



Las mezclas de helado
como las quiete tú.
Y todavía más...

A large, dynamic splash of white ice cream or milk dominates the right and bottom portions of the image, creating a sense of movement and freshness.

Pastomaster RTL

Pastomaster RTL

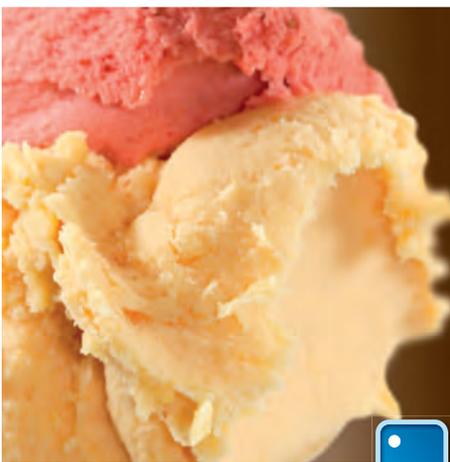
Pasteurizadoras Electrónicas Carpigiani para Mezclas Helado

Las Pastomaster RTL preparan, pasteurizan, homogenizan*, conservan, maduran y transportan las mezclas para helado; son pasteurizadoras flexibles que permiten a los Heladeros diversificar su tradicional producción.



Pastomaster 60 RTL

Es la pasteurizadora más difundida en las medianas y grandes heladerías, porque es eficaz con cada tipo de mezcla y muy flexible en la producción. Tiene 5 velocidades de mezclado, 7 programas para mezclas helado, 4 programas para salsas, 5 programas para especialidades y 5 programas libres.



Mezclas helado

Hay 7 programas fundamentales para producir todos los tipos de mezclas helado base y completas:

1. Alta pasteurización 85°C

es el ciclo más utilizado, para la máxima garantía higiénica.



2. Baja pasteurización 65°C

es un ciclo más delicado, para el respeto de las calidades organolépticas de los ingredientes.

3. Pasteurización intermedia

se pueden elegir todas las temperaturas de pasteurización entre 65° y 95°C.

4. Pasteurización chocolate 90°C

para mezclas de chocolate; perfecta fusión del cacao y helado con el máximo aroma.



5. Enfriamiento Maduración

enfriamiento a 4°C, conservación y maduración, sin el calentamiento.

6. Jarabe de azúcar

para producir el jarabe para las mezclas a base de agua de los sorbetes de fruta.

7. Azúcar invertido

para producir el edulcorante que se usa para reducir los sólidos sin quitar dulzor.



Bomba intercambiadora

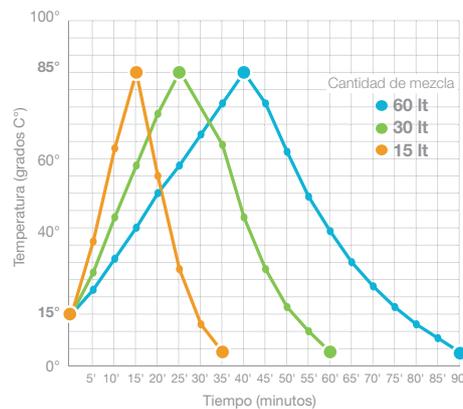
Los ingredientes se mezclan y pasteurizan dentro de la bomba de taza, que se encuentra en el fondo de la cuba. Esta exclusiva tecnología Carpigiani garantiza:

- **Baja Homogenización*** porque el acoplamiento milimétrico taza-agitador y las muchas velocidades de mezclado, producen en los glóbulos de grasa una elevada presión osmótica, para obtener helados más finos y cremosos.
- **Eficiencia Superior** porque el original baño-maría en seco está exente de incrustaciones, por lo tanto los rendimientos y los consumos energéticos permanecen constantes en el tiempo.
- **Grifo Refrigerado** porque sufre la misma pasteurización que la mezcla y la misma conservación refrigerada, para la máxima higiene del producto.



Pasteurización

Tratamiento térmico controlado, descubierto en 1864 por el científico francés Louis Pasteur, para bonificar los alimentos de los microbios patógenos, sin deteriorar vitaminas y proteínas, o sea, hacerlos sanos conservando los valores nutricionales y organolépticos.



Ahorro Energético

El intercambio térmico en las Pastomaster RTL es muy rápido, menos de 2 minutos por litro de mezcla. Los consumos energéticos y los tiempos de trabajo de esta manera son siempre adecuados a la cantidad de mezcla por producir.



Tapa

Con tapa abierta la máquina es siempre segura y la mezcla en agitación; echando los ingredientes secos, se separan rápidamente, sin formar grumos.

Pastomaster RTL



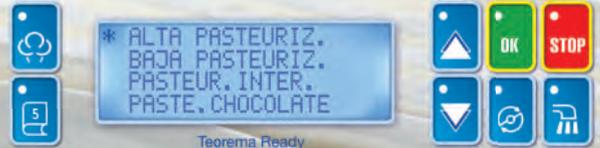
Pastomaster 120 RTL

Es la gran pasteurizadora para las mayores heladerías y para los grandes laboratorios que proveen a varios puntos de venta. Tiene 7 velocidades de mezcla, 7 programas para mezclas de helado, 5 programas libres.

