

Die 3 goldenen Regeln des handwerklich hergestellten Speiseeises

Zum Produzieren des frischen, guten und in der ganzen Welt geschätzten HANDWERKLICH HERGESTELLTEN SPEISEEISES müssen 3 goldene Regeln befolgt werden:

1° ROHSTOFFE, wie Milch, Sahne, Eier, Zucker, Kakao, frisches Obst und jegliche Zutat, immer von der besten Qualität verwenden.

2° Die Rohstoffe in die Wanne zum Kochen des PASTO-XP, dem Carpigiani-Pasteurisiere, füllen, wo sie fein vermischt und warm pasteurisiert werden, d. h. in eine homogene und bakteriologisch reine Mischung verwandelt werden. Im Pasteurisiere den Bearbeitungszyklus vervollständigen und den flüssigen Mix bei 4°C abkühlen und reifen, um die größtmögliche Dickflüssigkeit zu erhalten. Mit der Reife reduziert sich das freie Wasser und das Eis wird eine feine Struktur erhalten, geschmackvoll und resistent gegen Wärmeschocks.

3° Den so erhaltenen flüssigen Mix in den Kältezylinder der LABO-XP, dem Chargen Freezer Carpigiani, füllen, wo er energisch kalt vermischt wird und auf natürliche Art Luft aufnimmt, an Volumen zunimmt und sich in ein hervorragendes, cremiges und gesundes, handwerklich hergestelltes Speiseeis verwandelt.



Anlage CARPIGIANI für handwerklich hergestelltes Speiseeis mit Maschinen XP

Planen und realisieren mit dem System UNI-EN-ISO 9001-2000; gemäß internationalen Sicherheits- und Hygienennormen leicht zu benutzen; geeignet für die Anwendung der Kontrollprozeduren für die Produktion von Speiseeis, vorgesehen von den Normen HACCP.



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

Vertragshändler:

IC 757 600 967

Carpigiani behält sich vor, jegliche Änderung an Form und Material ohne vorherige Ankündigung durchzuführen. Gewichte und Maße sind Richtwerte.

Elektronischer Pasteurisiere Carpigiani für Eismixe



PASTO-XP

PASTO-XP Elektronischer Pasteurisierer Carpigiani

Der neue elektronische Pasteurisierer XP entsteht aus der Erfahrung von CARPIGIANI. Er ist leicht zu bedienen und in jedem Eislabor nützlich für die Produktion aller Eismixe, mit absoluter Hygienegarantie. Der Pasto-XP ist mit automatischen Programmen ausgestattet zum:

- 1. **Pasteurisieren bei 65°C von Milch-Sahne-Mixen,** um den Wohlgeruch des Sahnearomas im Speiseeis besser zu konservieren,
- 2. **Pasteurisieren bei 85°C von Milch-Eier-Mixen,** für die maximale Hygiene bei der Wärmebehandlung der Eidotter,
- 3. **Pasteurisieren bei 90°C von Milch-Kakao-Mixen,** um das Auflösen der vegetarischen Fibern des Kakaos zu gewährleisten.

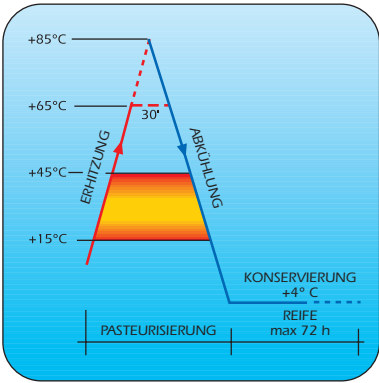
Nach dem Erhitzen bleibt jeder Mix die notwendige Zeit bei hoher Temperatur, um die Pasteurisierung zu vervollständigen. Dann wird er rasch **auf 4°C abgekühlt**. Ein akustisches und visuelles Signal verständigt den Eiskonditor, dass der Zyklus beendet ist. Der Mix wird dann für die **Reife** in Konservierung gehalten. Im PASTO-XP können die Mixe bis zu 3 Tagen konserviert werden. Die Entnahme der Menge von flüssigem Mix ist einfach und praktisch, weil sie durch den vorderen Ausgabebahn erfolgt, mit regulierbarem Fluss.



MODELL	Produktion		Stromversorgung*			Install. Leistung	Konden- sator**	Abmessungen cm			Gewicht netto
	Min. Liter	Max. Liter	Volt	Hz	Ph	kW		am Sockel		Höhe	kg
								Breite	Tiefe		
Pasto 60 XP	30	60	400	50	3	6,5	Wasser	39	85	103	162

* Andere Stromspannungen und Zyklen sind gegen Aufpreis erhältlich. - ** Auch mit Luftkondensator gegen Aufpreis erhältlich. - Die Leistungen beziehen sich auf eine Raumtemperatur von 25°C und eine Wassertemperatur des Kondensators von 20°C.

Technologie XP



PASTEURISIERUNG
Kontrollierte Wärmebehandlung, im Jahr 1864 von dem französischen Wissenschaftler Louis Pasteur entdeckt, um die Nahrungsmittel von krankheitserregenden Keimen zu befreien, ohne Vitamine und Proteine zu schädigen, d. h. pasteurisieren und die Nahrungsmittel- und organoleptischen Werte zu bewahren.

STEUERTAFEL
Steuertasten mit leicht und umgehend verständlichen Symbolen. Jeder Pasteurierungszyklus wird kontinuierlich auf dem Display angezeigt, damit der Eiskonditor alle Phasen der Bearbeitung seiner Mixe verfolgen kann.



WANNE
Sehr kompakt, aus rostfreiem Stahl, mit rechteckiger Form, mit Deckel für das Einfüllen der Zutaten gemäß den Unfallschutznormen. Trockene Erhitzung und Abkühlung, mit konstanter Wirksamkeit, da es keine Verkrustungen wie bei den Systemen mit Wasserbad gibt.

HALBE WANNE
Steuerung für die halbe Verwendung des Erhitzungssystems für die Bearbeitung während der Vor- oder Nachsaison von halbierten Mixmengen. Dadurch können 30 Liter Mix ohne Stromverlust perfekt pasteurisiert werden.



RÜHRWERK
Aus rostfreiem Stahl, geeignet für das Vermischen von flüssigen Zutaten und zum leichteren Auflösen der festen Zutaten, wie den Zuckern. Man entfernt es ohne Werkzeug aus der Maschine und es ist leicht zu reinigen.

AUSGABEBAHN
Einfach zum Dosieren der Mixmenge zu bedienen. Für die maximale Hygiene wird nach jeder Ausgabe das automatische Waschen aktiviert, das alle Mixrückstände eliminiert. Vollständig abmontierbar, waschbar und kontrollierbar.



BLACK-OUT
Bei einem eventuellen Stromausfall wird automatisch der Pasteurierungszyklus wiederholt, wenn sich nach der Rückkehr des Stromes die Mixtemperatur innerhalb der kritischen Zone zwischen 15°C und 45°C befindet, andernfalls wird die laufende Funktion wieder aufgenommen.

WASCHEN DER MASCHINE
Wasserhahn mit Dusche mit doppelter Steuerung zum Anschließen an das warme Wasser des Labors zum Waschen der Maschine. Steuerhebel mit Position "alles geöffnet" für die kontinuierliche Wasserausgabe; Sicherheit mit Zeitvorgabe, die den Wasserfluss alle 3 Minuten unterbricht.

