

Maestro HE

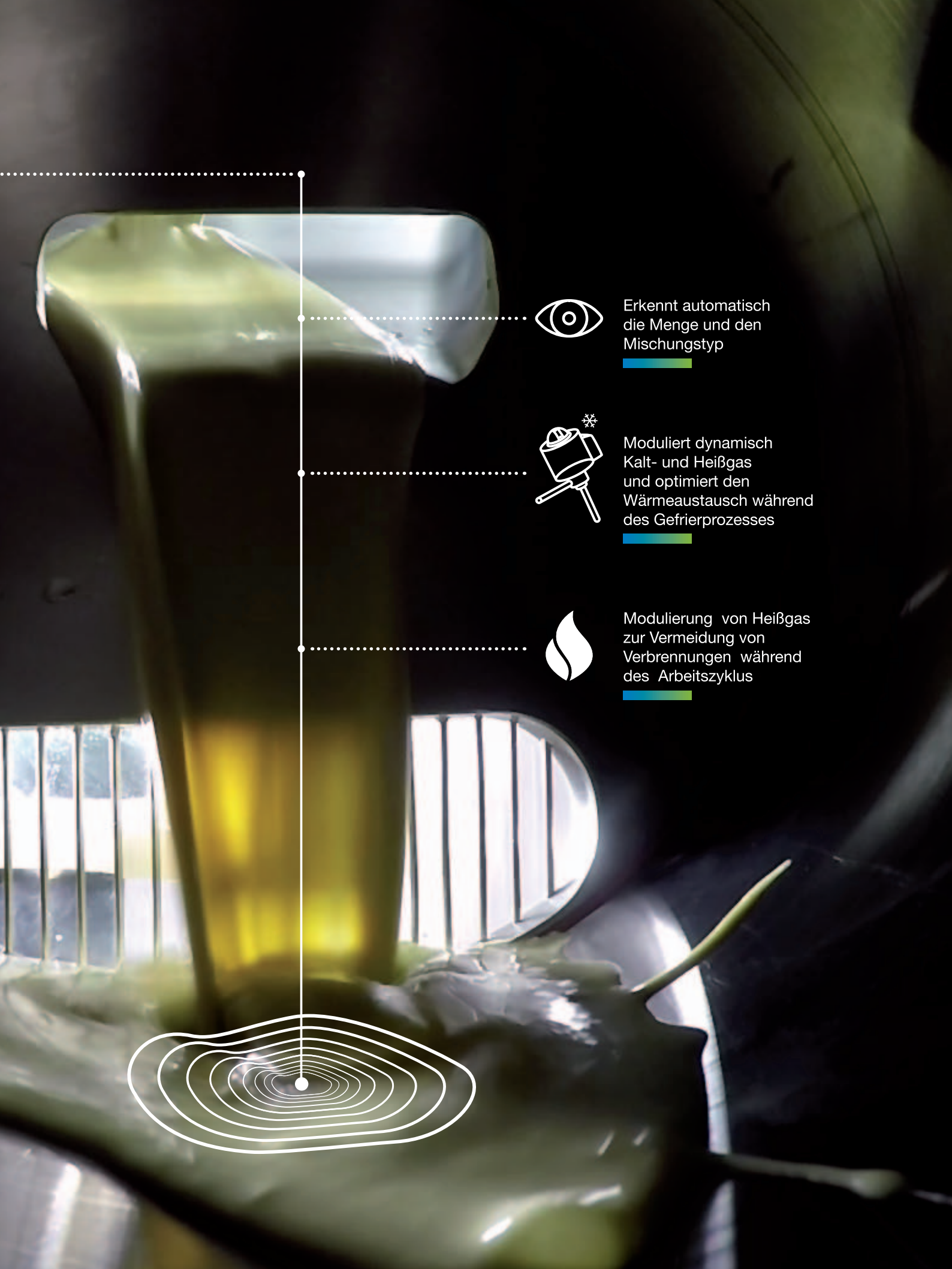


HOT-COLD-DYNAMIC® ADAPTIVE

DIE INTELLIGENTE TECHNOLOGIE,
DIE DAS BESTE FÜR IHR REZEPT ENTSCHIEDET



ADAPTIVE
TECHNOLOGY INSIDE



Erkennt automatisch
die Menge und den
Mischungstyp



Moduliert dynamisch
Kalt- und Heißgas
und optimiert den
Wärmeaustausch während
des Gefrierprozesses