Para incrementar la eficiencia de esta gran pasteurizadora, la capacidad del grifo y las velocidades de mezclado han sido notablemente aumentadas; el sistema de enfriamiento se ha subdividido en tres partes, para proporcionarlo a la cantidad de mezcla en elaboración:

- Mínima 30 – 60 litros
- Media 60 – 90 litros
- Máxima 90 – 120 litros

CARPIGIANI
Pastomaster
120 RTL



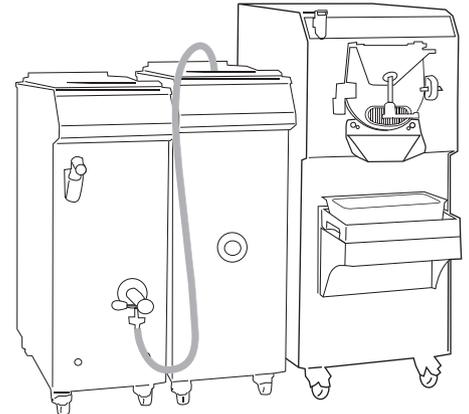
Repisa

Es un opcional en acero, que cuenta con una alfombrilla de goma; se aplica a la pasteurizadora para alojar el cubo durante la extracción de la mezcla.



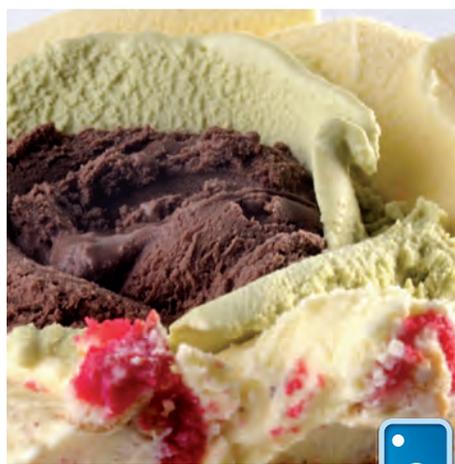
Black-out e interrupción hídrica

Después de una falta de energía eléctrica o de agua, si los parámetros temperatura-tiempo garantizan que la mezcla no ha sufrido ninguna alteración, la pasteurizadora retoma el programa en curso. Por el contrario reinicia un nuevo ciclo completo de pasteurización y en la pantalla aparece un mensaje de advertencia para el operador.



Transporte mezcla

Al final ciclo, la bomba intercambiadora transporta rápidamente e higiénicamente la mezcla a los otros aparatos utilizadores.



Salsas

Programas para producir 4 salsas, que unidas a las mezclas base sirven para crear rápidamente los sabores más clásicos de helado:

1. **Salsa Crema** a base de huevos y azúcar.
2. **Salsa Zabaione** a base de huevos, Marsala, azúcar, maicena, etc.
3. **Salsa Chocolate** a base de cacao, azúcar y agua.
4. **Salsa Fruta** a base de pulpa de fruta, azúcar y agua.



Especialidades

Programas para producir 5 especialidades artesanales para ofrecer en la heladería:

1. **Yogur líquido** con leche y yogur se produce este saludable alimento para beber.
2. **Yogur denso** para proponer con salsas, macedonias y en recipientes para llevar.
3. **Bavarese (Bavaresa)** es la base neutra que se une a los sabores crema o fruta y a la nata, para tartas y monoporciones.
4. **Panna cotta (nata cocida)**, el postre más tradicional; al natural o con salsas.
5. **Pudding** para óptimos flanes, compactos y lisos, en todos los sabores del helado.



Programas libres

Hay 5 programas libres, donde el Heladero puede memorizar los propios ciclos de tratamiento para sus mezclas especiales.

Instalaciones Carpigiani para Helado Artesanal con Normas HACCP



Todas las máquinas Carpigiani estén proyectadas y realizadas para respetar totalmente las normas internacionales de seguridad e higiene. El Heladero Profesional recibe de esta manera una ayuda en el adoptar los correctos procedimientos de control y vigilancia de los puntos críticos en la producción de su helado artesanal (Hazard Analysis and Critical Control Point).

Efectivamente los datos de pasteurización/maduración de las Pastomaster RTL y de mantecación de las Labotronic RTL, los memorizan siempre las máquinas y se pueden descargar. Si las máquinas tienen "Teorema" activo, los datos se descargan conectándose a Internet, por el contrario con el programa dedicado Easyloader se utiliza el propio ordenador, conectándose a la máquina.

Características técnicas

MODELO	Producción en 2 horas	Capacidad cuba		Velocidad mezcla	Alimentación eléctrica*			Potencia instalada	Condensador**	Dimensiones a la base cm			Peso Neto
	litros	Mínimo litros	Máximo litros	n°	Vol-taje	Hz	Ph	kW		Ancho	Long.	Altura	kg
Pastomaster 60 RTL	60	15	60	5	400	50	3	6,5	Agua	35	86	103	162
Pastomaster 120 RTL	120	30	120	7	400	50	3	9,6	Agua	65	86	103	269

* Otras tensiones y ciclos disponibles con sobreprecio ** Disponible también por aire con sobreprecio

La producción horaria varía según las mezclas empleadas.

Los rendimientos se refieren a 25°C de temperatura ambiente a 20°C de temperatura agua del condensador.

Las Pastomaster 120 RTL están fabricadas por Carpigiani con el Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001.

Concesionario

¡Carpigiani
te ayuda a sonreír!



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

