

Elektronische Carpigiani-Pasteurisierer für Eismixe



PASTOMASTER RTX

PASTOMASTER RTX

Dies ist die *dritte Generation* der CARPIGANI-Pasteuriserer für Eismixe. Die Leistungen der vorherigen Maschinen sind weiterentwickelt worden, um den handwerklichen Eisherstellern ein noch flexibleres Arbeitsgerät für alle ihre produktiven Bedürfnisse zur Verfügung stellen.

Die PASTOMASTER RTX bearbeiten, homogenisieren*, pasteurisieren, reifen und befördern die Eismixe zu weiteren Maschinen, wobei alle Bearbeitungsgänge registriert werden. Das ERHITZEN und ABKÜHLEN erfolgen durch Trockensystem, um Verkrustungen und Leistungsverluste zu verhindern und somit immer eine perfekte Pasteurisierung zu gewährleisten. Das RÜHREN besitzt 5 Geschwindigkeiten zum Vermischen aller Mixarten. Die ELEKTRONIK verwaltet und registriert die Bearbeitungen mit der direkten Kontrolle oder angezeigt durch das Display und die Daten können auf den Computer oder entsprechenden Drucker weitergeleitet werden. Die RTX ermöglicht technische Diagnosen auf Distanz.

PASTOMASTER 30 RTX

Dieser Pasteuriserer hat ein Rührwerk in der Wanne, 7 Bearbeitungsprogramme für Mixe und einen Ausgabehahn mit automatischem Waschen. Er ist für die Produktionen in Restaurants, kleinen Eisdielen, usw., geeignet.

PASTOMASTER 60 RTX

Dieser professionelle Pasteuriserer ist mehr in den mittleren und großen handwerklichen Eisdielen verbreitet, weil er mit jeder Mixart wirksam arbeitet und bei der Produktion sehr flexibel ist. Gekühlter Ausgabehahn für die maximale Hygiene und Austauschpumpe für die flache Homogenisierung*. Heute ist diese Maschine mit 16 exklusiven Programmen angereichert, um ausser Eismixen auch andere wichtige handwerkliche Spezialitäten zu erzeugen.

PASTOMASTER 120 RTX

Dieser große Pasteuriserer ist für die größeren Eisdielen und großen Labors geeignet, die mehrere Verkaufspunkte beliefern. Er ist mit flacher Homogenisierung*, 7 Bearbeitungsprogrammen für Mixe und einem gekühlten Ausgabehahn ausgestattet.



Ergonomische Steuertafel mit Steuerungen mit Schwachstrom. Steuertasten mit Symbolen von umgehender Interpretation. Wanne mit Gradeinteilung. Elektrische Anlage, Kälteanlage und Schalldämpfung gemäß internationalen Normen. Gehäuse aus Stahl mit hoher Widerstandskraft und Rostschutzbehandlung. Bleche aus satiniertem Stahl INOX.

MODELL	Produktion in 2 Stunden Liter	Wannen Inhalt		Geschwindigkeit max n°	Elektrischer Anschluß*			Installierte Stromleist. kW	Kondensator**	Abmessungen cm			Netto Gewicht Kg
		min. Liter	max. Liter		Volt	Hz	Ph			am Boden		Höhe	
										Breite	Tiefe		
Pastomaster 30 RTX	30	15	30	1	400	50	3	3,4	Wasser	35	86	103	140
Pastomaster 60 RTX	60	15	60	5	400	50	3	6,5	Wasser	35	86	103	162
Pastomaster 120 RTX	120	30	120	5	400	50	3	9,6	Wasser	65	86	103	269

* Andere Stromspannungen und Zyklen sind gegen Aufpreis erhältlich. - ** Gegen Aufpreis auch mit Luftkondensator erhältlich. - Die Leistungen entsprechen einer Raumtemperatur von 25°C und einer Wassertemperatur des Kondensators von 20°C.

Die PASTOMASTER RTX werden von CARPIGANI mit dem bescheinigten Qualitätssystem UNI-EN-ISO 9001-2000 produziert

Eismixe und...

