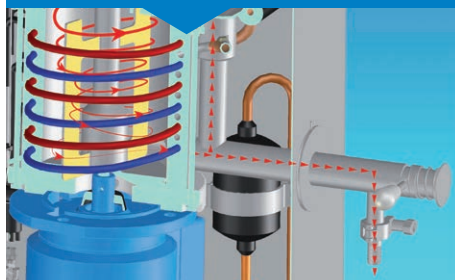
Console : Optionnelle, en acier, démontable et lavable au lave-vaisselle.

Transporteur de mélange : Kit optionnel, permettant un transfert hygiénique de vos mélanges.

Tous les contenus mis à jour comme le manuel d'utilisation, les kits Carpi Care et Carpi Clean, sont téléchargeables en utilisant le **QR Code** présent à l'avant de la machine.



Hygiène



Robinet à température contrôlée

Le mélange circule continuellement à l'intérieur du robinet, assurant sa bonne température de fonctionnement.

Nettoyage Total

Le robinet est complètement démontable, lavable, et peut être inspecté afin de garantir une hygiène maximale.

Carpi Care kit - Carpi Clean kit : demande-les à ton concessionnaire pour une hygiène parfaite de ta machine.

Carpi Care kit



Carpi Clean kit



Sécurité



Couvercle et Display : Au dessus de 50 °C si l'on ouvre le couvercle l'agitateur s'arrête pour éviter toute projection de mélange bouillant.

A l'aide d'un message, le display alerte l'utilisateur qu'un produit chaud est à l'intérieur de la machine, pour ainsi éviter toutes manœuvres dangereuses.

Coupeure d'eau et de courant : Après une coupure d'électricité ou d'eau, si les paramètres températures-temps garantissent que le mélange n'a subi aucune altération, le pasteurisateur reprend le programme interrompu lors de la coupure. Autrement la machine lance un nouveau cycle complet de pasteurisation et le display affiche un message d'avertissement pour l'opérateur.

Avec **TEOREMA** il est possible de contrôler la machine via internet avec un PC, une tablette ou un smartphone. L'assistance est facilitée grâce à la possibilité de contrôle et diagnostic à distance.



Pastomaster 60 XPL P



Pastomaster 120 XPL P



Caractéristiques techniques

	Production		Alimentation électrique*			Puissance nominale	Fusible	Condenseur **	Dimensions cm à la base			Poids net
	Min Litres	Max Litres	Volt	Hz	Ph	kW	A		Largeur	Profondeur	Hauteur	kg
Pastomaster 60 XPL P	15	60	400	50	3	7	16	Eau	35	86	103	162
Pastomaster 120 XPL P	30	120	400	50	3	11,2	32	Eau	65	86	103	269

Les données de productions se réfèrent à une température ambiante de 25 °C et à une température de l'eau du condenseur de 20 °C.

* Autres voltages et cycles sont disponibles avec suppléments de prix. ** Disponible avec refroidissement à l'air avec suppléments de prix. Dimensions et poids se réfèrent à la version à eau.

Les machines Pastomaster XLP P sont fabriquées par Carpigiani avec un système qualité certifié UNI EN ISO 9001.

Les caractéristiques mentionnées n'ont qu'une valeur indicative. Carpigiani se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes modifications jugées nécessaires.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence