

## MANTECADOR PARA GELATO Y SORBETTO

### LABO 8 12 E - Mantecador

Mantecador Profesional sobre mostrador, con extracción horizontal, enfriada por aire. Ideal para catering o pequeñas heladerías. Switch de control para controlar inicio de producción, extracción, limpieza y paro. Control automático para consistencia del helado, agitador de una sola pieza con tres raspadores, puerta aislada con cierre de seguridad.

Energía 220V monofásica, 60 HZ.

Producción por Hora: 8/12 kg.

Mínimo de Carga: 1.5 kg.      Máximo de Carga: 2.5 kg.

Fabricada por CARPIGANI con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001



### LABO 14 20 M - Mantecador

Mantecador horizontal, que le permite obtener mayor eficiencia en la producción. Usa la tecnología avanzada de CARPIGANI. Es una máquina robusta con la cual se produce helado con la máxima higiene y puede ser usada por expertos y por principiantes. Puede ser utilizada con energía monofásica y ser enfriada por aire. 60 HZ, 220V.

Producción por hora: 14/20 kg

Mínimo de Carga: 2 kg      Máximo de Carga: 4.5 kg.

Puede comprarse por separado el calentador BOIL 5 para hacer el proceso de pasteurización, con producción de 20 litros/ hora

BOIL 5 : Mínimo de Carga: 3 litros      Máximo de Carga: 7 litros

Tanto la LABO 14 20 M como el BOIL 5 son fabricados por CARPIGANI con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001



### LABO XPL P - Mantecador

Las máquinas LABO XPL P son mantecadores fáciles de usar, simples de gestionar, útiles en cada laboratorio de heladería. Extracción horizontal. Energía Trifásica, 220 V, 60HZ. Enfriada por agua o por aire, con costo adicional.

Contiene 3 programas de mantecación variables: gelato, sorbetto y granita ("slushfruit").

Tiene la función de Hard-O- Tronic, patentado por Carpigiani, que logra un helado excelente. La pantalla LCD muestra constantemente los valores de la consistencia programada. Tiene agitador POM de alta tecnología que no es afectado por el frío para la expulsión total del helado. Cuenta con raspadores para la constante limpieza y mejores prestaciones del cilindro. Con el sistema Pos-Enfriamiento se logra la consistencia íntegra del helado que sale al final de la extracción, ya que se activa el enfriamiento durante la misma.



Modelos disponibles:

<b>Labo 20 30 XPL P</b>	Producción/ Hora: 20/30 kg – Mínimo de Carga: 3 kg	Volumen/Hora 28/40 litros Máximo de Carga: 5 kg.
<b>Labo 30-45 XPL P</b>	Producción /Hora: 30/45 kg – Mínimo de Carga: 3.5 kg	Volumen/Hora 42/60 litros Máximo de Carga: 7.5 kg.
<b>Labo 40-60 XPL P</b>	Producción/ Hora: 40/60 kg – Mínimo de Carga: 5 kg	Volumen/Hora 56/84 litros Máximo de Carga: 10.5 kg.

Fabricada por CARPIGIANI con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001

**MAESTRO HE (High Efficiency) – Mantecador para Gelato, Pastelería y Chocolatería**



La tecnología de Maestro produce calor y frío, simplemente utilizando el compresor frigorífico y cuatro circuitos integrados y gestionados por el sistema Hold-Cold Dynamic. Posee 17 programas de heladerías, 9 diversas opciones de producción del gelato artesanal, 2 programas de producción para granita y cremolatas y 6 ciclos para producción de salsas y toppings.

Puede escoger entre los siguientes programas: Gelato Simply, Gelato Hot y Gelato Hot Age, pues la mezcla se puede preparar directamente en el mantecador, donde luego se calienta y pasteuriza y se transforma en gelato e inclusive permite madurar la mezcla, previo a convertirlo en gelato.

Cuenta con varias formas de extracción: Gelato Excellent, Gelato Speed y Gelato Hard, variando la consistencia del gelato de acuerdo a su uso.

Produce también lo que CARPIGANI llama Gelato "Crystal", que es un helado semidensado "crystal", que puede ser de leche o de fruta, ideal para crear rápidamente postres de cualquier forma gracias a la consistencia fácilmente moldeable.