Die Carpigiani hat bei der Realisierung der neuen PASTOMASTER RTX ihre Erfahrungen und die von vielen Eiskonditoren erhaltenen Empfehlungen zugrunde gelegt, die seit Jahren mit diesen Maschinen arbeiten. Die robusten und verlässlichen Carpigiani-Pasteuriserer sind heute noch:

- *nützlicher*, weil die Anzahl der Produktionszyklen erhöht worden ist,
- *schneller*, weil auf dem Display immer die programmierte Temperatur und die reelle des in Bearbeitung befindlichen Produktes angezeigt wird,
- *leichter zu benützen*, weil bei jedem Produktionszyklus in reeller Zeit auf dem Display auch Empfehlungen für das progressive Hinzufügen der Zutaten erscheinen,
- *sicherer*, weil während der gekühlten Konservierung des Mixes das Display immer die Temperatur des Produktes und die bereits vergangene Konservierungszeit angegeben werden, um konstant auch die äußerst wichtige Reifephase anzuzeigen,
- *weiterentwickelt*, weil der RTX nun technische Diagnosen auf Distanz ermöglicht.

6 BEARBEITUNGSGÄNGE FÜR EISMIX

Im Speicher befinden sich sechs wesentliche Programme für das Erzeugen aller Arten von Eismix, d.h. Basis- und Komplettmixe:

▪ HOHE PASTEURISIERUNG 85°C

Erhitzung bis auf 85°C, rasches Abkühlen bis auf 4°C und nachfolgende Reife. Dies ist der am meisten verwendete Pasteurisierungszyklus für die maximale Hygienegarantie.

▪ FLACHE PASTEURISIERUNG 65°C

Erhitzung bis auf 65°C, Beibehalten der Temperatur für 30 Minuten, rasches Abkühlen bis auf 4°C und nachfolgende Reife. Dieser Pasteurisierungszyklus ist etwas delikater und ermöglicht einen größeren Respekt vor den organoleptischen Charakteristiken der Zutaten.

▪ MITTLERE PASTEURISIERUNG

Es können alle Temperaturen zwischen 65° und 95°C gewählt werden. Beim Erreichen der eingestellten Temperatur kalkuliert die Maschine automatisch die Zeitspanne für das Beibehalten der Temperatur, kühlt dann schnell bis auf 4°C ab und fährt mit der Reife fort.

▪ PASTEURISIERUNG SCHOKOLADE 90°C

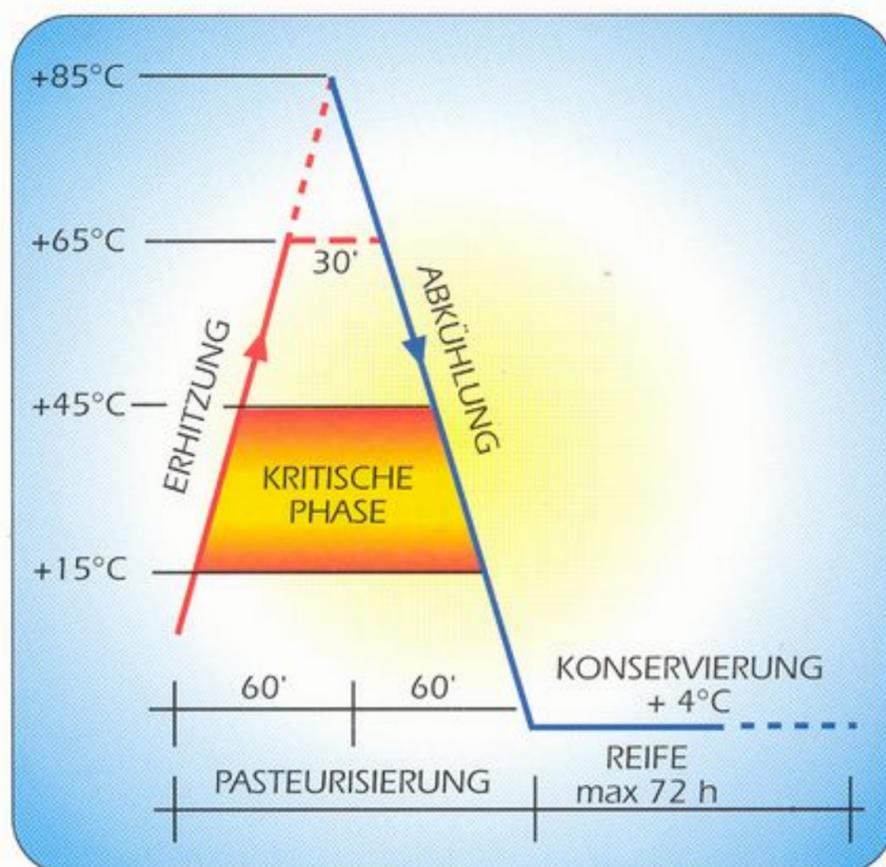
Erhitzung bis auf 90°C, schnelle Abkühlung bis auf 4°C und Reife. Dieses Pasteurisierungsprogramm ist zum Erzeugen von Schokoladenmischen geeignet, da dieser Zyklus das perfekte Schmelzen des Kakaos und das Erhalten eines Eises mit dem maximalen Aroma gewährleistet.

