



Pastomaster

RTX

La tecnología
que potencia
tu trabajo.



Pasteurizadores Electrónicos para Helado Artesanal

La tercera generación Carpigiani de pasteurizadores electrónicos para mezclas de helado, que evolucionando las prestaciones de las anteriores máquinas, aporta para los maestros heladeros un instrumento de trabajo más flexible para todas sus exigencias productivas.

Las Pastomaster RTX preparan, homogeneizan, pasteurizan, maduran y transportan la mezcla para helado, registrando todas las elaboraciones.

Pastomaster 60 RTX

es el pasteurizador profesional más difundido entre medianas y grandes heladerías artesanales por su gran eficacia con todo tipo de mezcla y su flexibilidad en la producción.

Grifo refrigerado para la máxima higiene y bomba variable para la baja homogeneización. Dispone de 16 programas exclusivos para producir además de las mezclas para helado muchas otras especialidades artesanales.

Pastomaster 120 RTX

es el mayor pasteurizador para las grandes heladerías y obradores que suministran helado a otros puntos de venta. Incorpora la baja homogeneización, 7 programas para la elaboración de mezclas y grifo refrigerado.

Pastomaster RTX



6 Elaboraciones para Mezclas de Helado

En la memoria vienen incorporados seis programas fundamentales para producir todos los tipos de mezclas de helado. Alta Pasteurización 85°C - Baja Pasteurización 65°C - Pasteurización Intermedia - Pasteurización Chocolate 90°C - Enfriamiento Maduración - Jarabe de Azúcar.



9 Elaboraciones Libres

Para los maestros que desean registrar sus particulares ciclos de elaboración y realizar tratamientos específicos para sus recetas personales, los Pastomaster RTX incorporan en la amplia memoria electrónica nueve ciclos completamente libres para poder personalizarse.



Bomba Variable

El intercambio térmico (calor-frío) está concentrado en el interior de la cuba inferior con el fin de pasteurizar bien y rápidamente toda la mezcla, empleando menos de 2 minutos por litro.

Las RTX ofrecen Nuevas Especialidades Artesanales

En la Pastomaster 60 RTX se han insertado otros 10 programas automáticos para que los maestros puedan producir helados de calidad y muchas otras especialidades. Salsa de Crema, Azúcar Invertido, Sambayón, Salsa de Chocolate, Salsa de Fruta, Flan, Panna Cotta, Bavarese, Yogurt Líquido, Yogurt Denso.



Pastomaster RTX

Características técnicas



	Producción en 2 Hs.	Cantidad Horaria					Dimensiones				Peso Kg.
		Capacidad Cuba Litros		Mezcla introducida Kg.		Velocidad Mezcla	Alimentación Eléctrica	Ancho	Profundidad	Altura	
		Min.	Max.	Min.	Max.	Num.					
Pastomaster 60 RTX	60	15	60	15	45	5	400 volt	35	86	103	162
Pastomaster 120 RTX	120	30	120	20	60	5	400 volt	65	86	103	269



carpigiani.com.ar