Modulierung von Heißgas
zur Vermeidung von
Verbrennungen während
des Arbeitszyklus





MAESTRO IM EISCAFE

Die Technologie der **Maestro** ist durch Patente geschützt.

Bei der **Maestro** werden sowohl Kälte als auch Hitze ausschließlich über einen Kältekompressor und vier integrierte Kreisläufe erzeugt. Die Steuerung erfolgt über das **Hot-Cold-Dynamic® Adaptive System**.

Maestro beruht auf der gesamten Erfahrung der **Carpigiani Serie Labotronic**, die weltweit populärste Eismaschine zur Herstellung von handwerklichem Gelato. Ausgestattet mit einer intelligenten und dynamischen Steuerung des gesamten Produktionszyklus.

21

PROGRAMME FÜR GELATO

13

verschiedene Optionen der handwerklichen Eisproduktion

2

verschiedene Programme für die Herstellung von Sizilianischer Granita und Cremolata

6

Programme zur Herstellung von Soßen und Toppings



Kühlen und Gefrieren

Hot-Cold-Dynamic® Adaptive. Die intelligente Technologie, die das Beste für Ihr Eis entscheidet. Moduliert das **Kaltgas** entsprechend der Menge und Qualität des zu verarbeitenden Produkts - für perfekt zubereitetes Eis, Granitas und Sorbets.



Gelato Excellent

Dieses Programm erzeugt ein gut strukturiertes, weiches und cremiges Eis, welches auch für eine lange Ausstellungszeit in der Vitrine geeignet ist. Das Programm eignet sich ebenfalls für sehr kleine Produktionschargen.

Gelato Speed

Schnellste Produktion, das Gelato-Ergebnis ist kompakt und cremig, bereit zur Weiterverarbeitung in einem Schockfroster.

Gelato Hard

Dank dieses Programms wird das Gelato sehr kompakt und trocken und eignet sich daher bestens für all diejenigen, die den Eisportionierer bevorzugen, um das Gelato zu servieren.



Gelato Zero+ Sorbet Zero+

Herstellungszyklen, die es ermöglichen, Rezepte mit niedrigem Feststoffgehalt zu verarbeiten, mit einer durchschnittlichen Reduzierung von 40 % der Gesamtfeststoffe (Zucker, Fette und andere Feststoffe) im Vergleich zu herkömmlichen Rezepten.



Gelato Crystal

Mit diesem Programm kann das spezielle Gelato Crystal* im Form von Milch- oder Fruchtspeiseeis hergestellt werden.

*Crystal: halbgefrorenes Gelato, ideal zur schnellen Realisierung von Desserts aller Art, dank seiner leicht modellierbaren Konsistenz. Mit der Absenkung der Temperatur durch einen Schockfroster verwandelt sich das Produkt Crystal in ein innovatives Gelato.



Gelato Manuell

Der Bediener kann die Rührwerkgeschwindigkeit während der Zubereitung des Gelato variieren, indem er den Gefrierprozess von Hand steuert.

Gelato in Schichten

Für vielschichtige Eisschalen. Das Eis kann gefroren und ein Teil davon ausgegeben werden, um eine Schicht vorzubereiten und den Rest des Eises im Zylinder zu lassen. Nach der Zugabe von Variegato auf die erste Schicht, kann der Rest Eis ausgegeben und die Schale fertig verziert werden.



Gelato Simply

Mit diesem Programm kann der Bediener eines der drei voreingestellten Programme verwenden und damit die Produktion vereinfachen: Gelato Creme, Gelato Frucht, Fruchtssorbet.