▪ ABKÜHLUNG REIFE

Dieses Programm geht direkt zur zweiten Phase des Pasteurisierungszyklus über, Abkühlung auf 4°C und Reife, ohne durch die Erhitzungsphase zu gehen.

▪ ZUCKERSIRUP

Hierbei handelt es sich um einen automatischen Zyklus zum Produzieren von Sirup, unentbehrlich für die Mixe auf Wasserbasis für Fruchtsorbets.



9 FREIE PROGRAMME

Für den Eishersteller, der auch über besondere Arbeitszyklen verfügen möchte, um seine speziellen Mixe zu behandeln, sind in den großräumigen Speicher des Pasteuriserers auch neun vollkommen freie Programme eingefügt worden, die er persönlich gestalten kann. Mit einem einfachen Input kann mit Leichtigkeit ein kompletter neuer Bearbeitungszyklus eingegeben werden, wobei man manuell die Erhitzungstemperatur, die Abkühlungstemperatur, das Rühren und die Zeitdauern für jede einzelne Phase programmiert.

Nachdem jeder Schritt dieser besonderen Behandlung registriert worden ist, wird der komplette Zyklus gespeichert, in das Menü der Maschine eingefügt und wird somit zu einem zusätzlichen automatischen Zyklus des PASTOMASTER RTX. Wenn nachträglich einer dieser persönlich gestalteten Arbeitsgänge modifiziert werden soll, genügt es, über diesen einen neuen Zyklus zu registrieren und der alte wird automatisch entfernt.



...und neue handwerkliche Spezialitäten

Der Erfolg des handwerklichen Speiseeises ist auf die professionellen Fähigkeiten der Eiskonditoren zurückzuführen, die jeden Tag in ihren Laboratorien die besten Rohstoffe und die wirksamsten Maschinen benutzen, um herrliches klassisches und lustiges phantasievolles Eis zu erzeugen. Um zu der kontinuierlichen Kreativität dieser Professionisten beizutragen, steigert und vervielfältigt Carpigiani die produktiven Möglichkeiten seines gefragtesten Pasteurisierers.

10 SPEZIELLE PROGRAMME

In den PASTOMASTER 60 RTX sind weitere zehn automatische Programme eingefügt worden, damit der Eiskonditor ein Eis von erneuerter Qualität und zahlreiche neue Spezialitäten erzeugen kann, um seine Kundschaft zu vergrößern.

EIS UND QUALITÄT

Mit diesen fünf automatischen Programmen werden mit frischen und natürlichen Zutaten die wichtigsten charakterisierenden Soßen für Eis hergestellt:

▪ INVERTZUCKER

Automatischer Zyklus zum Produzieren dieses alternativen, komplementären Zuckers mit erhöhtem Süßigkeitsgrad. Er wird benutzt, um die festen Bestandteile eines Basismixes zu vermindern, ohne Süße wegzunehmen (den Zyklus gibt es auch bei den Modellen mit 30 und 120 Litern).

▪ CREMESOSSE

Mit diesem Zyklus kann mit den Eiern eine ausgezeichnete charakterisierende Soße erzeugt werden, die zusammen mit dem weißen Basismix dazu dient, das klassische Cremeeis herzustellen.

▪ EIERLIKÖRCREMESOSSE

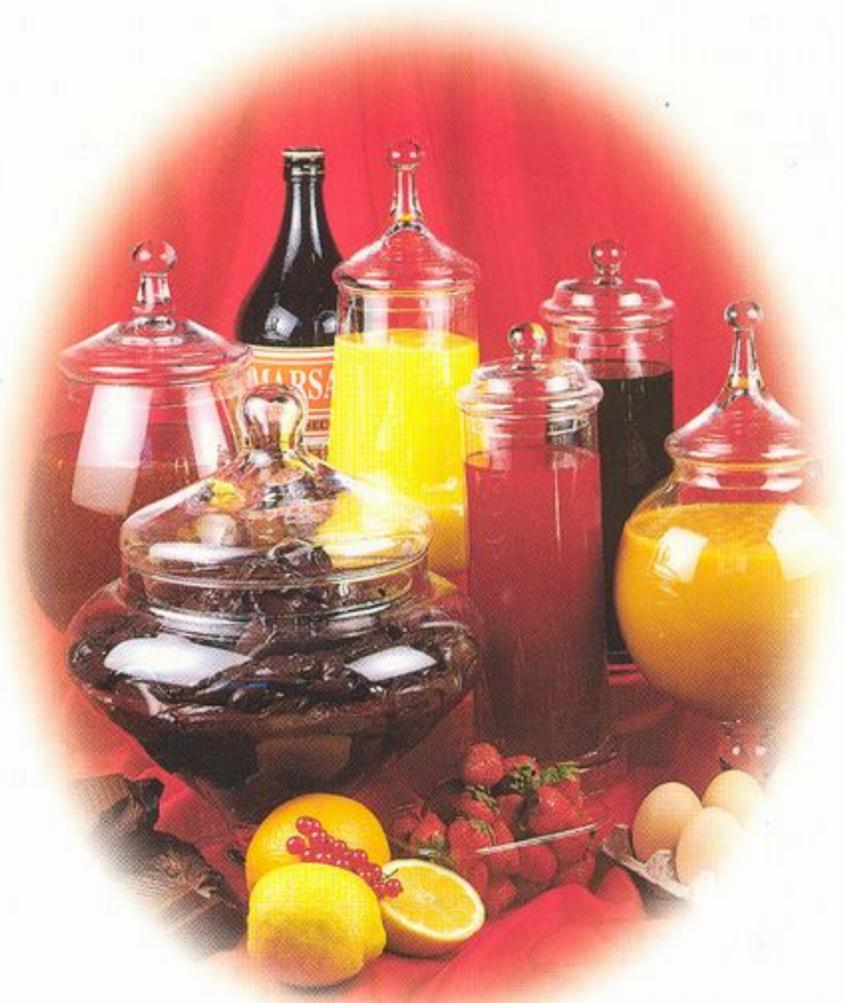
Diese Soße wird mit Eier, Marsala, Zucker, usw..., produziert. Zusammen mit dem weißen Basismix kann mit ihr das schmackhafte Eierlikörcremeeis zubereitet werden.

▪ SCHOKOLADENSOSSE

Diese charakterisierende Soße hat als Basis bitteren Kakao, zusammen mit dem weißen Basismix dient sie zum raschen Erzeugen des traditionellen Schokoladeneises.

▪ FRUCHTSOSSE

Mit diesem Zyklus werden alle frischen Fruchtcremes verwendet. Werden zu den Fruchtsoßen Zuckersirup und Wasser hinzugefügt, erhält man perfekte Fruchtsorbets.



NICHT NUR EIS

Mit diesen fünf automatischen Programmen wird mit frischen und natürlichen Zutaten eine Reihe von Spezialitäten erzeugt, welche die Palette der handwerklich hergestellten Produkte erweitert, die im Eiscafé angeboten werden:

▪ PUDDING

Dieser Zyklus vermischt und erhitzt perfekt den Mix zum Erzeugen von ausgezeichneten, kompakten und glatten Puddings ohne Risse und mit der richtigen Elastizität. Sie können in allen Geschmäckern der Eispalette angeboten werden.

▪ PANNA COTTA

Mit diesem Zyklus wird das traditionellste Dessert produziert. Es kann auf einen Teller gestürzt serviert werden, mit einer entsprechenden Soße versehen, oder direkt im Becher gekostet werden, in dem es fest geworden ist.

▪ BAYRISCHE CREME

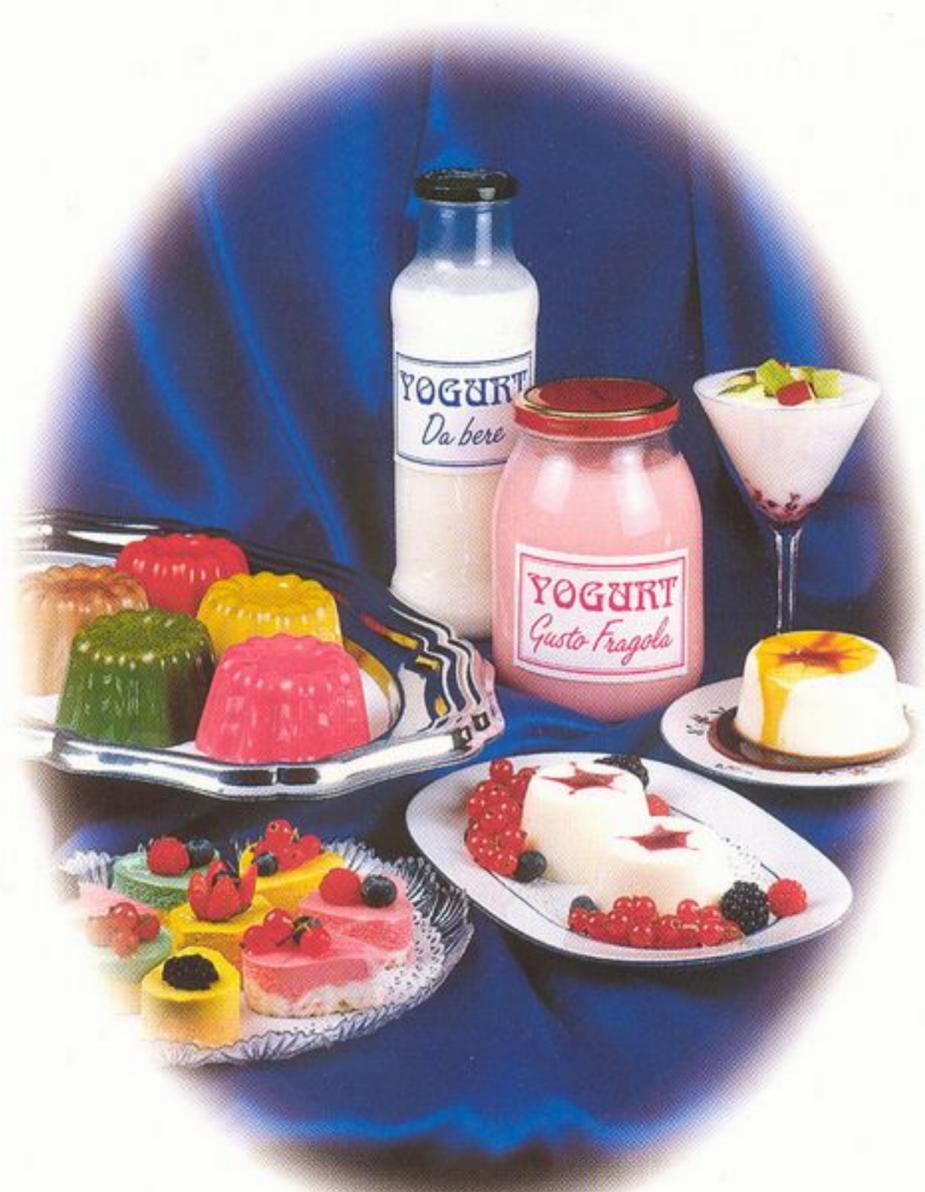
Mit diesem Zyklus wird eine neutrale Basiscreme erzeugt, die mit Creme- und Fruchtgeschmäckern persönlich gestaltet und der Schlagsahne für Torten oder Einzelportionen beigefügt werden kann.

▪ TRINKJOGHURT

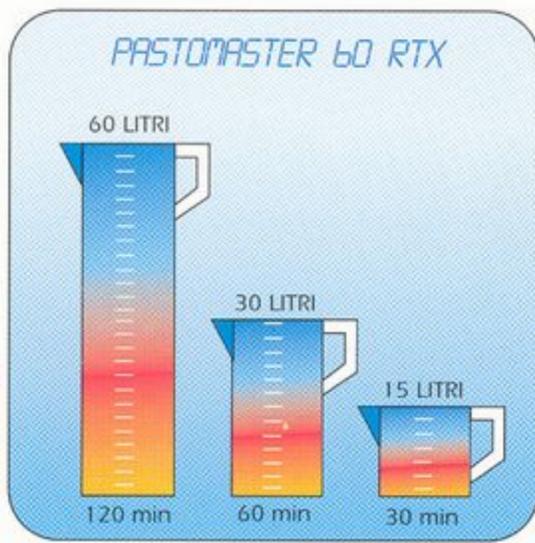
Dies ist ein vollkommen automatischer Zyklus, der, von der Milch und dem natürlichen Volljoghurt ausgehend, dieses gesunde Nahrungsmittel herstellt, das frisch zum Trinken und mit Obstsalat angeboten werden kann. In Verbindung mit einem Basismix aus kalter Milch kann es zum Produzieren von Eis mit Joghurtgeschmack verwendet werden.

▪ JOGHURT

Mit diesem Zyklus ist das Produkt Joghurt dickflüssig. Er kann sowohl in Bechern mit Soßen, Fruchtputee und -stückchen, als auch zum Mitnehmen abgefüllt in zweckmäßigerweise sterilisierte Gläschen angeboten werden.



Technologische und funktionelle Evolution

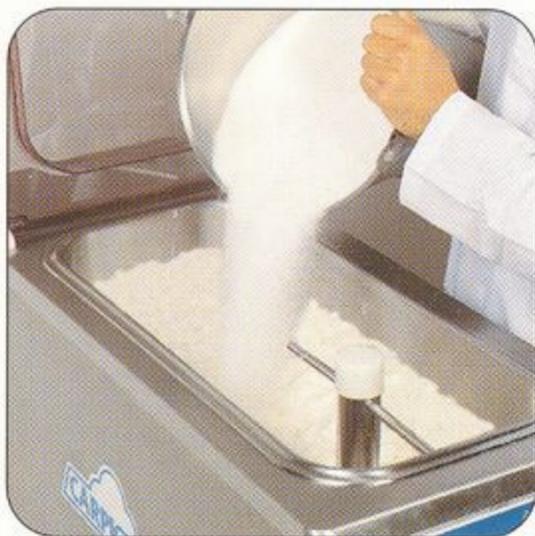
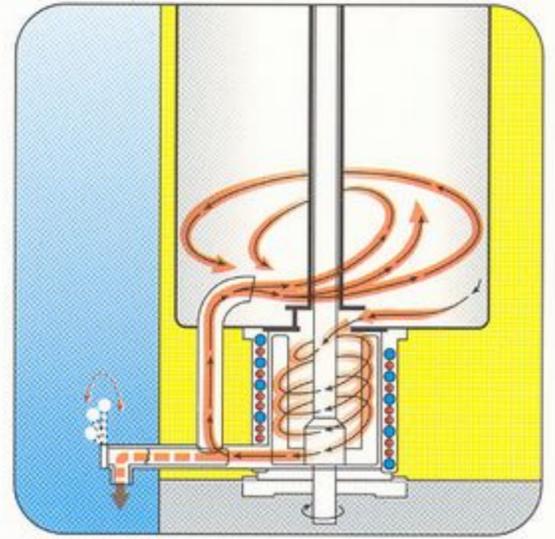


AUSTAUSCHPUMPE

Der Wärmeaustausch (warm-kalt) konzentriert sich im Inneren der Pumpe, um gut und schnell alle Mixmengen zu pasteurisieren und dazu weniger als 2 Minuten pro Liter zu verwenden.

*FLACHE HOMOGENISIERUNG

Die millimetrische Verbindung Tasse-Rührwerk der Austauschpumpe und die 5 Rührgeschwindigkeiten erzeugen in den Fettkörpern einen erhöhten osmotischen Druck und erreichen das Niveau der flachen Homogenisierung.

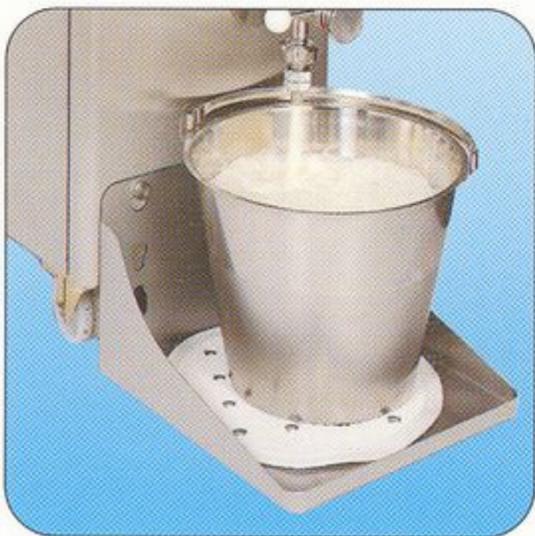
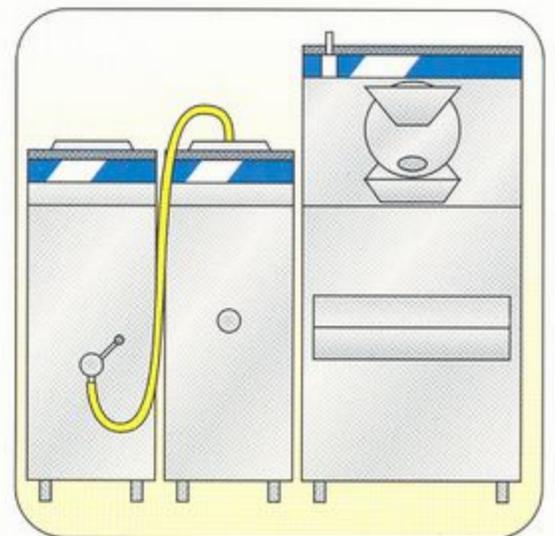


DECKEL

Er ist transparent, um die Bearbeitungsvorgänge beobachten zu können, die im Inneren des Pasteurierers erfolgen. Wenn er geöffnet ist, wird der Mix weiter umgerührt und die Maschine arbeitet sicher, weil die Austauschpumpe nicht vom Benutzer erreicht werden kann. Wenn die trockenen Zutaten in den Mix gegeben werden, werden sie umgehend vermischt, ohne Klumpen zu bilden.

MIXBEFÖRDERUNG

Nach Zyklusende befördert die Austauschpumpe rasch und hygienisch sicher den Mix zu den anderen Arbeitsgeräten.

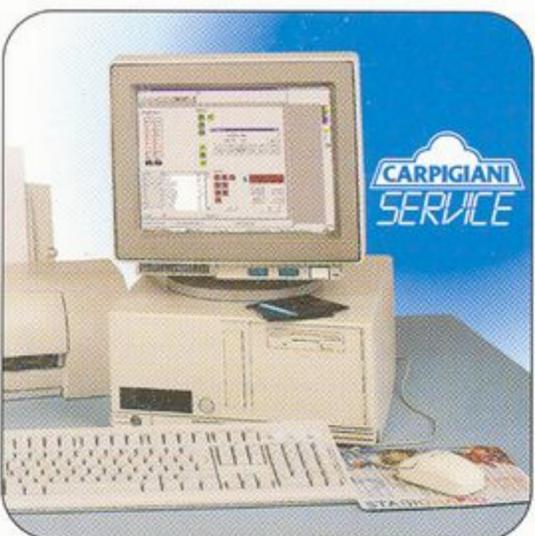


KONSOLE

Dieses Zubehör ist aus Stahl, mit einer Gummiablage ausgestattet. Die Konsole wird am Pasteurierer angebracht, damit der Eimer während der Mixentnahme darauf abgestellt werden kann.

HANDBRAUSE

Handbrause mit doppelter Steuerung, zum Anschließen an das warme Wasser des Labors. Steuerhebel mit Position "alles geöffnet" für den kontinuierlichen Wasserfluss und auf Zeit eingestellte Sicherung, welche den Wasserfluss nach 3 Minuten unterbricht.



RTX

Mittels Modem kann der PASTOMASTER RTX die Funktionsdaten für technische Diagnosen und Eingriffe auf Distanz an die Servicestelle weiterleiten und, wenn nötig, umprogrammiert werden.

DESIGN

Die neue abgerundete Ästhetik begünstigt ein besseres Arbeiten des Benützers und stellt eine gute Unfallschutzmaßnahme dar. Die Steuertafel ist leicht lesbar und zu interpretieren.



SICHERUNGEN: BLACK-OUT und WASSERZUFUHR

Die PASTOMASTER RTX besitzen ein elektronisches Speicherwerk, das auch während eines eventuellen Stromausfalles oder fehlender Wasserzufuhr aktiv bleibt. Bei Strom- oder Wasserrückkehr sorgt der elektronische Speicher für die Wiederaufnahme der aktuellen Funktion, jedoch nur, wenn die Parameter Temperatur-Zeitdauer garantieren, dass der Mix während der Unterbrechung keine Veränderung erfahren hat. Andernfalls wird ein neuer Zyklus gestartet, komplett mit Pasteurisierung und auf dem Display erscheint ein Hinweis für den Benutzer.

CARPIGIANI-Anlagen für handwerklich hergestelltes Eis gemäß den Normen HACCP

Alle CARPIGIANI-Maschinen sind entworfen und realisiert worden, um voll und ganz den internationalen Sicherheits- und Hygienevorschriften zu entsprechen. Der professionelle Eiskonditor hat es somit bei der Anwendung der korrekten Kontroll- und Überwachungsprozeduren der kritischen Punkte bei der Produktion seines handwerklichen Speiseeises leichter (Hazard Analysis and Critical Control Point). Die Daten der Pasteurisierung/Reife und Bearbeitung werden immer gespeichert und können auf Tabellen übertragen werden.

Es ist möglich, die Maschinen mit einem Computer zu verbinden und die wesentlichen Daten der Produktion auszudrucken oder, wenn nicht möglich, den Drucker (optional) für den direkten Druck auf Papierstreifen zu verwenden. Diese Daten können auch auf Distanz mittels Modem übertragen werden.



CARPIGIANI
tecnologia per un mondo più dolce

Carpigiani
Via Emilia, 45 - 40011 Anzola Emilia (Bologna) Italy
Tel. +39 051 6505111 - Fax +39 051 732178
www.carpigiani.com

Vertragshändler