Produce el Granizado Siciliano y la Cremolata de Frutas.

Permite producir el Gelato Relleno (multicapas): permite mantecar y extraer una parte del gelato para extender una capa y mantener el resto dentro del cilindro. Después de haber rellenado y endurecido la primera capa, el gelato residual está listo para la extracción final.

Cuenta con programas para preparar toppings y salsas para acompañar al gelato, sorbetto o repostería en general.

Enfriada por agua, disponible también en aire con costo adicional.

Maestro en Pastelería y Chocolatería:

Incluye 18 programas de pastelería, 6 programas para producir seis tipos de cremas, 6 programas para la elaboración del chocolate y 6 programas especiales útiles para dulces y gelatos.

Con el sistema posefriamiento se mantiene íntegra la consistencia del gelato que sale al final de la extracción. El agitador de POM impenetrable al frío y al calor, para la expulsión total del gelato y de las cremas.

Por su sistema de alta eficiencia logra un 30% de ahorro de energía.

Energía trifásica, 220 V, 60 HZ.

Modelos disponibles:

#### **MAESTRO HE \*\***

Mezcla Introducida: Min 1.5 kg                      Max. 7.5 kg

Gelato Producido:    Min. 2 L                              Max. 10 L

Crystal: Min. 3.5 kg Max. 7.5 kg

Topping: Min. 4.5 kg. Max. 9 kg.

### **MAESTRO HE \*\*\***

Mezcla Introducida: Min 2.5 kg Max. 10.5 kg

Gelato Producido: Min. 3.5 L Max. 15 L

Crystal: Min. 5 kg Max. 10.5 kg

Topping: Min. 6 kg. Max. 10 kg.

### **MAESTRO HE \*\*\*\***

Mezcla Introducida: Min 3.5 kg Max. 13 kg

Gelato Producido: Min. 5 L Max. 19 L

Crystal: Min. 6 kg Max. 13 kg

Topping: Min. 7.5 kg. Max. 12 kg.

Cuenta con Teorema Ready, lo que le da la posibilidad de conectarse via Internet a la fábrica para un monitoreo.

Fabricada por CARPIGANI con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001

## **READY - Mantecador**

La síntesis de la tecnología CARPIGANI para trabajar las mezclas en frío y en caliente y producir un óptimo helado fresco. Puede producir gelato, sorbetto o "Crystal". "Crystal" es un gelato semidenso ideal para crear rápidamente postres de cualquier forma gracias a la consistencia fácilmente moldeable. Con el abatimiento de temperatura el producto "Crystal" se transforma en un innovador gelato.

Es una máquina única porque mezcla, calienta y congela el helado en un solo cilindro. El operador utiliza la máquina en posición erguida con mandos simples y claros.

Cuenta con función Dry Filling para suministrar la cantidad exacta de agua necesaria para limpiar. La limpieza de la máquina es fácil gracias al lavado en caliente del cilindro y a la facilidad de desmontaje de la salida del helado.



Posee programas de conservación refrigerada de los residuales de helado que permanecen en el cilindro, por lo que la seguridad higiénica es asegurada en períodos de stand-by.

Enfriada por agua, disponible también en aire con costo adicional.

Modelos disponibles:

<b>Ready 20 30 DF –</b>	Producción/ Hora: 20/30 kg	
	Volumen/Hora 28/40 litros	
	Mínimo de Carga: 3 kg	Máximo de Carga: 5 kg.
<b>Ready 30-45 DF–</b>	Producción /Hora: 30/45 kg	
	Volumen/Hora 42/60 litros	
	Mínimo de Carga: 3.5 kg	Máximo de Carga: 7.5 kg.

Fabricada por CARPIGANI con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001

## MÁQUINAS PARA HELADO SUAVE Y HELADOS DE YOGURT

### 161 G SP – Helado Suave y Frozen Yogurt

Máquina sobre mostrador de un sabor para producir helado suave o frozen yogurt. Es la única máquina Soft compacta autopasteurizante del mundo. Ahora incluso bares, restaurantes, pastelerías y heladerías con poco espacio pueden deleitar a sus clientes con un excelente helado soft, un delicioso frozen yogurt, o excelente sorbetto, gracias a que las dimensiones de la máquina son muy reducidas. Maximiza el espacio ya que permite



colocar la máquina junto a otros equipos. Display multifunción, multilingüe. Capacidad 5 litros.

Cuenta con autopasteurización, lo que permite que los intervalos de limpieza sea hasta 42 días, incluido agitador en la cuba para evitar la separación de la mezcla.

Los grifos cuentan con un sistema de cierre automático para interrumpir el flujo del helado que se está sirviendo, eliminando cualquier posible derroche. Puede contar con grifo especial con boquillas aptas para llenar vasos, pasteles y servir monoporciones.

Energía monofásica, 220 V, 60 HZ.

Cuenta con Teorema Ready, lo que le da la posibilidad de conectarse via Internet a la fábrica para un monitoreo.

Fabricada por CARPIGANI con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001

## 193 CLASSIC y 193 STEEL – Helado Suave y Frozen Yogurt

Máquina sobre mostrador de dos sabores más 1 twist (combinación de los dos sabores) para producir helado suave o frozen yogurt. De gravedad o con bomba. La máquina asegura óptimos resultados. Posibilidad de configurar diferentes consistencias y "overrun" según la mezcla utilizada. Puerta específica de boquillas aptas para llenar vasos, pasteles y producir monoporciones.

Los grifos cuentan con un sistema de cierre automático para interrumpir el flujo del helado que se está sirviendo, eliminando cualquier posible derroche. Puede contar con grifo especial con boquillas aptas para llenar vasos, pasteles y servir monoporciones. Grifo sobre la cubeta para facilitar las operaciones de limpieza.

Cuenta con dos motores agitadores y cilindros independientes que permiten producir al mismo tiempo diferentes tipos de helado, incluso muy diversos entre ellos.

Para la versión de máquina con bomba, las bombas son presurizadas con engranajes de POM, que aseguran la mejor estructura y elevada calidad; además el overrun puede ser modificado entre el 40% y el 80%. Para la versión de la máquina con sistema de gravedad, las válvulas reguladoras dosifican naturalmente la mezcla con el aire para lograr un helado seco y compacto, con overrun de hasta el 40%.

Posee agitador de cubeta que previene la estratificación del producto y ayudan a reducir la producción de espuma, manteniendo una consistencia fluida de la mezcla. Con sistema auto-pasteurización, lo que permite que la máquina pueda ser lavada y desmontada solo 9 veces al año.



Bomba:

Producción: 435 helados de 75g / hora

Capacidad de las Cubetas: 12+12 Litros

Gravedad:

Producción: 415 helados de 75g / hora

Capacidad de las Cubetas: 18+18 Litros

Energía Trifásica, 220 V, 60 HZ.

Cuenta con Teorema Ready, lo que le da la posibilidad de conectarse vialInternet a la fábrica para un monitoreo.

Fabricada por CARPIGANI con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001

### **XVL 3 CLASSIC y XVL 3 STEEL – Helado Suave y Frozen Yogurt**

Máquina para fabricar helado suave y frozen yogurt.

La XVL 3 es una máquina de piso, de dos sabores más el sabor combinado de los dos sabores.

Con alta capacidad productiva: Garantiza la continuidad en la dispensación, incluso en momentos de máxima afluencia de clientes. Produce una amplia gama de especialidades: helado soft, frozen yogurt, sorbetes de frutas y monoporciones. Posee un mixer integrado con cucharas desechables para mezclar fruta seca picada y toppings en el helado. Asimismo, puede incluir el Kit de monoporciones opcional, para llenar vasos, pasteles y producir monoporciones de helado.

Posibilidad de configurar consistencias distintas de acuerdo a la mezcla utilizada y facilidad de modificación del overrun.

Posee un sistema automático de llenado de agua en las cubetas, para mezclar los polvos directamente en la cubeta ahorrando tiempo y reduciendo la posibilidad de cometer errores con la dosificación.

Cuenta con dos motores agitadores y cilindros independientes que permiten producir al mismo tiempo diferentes tipos de helado, incluso muy diversos entre ellos.

Para la versión de máquina con bomba, las bombas son presurizadas con engranajes de POM, que aseguran la mejor estructura y elevada calidad; además el overrun puede ser modificado entre el 40% y el 80%. Para la versión de la máquina con sistema de gravedad, las válvulas reguladoras dosifican naturalmente la mezcla con el aire para lograr un helado seco y compacto, con overrun de hasta el 40%.



Posee agitador de cubeta que previene la estratificación del producto y ayudan a reducir la producción de espuma, manteniendo una consistencia fluida de la mezcla. Con sistema auto-pasteurización, lo que permite que la máquina pueda ser lavada y desmontada solo 9 veces al año.

Velocidad de dispensación regulable: El flujo de dispensación puede modificarse para satisfacer toda exigencia de volumen y velocidad. Cilindros de expansión directa lo que produce una máxima eficiencia frigorífica y aceleran el tiempo de mantecación y eliminan derroches de producto y de energía. Posibilidad de calentar los cilindros para simplificar las operaciones de limpieza.

Bomba:

Producción: 630 helados de 75g / hora  
Capacidad de las Cubetas: 13+13 Litros

Gravedad:

Producción: 600 helados de 75g / hora  
Capacidad de las Cubetas: 13+13 Litros

Energía Trifásica, 220 V, 60 HZ.

Cuenta con Teorema Ready, lo que le da la posibilidad de conectarse via Internet a la fábrica para un monitoreo.

Fabricada por CARPIGANI con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001

## **MISTER ART PLUS – Helado Suave, Frozen Yogurt y “Crystal”**

Máquina para producir helado suave, para rellenar paletas de helado, rellenar tartas, hacer monoporciones y conos.

Es un laboratorio de Helado Artesanal continuo: aloja en una única máquina el típico laboratorio de helado – en la cubeta superior pasteuriza la mezcla y en el cilindro inferior manteca el helado. Conforme sale del mantecador, va entrando mezcla pasteurizada al cilindro para formar un proceso continuo.

Mister Art Especialidad Heladería: produce helado semidensado “crystal” para el llenado rápido de los moldes





estrechos de paletas de helado y moldes anchos para tartas de helado.

Mister Art Especialidad Pastelería: produce la pastelería de temperatura negativa, como monoporciones de helado y postres de helado, así como pastelería fresca como mousses.

Cuenta con 58 recetas.

En la puerta cuenta con 2 terminales para pastelería de helado, 2 terminales para pastelería fresca, 1 tubo con pistola dosificadora para que el helado fluya rápidamente en los moldes.

Ahorro:

- 1) Menor cantidad de ingredientes que caracterizan el gusto, porque el overrun atenúa el frío en la boca, acentuando los sabores
- 2) Menor peso del helado para llenar los moldes con respecto al helado tradicional porque el cristal tiene más volumen
- 3) Menor tiempo de producción en serie porque la Mister Art es una "manga pastelera continua"

Puede ser enfriada por aire o por agua.

Producción:

485 helados de 75 g. /hora

580 paletas de helado de 85cc. / hora

Energía Monofásica, 220 V, 60 HZ.

Fabricada por CARPIGANI con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001

## MÁQUINAS PASTEURIZADORAS

La Pasteurización es el tratamiento térmico controlado, descubierto en 1864 por el científico francés Louis Pasteur. Este procedimiento reduce los agentes patógenos que puedan contener los alimentos, sin deteriorar las vitaminas ni proteínas, conservando los valores nutricionales.

### **PASTOMASTER HE (High Efficiency)**

Cuenta con 9 programas fundamentales para producir todos los tipos de mezclas:



- Alta Pasteurización 85 Grados Celsius
- Baja Pasteurización 65 Grados Celsius
- Pasteurización Intermedia
- Pasteurización de Chocolate 90 Grados Celsius
- Enfriamiento, Maduración
- Azúcar Invertido
- Jarabe de Azúcar
- Yogurt Líquido
- Yogurt Denso

Programas para producir 7 tipos de salsas y 6 especialidades artesanales, así como 5 programas libres.

El enfriamiento se hace en base a la cantidad de mezcla que se esté preparando.

Es HE (High Efficiency), lo que asegura un ahorro del consumo de agua de hasta 30% con respecto a los pasteurizadores RTX.

Posee bomba de intercambio, exclusiva tecnología CARPIGIANI, patentada en la cual los ingredientes se mezclan y pasteurizan dentro de la bomba de intercambio de taza, que se encuentra en el fondo de la cubeta, lo que garantiza:

- 1) Baja Homogenización porque el acoplamiento milimétrico taza-agitador y las diferentes velocidades de mezclas, producen una elevada presión osmótica en las partículas grasas para obtener helados más delicados y cremosos
- 2) Eficiencia Superior: porque permite trabajar incluso con cargas mínimas sin el riesgo de quemar la mezcla. Además el Baño de María es seco, con lo que se evita incrustaciones del producto.

Cuenta con un segundo transportador de diámetro superior que permite amalgamar mezclas con ingredientes particularmente densos y viscosos y producir mezclas ricas en sólidos. Ideal también para producir salsas.

Con el Sistema Black-Out e Interrupción Hídrica, después de una interrupción de energía eléctrica o de agua, si los parámetros de temperatura de tiempo garantizan que la mezcla no ha sufrido ninguna alteración, el pasteurizador reanuda el programa en curso. De lo contrario, se pone en marcha un nuevo ciclo completo de pasteurización, advirtiendo al operador con un mensaje en la pantalla.

Enfriada por agua, disponible con condensador enfriado por aire, con costo adicional.

Modelos disponibles:

**Pastomaster 60HE** – Ciclos Producción/ (Litros/Minutos): 60/120

Capacidad de la Cubeta: Mín.Litros: 15 Máx. Litros: 60

**Pastomaster 60HEP** – Ciclos Producción/ (Litros/Minutos): 60/110

Capacidad de la Cubeta: Mín. Litros: 15 Máx. Litros: 60

**Pastomaster120HE** – Ciclos Producción/ (Litros/Minutos): 120/120

Capacidad de la Cubeta: Mín. Litros: 30 Máx. Litros: 120

Cuenta con Teorema Ready, lo que le da la posibilidad de conectarse via Internet a la fábrica para un monitoreo.

Fabricada por CARPIGANI con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001

## **PASTOMASTER XPL P**

Cuenta con diversos programas fundamentales para producir todos los tipos de mezclas:

- Alta Pasteurización 85 Grados Celsius
- Baja Pasteurización 65 Grados Celsius
- Pasteurización Intermedia
- Pasteurización de Chocolate 90 Grados Celsius
- Azúcar Invertido
- Jarabe de Azúcar

Posee bomba de intercambio, exclusiva tecnología CARPIGANI, patentada en la cual los ingredientes se mezclan y pasteurizan dentro de la bomba de intercambio de taza, que se encuentra en el fondo de la cubeta, lo que garantiza:



- 1) Baja Homogenización porque el acoplamiento milimétrico taza-agitador y las diferentes velocidades de mezclas, producen una elevada presión osmótica en las partículas grasas para obtener helados más delicados y cremosos
- 2) Eficiencia Superior: porque permite trabajar incluso con cargas mínimas sin el riesgo de quemar la mezcla. Además el Baño de María es seco, con lo que se evita incrustaciones del producto.
- 3) Tiempos del Ciclo: El intercambio térmico por litro de mezcla, calentamiento a 85 grados Celsius y enfriamiento a 4 grados Celsius es extremadamente rápido: menos de 2 minutos en el modelo 60 XPL P y menos de 1 minuto en el 120 XPL P. Con esta tecnología el consumo energético y los tiempos de pasteurización son directamente proporcionales a la cantidad de mezcla que se debe producir

Enfriada por agua, disponible con condensador enfriado por aire, con costo adicional.

Modelos disponibles:

**Pastomaster 60 XPL P** –

Producción Litros: Mínimo: 15 Máximo: 60

**Pastomaster 120 XPL P-**

Producción Litros:      Mínimo: 30                      Máximo: 120

Cuenta con Teorema Ready, lo que le da la posibilidad de conectarse via Internet a la fábrica para un monitoreo.

Fabricada por CARPIGIANI con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001