Gelato Hot

Der Mix wird direkt in der Eismaschine hergestellt, wo er erwärmt, pasteurisiert und in Speiseeis verarbeitet wird.

Gelato Hot Age

Der Mix wird hergestellt, pasteurisiert und gereift. Dann wird er zu Gelato verarbeitet.

Gelato Hot&Cold

Um die Mischung zu erhitzen und zu kühlen und um sie dann in Eis umzuwandeln.



Ice Cream

Dieses Programm und das spezielle Rührwerk** ermöglichen die Herstellung von Ice Cream.

** Optional für alle Modelle. Auch als Ersatzteil erhältlich.

Sizilianische Granita

Das Rührwerk dreht sich mit niedriger Geschwindigkeit, um perfekte Granita mit Kaffee, Zitronen und Früchten zu produzieren, frei von aufhellenden Emulsionen, ganz nach traditioneller Rezeptur.

Früchte-Cremolata

Kristallisiert auf homogene Weise eine köstliche Früchtecreme. Frisch und Durst stillend.



Soßen und Toppings

Mit diesem Programm erhält man charakteristische Soßen für die weiße Grundmasse und Toppings zur Verzierung des fertigen Eises.

Schokoladensoße - Cremesoße
Früchtesoße - Schoko-Topping
Creme-Topping - Früchte-Topping





MAESTRO IN DER KONFITOREI

Maestro beruht auf der gesamten Erfahrung der Serie **Pastochef Caripigiani**, dem meist genutzten Cremekocher in der handwerklichen Produktion. Ein unentbehrlicher Gehilfe für die automatische Produktion von süßen Spezialitäten, die genaue Produktionsprozesse und besondere Präzision bei den Temperaturen und der Verarbeitung erfordern. Insbesondere beim Temperieren von Schokolade.

18

PROGRAMME FÜR DIE KONFITOREI

6

Programme zur Herstellung von sechs verschiedenen Cremearten

6

Programme zur Verarbeitung von Schokolade

6

Spezialprogramme zur Herstellung von Feingebäck und Halbgefrorenem



Erhitzen und Kochen

Das System **Hot-Cold-Dynamic[®] Adaptive** steuert das **Heißgas präzise** in Abhängigkeit des herzustellenden Produkts. Das Anbrennen und Verkrusten wird vermieden und die Herstellung qualitativ hochwertiger Cremes, Soßen und Pralinen ermöglicht.



Base für Halbgefrorenes

Ideal zur Herstellung einer neutralen Basis für Halbgefrorenes, die anschließend mit pochierten Früchten, Likören, Schokolade, Nüssen, Zabaione, Orangenpaste, Kaffee usw. aromatisiert wird.

Pochierte Früchte

Der Gefrierpunkt der kandierten Früchtesaucen sinkt, so dass sie sich perfekt für das Füllen von Eistorten und Halbgefrorenem eignen.

Joghurt

Ausgehend von Milch und Milchsäurebakterien wird dieses gesunde und natürliche Lebensmittel produziert.

Infusion

Zur Herstellung von Konzentraten aus besonderen Blüten und Kräutern, zur Weiterverarbeitung origineller Sorbet- oder Eisspezialitäten.

Crêpes-Teig

Zur Herstellung eines flüssigen und pasteurisierten Teiges, ideal geeignet für die Crêpes-Herstellung.

Milchreis

Zum Kochen von Reis ohne dabei die Struktur zu verändern. Ideal geeignet für Süßspeisen und Desserts.



Konditorcreme

Zur Herstellung von klassischer, pasteurisierter Konditorcreme. Hervorragend geeignet zum Füllen von Bignets, Krapfen, Torten und Feingebäck, aber auch zur Herstellung von Creme Chantilly.

Zabaione-Creme

Exquisite Creme mit dem charakteristischen Marsala-Geschmack.

Früchte-Creme

Eine Alternative zur Konditorcreme, mit der ganzen Frische der Früchte.

Panna Cotta

Das traditionelle Dessert. Natur oder in Verbindung mit Soßen.

Tortenguß

Für glänzende Torten, Gebäcke und Süßspeisen im Allgemeinen.

Temperieren von Bitterschokolade, weißer Schokolade und Milkschokolade

Drei verschiedene Programme erzielen eine sehr präzise Erhitzung der unterschiedlichen Schokoladensorten, um hervorragende Pralinen und vielfältige Schokoladenvariationen herzustellen.

Schokolade Temperieren (Speed)

Beschleunigtes Temperieren durch Optimierung der Produktionszeiten.

Ganache-Creme

Zum Füllen von Pralinen und Feingebäck.

Streichfähige Creme

Zur Herstellung von exquisiter Schokoladen- und Nusscreme.



Bayerische Creme

Zur Herstellung einer neutralen Creme Basis, die individuell mit Sahne und Früchten abgewandelt oder zur Verfeinerung von Schlagsahne für Kuchen und Feingebäck verwendet werden kann.



Maestro.
HE
High
Efficiency.
Entdecke
den
Nutzen
hoher
Effizienz.





MAESTRO PERFORMANCE

32 komplette Arbeitsgänge für Gelato und Konditorei, zur Umsetzung einer großen Spezialitätenvielfalt in exzellenter Qualität.



Um die Konsistenz des Eises bis zur letzten Entnahme vollständig beizubehalten, wird mittels **der Nachkühlung die Kältezufuhr** auch während der Entnahme aktiviert.



Rührwerk aus POM, unempfindlich gegen Kälte und Wärme, für die **vollständige Ausgabe von Eis und Cremes**. Selbstregulierende, herausnehmbare Abstreifer für eine komplette Reinigung und Leerung des Zylinders.



Um ein optimales Ergebnis bei jedem Programm zu gewährleisten, begleitet das **Display den Bediener, in dem es** die Produktionsschritte, die Temperaturen und die Empfehlungen für das Hinzufügen von Zutaten anzeigt.



Ein **detailliertes, im Zubehör enthaltenes Maestro-Rezeptheft**, hilft bei der Auswahl und der Dosierung der Zutaten.



MAESTRO KOMFORT

Das Einfüllen der Zutaten und die Entnahme des fertigen Produkts erfolgen stets in einer aufrechten Position.



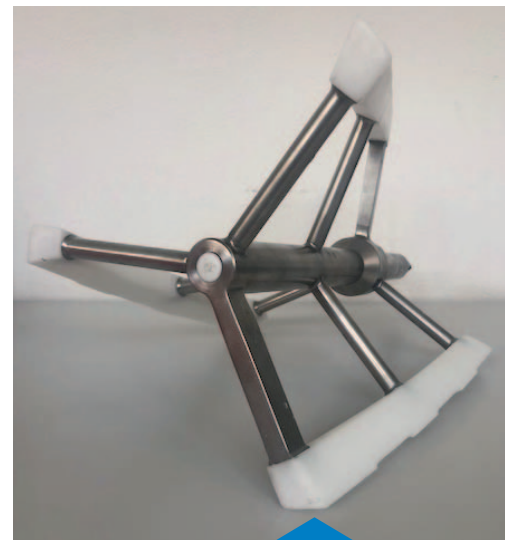
Für eine bessere Streifenfärbung des Gelato in der Schale, kann die Rührwerkgeschwindigkeit reduziert werden, indem man die Ausgabe vollkommen zum Stoppen bringt und damit die Verteilung des Toppings erleichtert. Durch erneutes Steigern der Rührgeschwindigkeit, beginnt die Ausgabe erneut.

Die Auflagekonsole wurde so entworfen, dass die Eisschalen und -behälter während der Gelato-Zubereitung in ihrer Position gehalten werden.

Personalisierbare Produktionsmenüs, damit NUR die am häufigsten verwendeten Produktionszyklen angezeigt werden.



