

The logo features a stylized white cloud above the brand name "CARPIGIANI" in a bold, white, sans-serif font. The text is underlined.

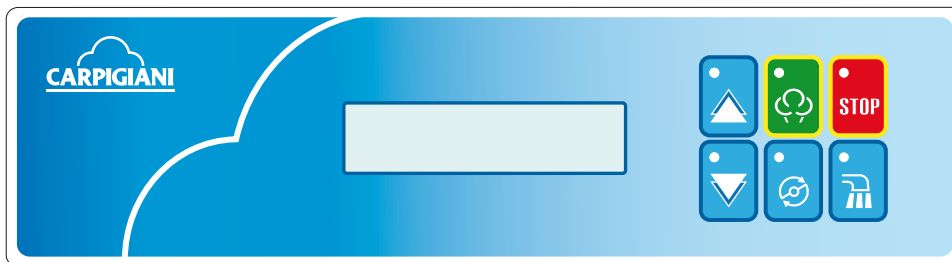
Die Technologie,
die Ihnen die Arbeit
erleichtert



Pasto XPL

Elektronische Eismix-Pasteurierer

Die Pasteurisierung ist eine von dem Wissenschaftler Louis Pasteur entdeckte Hitzebehandlung, die dazu dient, Nahrungsmittel von Krankheitserregern zu befreien, ohne ihren Vitamin- und Proteingehalt zu beeinträchtigen. Nach dem Erhitzen wird der Mix so lange auf hoher Temperatur gehalten, bis er keimfrei ist, und wird dann rasch auf 4°C abgekühlt und konserviert.



Die Maschinen Pasto XPL sind leicht zu bedienende und einfach zu steuernde elektronische Pasteurierer, die in jedem Eislabor hilfreich sind, um jede Art von Eismix herzustellen, zu konservieren und zu reifen.

Das Erhitzen und Kühlen erfolgt trocken und ist daher stets effizient, da sich keine Ablagerungen bilden, wie es in Systemen mit Flüssigkeitsbad der Fall ist.

Die Maschinen sind mit 3 automatischen Pasteurisierungsprogrammen ausgestattet.



Pasteurisierung 65°C

Dieser Zyklus ist geeignet für Mischungen aus Milch und Sahne, die sogenannte "weiße Grundmasse", um zu gewährleisten, dass das Eis das volle Aroma der frischen Sahne beibehält.



Pasteurisierung 85°C

Dieser Zyklus ist geeignet für Mischungen aus Milch und Eiern, die sogenannte "gelbe Grundmasse", da sie durch die Hitzebehandlung des Eigelbs maximale Hygiene sicher stellt.



Pasteurisierung 90°C

Dieser Zyklus ist geeignet für Mischungen aus Milch und Kakao, die sogenannte "Schoko-Grundmasse", da sie die Löslichkeit der Geschmacksstoffe des Kakaos gewährleistet.



Auslasshahn

Leicht zu verwenden für die Dosierung der zu entnehmenden Mixmenge. Um maximale Hygiene zu gewährleisten, drückt der interne Kolben die gesamte Mixmenge wieder in die Wanne zurück und beseitigt jeglichen Rückstand im Inneren der Leitung. Er ist vollständig zerlegbar und einfach zu reinigen.



Rührwerk

Mit beweglichen Flügeln, geeignet für das Mischen von flüssigen Zutaten, das Unterrühren und Auflösen der festen Zutaten, wie beispielsweise Zucker. Gestattet quirlendes oder sanfteres Rühren, je nach Qualität und Menge der Mischung.



Strom- und Wasserausfall

Nach einem Strom- oder Wasserausfall prüft die Maschine bei Wiederherstellung der Versorgung die Mix-Temperatur und entscheidet auf dieser Grundlage, ob die laufende Funktion fortgesetzt werden kann oder ob die Pasteurisierung wiederholt werden muss.



Pasto XPL

Carpigiani-Anlagen für handwerkliches Eis mit XPL- Maschinen



Die XPL- Maschinenreihe zur Realisierung von Anlagen für die handwerkliche Eisproduktion ist komplett, denn sie umfasst die elektronischen Chargenfryer LABO XPL, die elektronischen Pasteurierer PASTO XPL und die Konservierungs-/Reifegeräte AGE XPL. Alle Maschinen der Fa. Carpigiani werden unter voller Einhaltung der internationalen Sicherheitsvorschriften und der Hygienevorschriften HACCP entwickelt und gebaut.

Technische Merkmale

MODELL	Produktionsleistung		Stromversorgung*			Installierte Leistung kW	Kondensator**	Abmessungen am Boden cm			Nettogewicht kg
	Min. Liter	Max. Liter	Volt	Hz	Ph			Breite	Tiefe	Höhe	
Pasto 30 XPL	15	30	400	50	3	3,4	Wasser	39	85	103	140
Pasto 60 XPL	30	60	400	50	3	6,5	Wasser	39	85	103	162
Pasto 60+60 XPL	2x30	2x60	400	50	3	9,6	Wasser	70	85	103	300

*Weitere Spannungen und Zyklen stehen gegen Aufpreis zur Verfügung

**Der Luftkondensator steht gegen Aufpreis zur Verfügung

Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25°C und eine Wassertemperatur am Kondensator von 20°C.

Die Maschinen Pasto XPL werden von Carpigiani mit dem zertifizierten Qualitätssystem nach UNI EN ISO 9001 und SA 8000 hergestellt.

Vertragshändler

Carpigiani
und Du hast Grund
zum Strahlen!



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