Alle Bediensteuern bleiben auch nach dem Öffnen der Abdeckung des Trichters zugänglich und gestatten dem Bediener während des Einfüllvorgangs das Starten der Produktion.



Rührwerk 3E als Optional für alle Modelle. Ideal für die Herstellung von lockeren Ice Creams. Auch als Ersatzteil erhältlich.

Portioniererklappe Crystal

Ideal beim Einsatz des Crystal-Programms zum Befüllen von Behältern und Gläsern direkt aus der Maschine.



Dank des **Abstandhalters**, der jederzeit angebracht werden kann, ist es möglich, die Eisauslassöffnung zu reduzieren, um die Entnahme des Produktes Crystal und die Reinigung der Maschine zu erleichtern.

Die **Handbrause** ist frontseitig an der Maschine angebracht, wodurch ein größerer Komfort bei der Reinigung des Zylinders und der Rutsche erreicht wird. Die Handbrause hat zudem eine Blockierfunktion, die das Handling während des Gebrauchs erleichtert.





MAESTRO KOMFORT

Neuer optionaler **Einsatz*** am Rührwerk angebracht, um auf einfache, sichere und hygienische Weise Aromen hinzuzufügen.

*für alle Modelle.
Auch als Ersatzteil erhältlich.

Optional neue Funktion **Water Filling**** ermöglicht die **präzise Wasserzufuhr** gemäß den Rezepten, um Dosierfehler zu vermeiden und eine einfache Reinigung zu gewährleisten.

**für alle Modelle. Nur über Maschinenbestellung erhältlich.



*easy
way!*

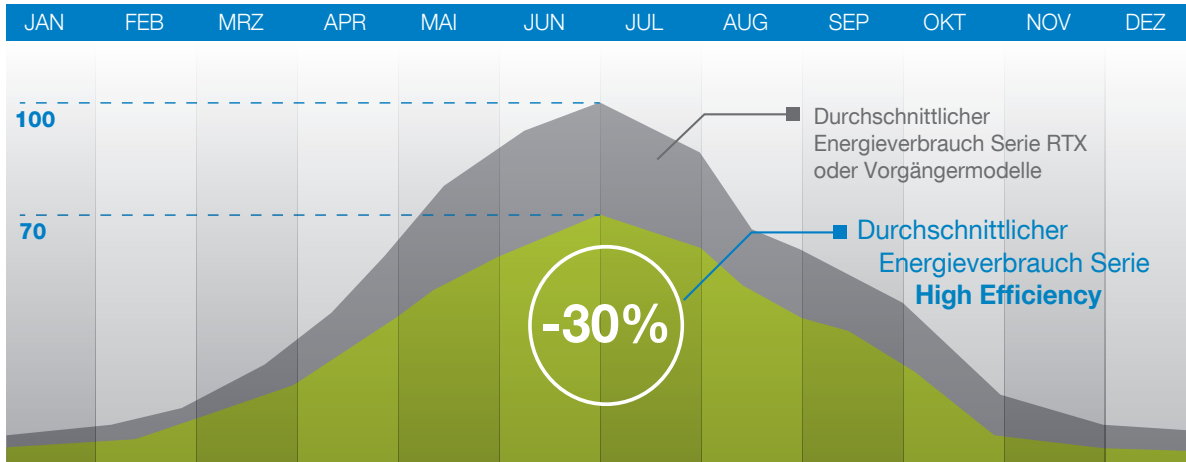


easy way: bereitet die Mischung mit Ihrer Gefriereinheit vor und pasteurisiert sie.



MAESTRO EINSPARUNG

HE
high efficiency



JÄHRLICHER
ENERGIE-
UND
WASSERVER-
BRAUCH

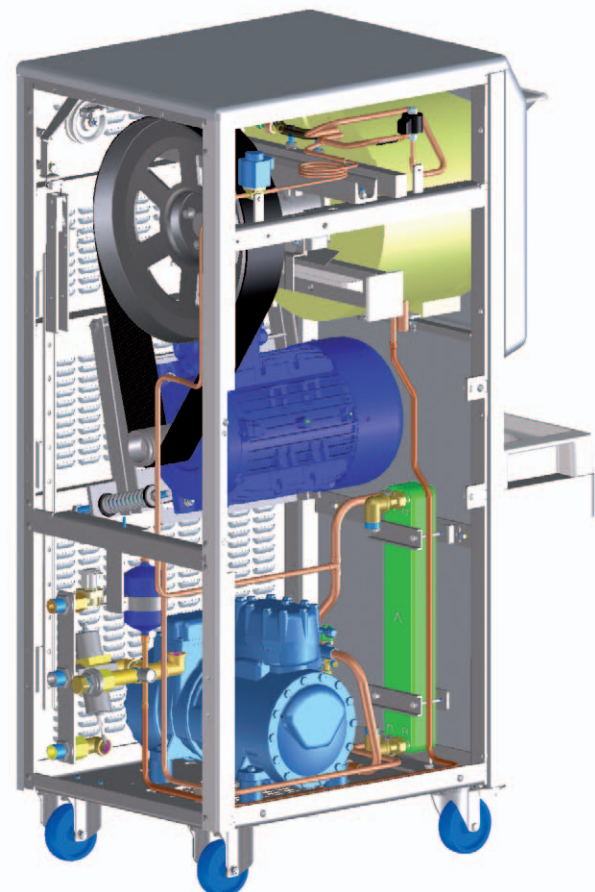


Die Technologie **HIGH EFFICIENCY** von Carpigiani, ein Zusammenspiel von elektronisch geregelten Thermostatventilen, neuen leistungsstarken Elektromotoren und Kondensatoren, ermöglicht eine maximale Effizienz der Gefrierzyklen, wodurch eine **erhebliche Einsparung bei den Produktionszeiten und im Strom- und Wasserverbrauch** erzielt werden.

Die Energieeinsparung bei der Eisproduktion beträgt im Vergleich mit **effizienten Eismaschinen, die ungefähr 10 Jahre als sind, durchschnittlich bis zu 30 %**.

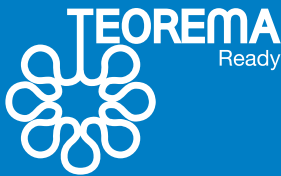


Die Technologie **HEISSGAS**, exklusiv von Carpigiani entwickelt, ermöglicht eine große Produktionsvielseitigkeit und **bietet im Vergleich zu anderen Erhitzungsarten eine wesentliche Energieeinsparung**.





MAESTRO SICHERHEIT




TEOREMA (optional) garantiert eine kontinuierliche Produktion dank der vereinfachten Steuerung durch Überwachung und Diagnose über das Internet mit Computern, Tablets und Smartphones.



Verbesserte Arbeitssicherheit durch noch abgerundetere Ecken und Kanten in allen Bereichen, in denen der Bediener arbeitet.

Wenn während der Warmverarbeitung 50°C überschritten werden, **färbt sich das Display ROT**, um den Bediener darauf aufmerksam zu machen, dass sich im Inneren der Maschine Produkte befinden, die erhitzt und gekocht werden. Dieses sichtbare Signal beugt einer falsche Handhabung bei heißen Produkten vor.

CREME EXCELLENT
Verdicker+Milch OK
Heizung
+85°C  +52°C

Teorema Ready

Hot-Cold-Dynamic®

Defrost Kommt es während der Herstellung des Gelato zu **einem Stromausfall oder wird die Maschine versehentlich ausgeschaltet**, wird beim erneuten Einschalten ein automatisches Abtauverfahren ausgelöst, das einen schnellen Neustart der Produktion ermöglicht.

17:11:38 03
AUTO-DEFROST
Wartezeit...

Teorema Ready



MAESTRO HYGIENE

Die Reinigung des Zylinders kann durch die Erwärmung der Oberfläche beschleunigt werden, **damit sich aus der Produktion stammende Fettrückstände schnell ablösen lassen.**

Die **neuen Räder** in einer Edelstahlkonstruktion können häufigen Reinigungen, auch mit den aggressivsten Reinigungsmitteln, standhalten.



Die **Eisrutsche** ist **einfach abzunehmen** und erleichtert das Entfernen der gesamten Gelato-, Creme- und Schokoladerückstände für die vollständige Reinigung.



Auch die Reinigung der Bleche ist dank einer **Scotch-Brite Oberflächenbehandlung** sehr komfortabel, da das Edelstahl gegen Flecken und Fettrückstände geschützt ist.

Das **verzögerte Waschprogramm**, nach Herausnahme des Eises, garantiert die Hygienische Sicherheit, indem die Temperatur des Zylinders kontrolliert wird.

Somit ist eine schnelle Reinigung der Maschine, bei Arbeitspausen, nicht notwendig.

Gefrierzylinder und Frontblech bilden eine Einheit für maximale Reinigung und Hygiene. Mit diesem Design werden auch alle Lücken hinter der Verkleidung ausgeschlossen, wo sich Kondensation und Eis bilden könnten, was die Lebensdauer der Maschine verkürzen würde.



Nach Ende der Reinigung können mit dem **Trocknungsprogramm alle Feuchtigkeitsrückstände im Zylinder beseitigt werden**, was eine wesentliche Voraussetzung vor dem Temperieren der Schokolade ist.

REINIGEN
WARM REINIGEN
* TROCKEN REINIGEN

Teorema Ready

Hot-Cold-Dynamic®

Carpi Care kit: Fragen Sie Ihren Händler nach diesem Kit, um Ihre Maschine jederzeit im einwandfrei hygienischen Zustand zu erhalten.




Maestro HE



Produktionseigenschaften

	Eingefüllte Mixmenge		Hergestelltes Gelato		Zero+		Crystal		Granita		Topping		Creme		Temperieren von Schokolade		Joghurt	
	Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus	
	min	max	min	max	min	max	min	max	min	max	min	max	min	max	min	max	min	max
Maestro** HE	1,5*	7,5	2,0	10,0	1,5	6,5	3,5	7,5	3,5	7,5	4,5	9,0	4,5	9,0	5,0	10,0	3,0	10,0
Maestro*** HE	2,5*	10,5	3,5	15,0	2,5	9,5	5,0	10,5	5,0	10,5	6,0	10,0	6,0	12,5	7,5	12,5	5,0	12,0
Maestro**** HE	3,5*	13,0	5,0	19,0	3,5	12,0	6,0	13,0	6,5	13,0	7,5	12,0	7,5	15,0	10,0	15,0	7,0	14,0

Technische Merkmale

	Rührwerk	Stromversorgung			Nennspannung	Absicherung	Kondensator	Abmessungen cm an Basis			Gewicht
		Volt	Hz	Ph				kW	A	Breite	
Maestro** HE	mehrere Geschwindigkeiten	400	50	3	6,4	16	Wasser**	52	65	140	280
Maestro*** HE	mehrere Geschwindigkeiten	400	50	3	7,6	20	Wasser**	52	65	140	320
Maestro**** HE	mehrere Geschwindigkeiten	400	50	3	9,0	20	Wasser**	52	65	140	350

Die Produktion variiert in Abhängigkeit der verwendeten Zutaten. Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25 °C und eine Wassertemperatur im Kondensator von 20 °C. * Mengen für Zyklus „Excellent“. ** Gegen Aufpreis auch mit Luftkondensator erhältlich. Die genannten Maße beziehen sich auf die wassergekühlte Ausführung.

Die Maschinen Maestro HE werden von Carpigiani mit zertifiziertem Qualitätssystem nach UNI EN ISO 9001 hergestellt.

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
Tel. +39 051 6505111

Vertragshändler



carpigiani.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence