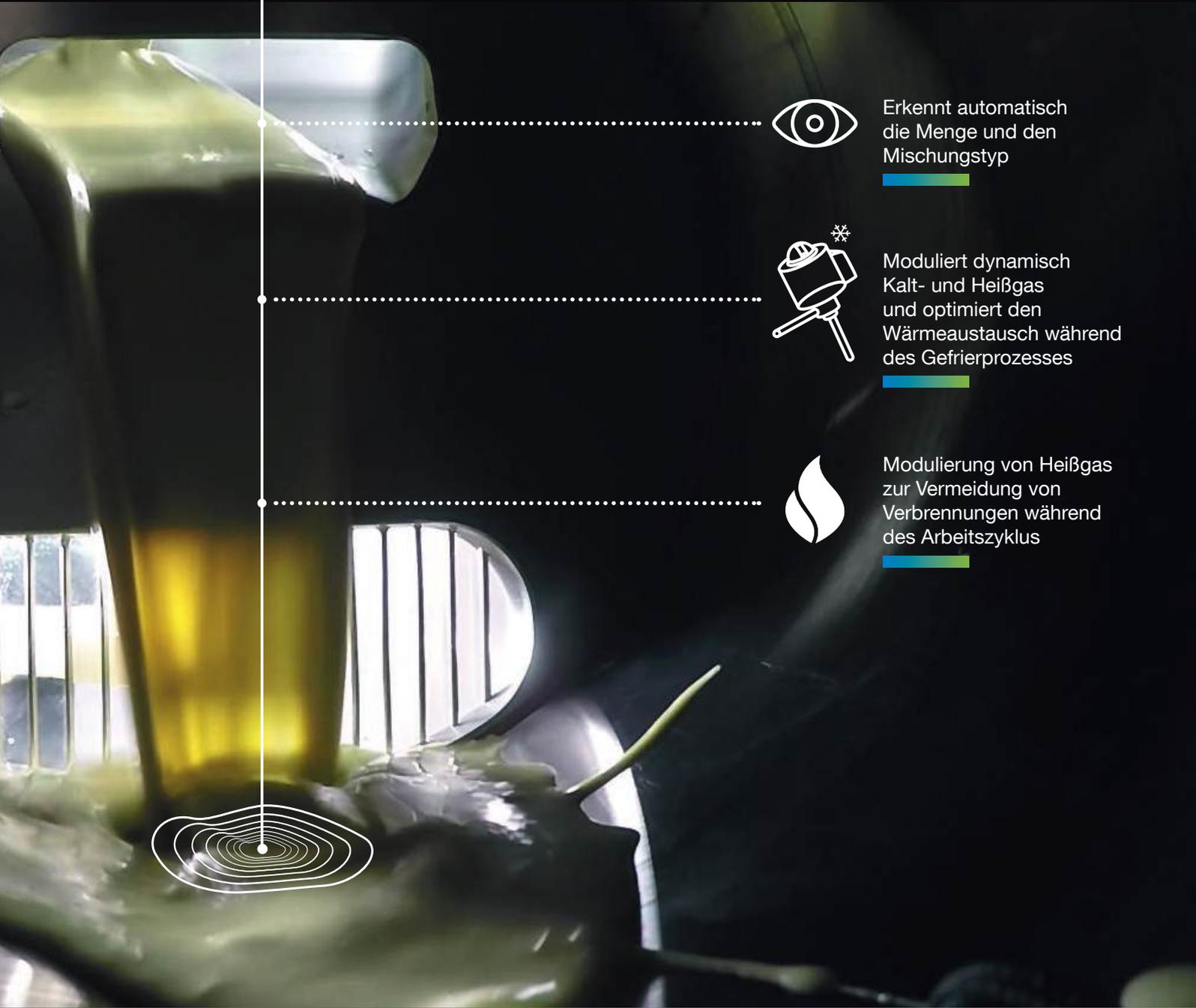


Maestro HE





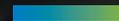
HOT-COLD-DYNAMIC[®] ADAPTIVE



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



DIE INTELLIGENTE TECHNOLOGIE,
DIE DAS BESTE FÜR IHR REZEPT ENTSCHIEDET

Maestro
HE
High
Efficiency.
den
Nutzen
hoher
Effizienz.





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 Simply

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

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.

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 Frucht speiseeis 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.



Ice Cream

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

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

Gelato Manuell

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

Gelato mit 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.



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

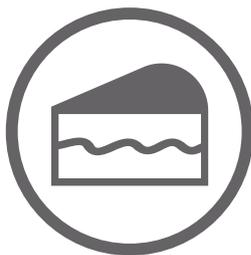
Kristallisiert auf homogene Weise eine köstliche Früchtecreme. Frisch und Durst stillend.



Soßen und Toppings

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

Schokoladensoße - Creme-Soße
Früchtesoße - Schoko-Topping
Creme-Topping - Früchte-Topping



MAESTRO IN DER KONДИТОРЕИ

Maestro beruht auf der gesamten Erfahrung der Serie **Pastochef Carpigiani**, 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.

23

PROGRAMME FÜR DIE KONДИТОРЕИ

6

Programme zur Herstellung von sechs verschiedenen Cremearten

8

Programme zur Verarbeitung von Schokolade

9

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, Orangepaste, Kaffee usw. aromatisiert wird.

Pochierte Früchte. Der Gefrierpunkt der kandierten Fruchtesaucen 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.

Kefir. Kefir ist eine sprudelnde, säurehaltige fermentierte Milch, die zu den ältesten Lebensmitteln zählt, die heute konsumiert werden. Im Gegensatz zu Joghurt wird die Fermentation von Milch von einer heterogenen Anzahl von Mikroorganismen durchgeführt: Milchsäurebakterien, Essigbakterien und Hefen.

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

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

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

Invertzucker. Zyklus zur autonomen Herstellung der kostbaren Zutat, die bei der Süßwaren- und Schokoladenherstellung verwendet wird.

Pasteurisieren von Eiern. Zyklus für die korrekte Pasteurisierung von Eiern, Eigelb und Eiweiß, die für jede Verwendung in der Küche, Gastronomie und Konditorei geeignet sind.



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.

Temperieren von Kakaobutter. Innovativer Zyklus, der der Kristallisation von Kakaobutter gewidmet ist, ideal zum Temperieren von Schokolade, Backen und Cremes.

Schmelzen von Schokolade. Zyklus, der dem Schmelzen von Schokolade, Überzug und Füllungen auf wasserfreier Basis bei kontrollierter Temperatur gewidmet ist.





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.

Gelee für Kuchen. Für glänzende Torten, Gebäcke und Süßspeisen im Allgemeinen.



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 LEISTUNG UND QUALITÄT

44 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 Rezeptbuch, das durch den QR Code, der auf der Vorderseite der Maschine sich befindet, heruntergeladen werden kann, ist für jede Maschine verfügbar und hilft der Wahl und der Dosierung der Zutaten.



MAESTRO KOMFORT



Dank des Wechselrichters kann das **Eis in der Schale marmoriert werden** ohne die Maschinen stoppen oder die Klappe schließen zu müssen: die Rührwerkgeschwindigkeit kann soweit reduziert werden, bis die Ausgabe vollkommen gestoppt wird. Damit wird das Verteilen des Toppings erleichtert. Durch erneutes Steigern der Rührgeschwindigkeit beginnt die Eisausgabe erneut.

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



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



Rührwerk 3E für alle Modelle. Ideal zur Herstellung von Ice Cream. Auch als Ersatzteil erhältlich.



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

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



MAESTRO KOMFORT

Portioniertür 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.



Alle aktualisierte Inhalte, wie Bedienungsanleitungen, Carpi Care kit und Carpi Clean kit können durch den **QR Code**, der sich auf der Vorderseite der Maschine befindet, heruntergeladen werden.



MAESTRO KOMFORT

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



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



*easy
way!*

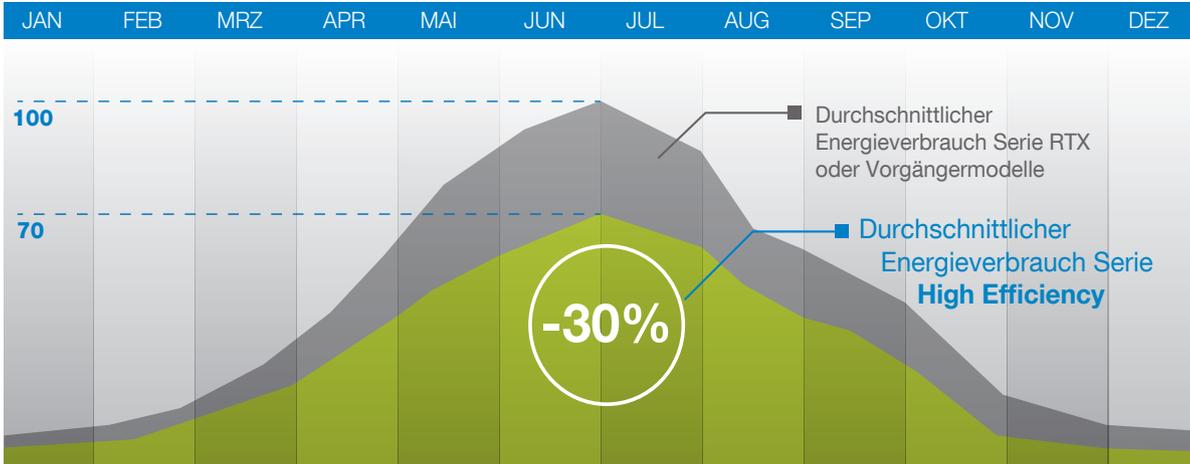


easy way: bereitet die Mischung mit Ihrer Gefriereinheit vor und pasteurisiert sie.



MAESTRO EINSPARUNG

HE high efficiency



JÄHRLICHER
ENERGIE-
UND
WASSERVER-
BRAUCH

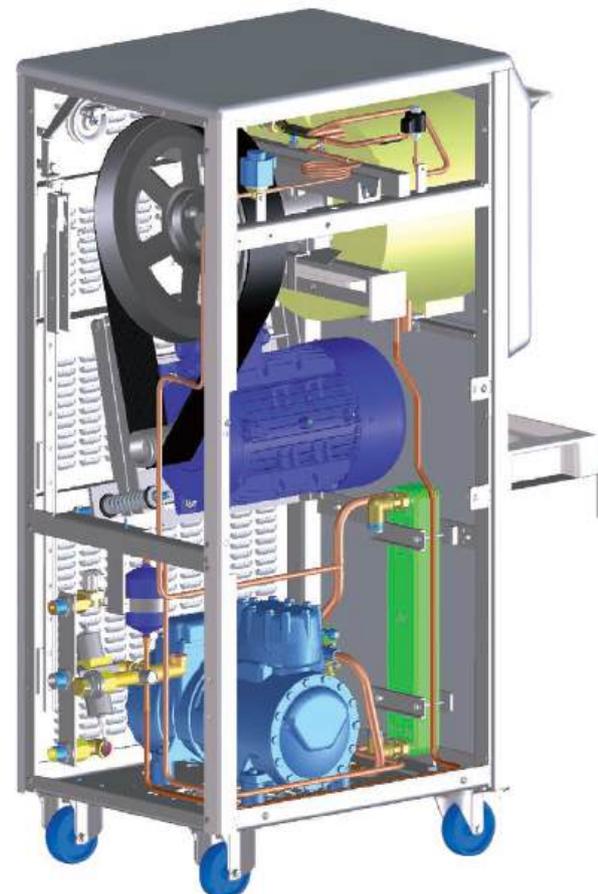


Die Technologie **HIGH EFFICIENCY** von Carpigiani, ein Zusammenspiel von elektronisch geregelten Thermostatventilen, neuen leistungsstarken Elektromotoren und Kondensatoren, ermöglicht eine maximale Effizienz der Gefrierzyklen, wodurch eine **erhebliche Einsparung bei den Produktionszeiten und im Strom-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

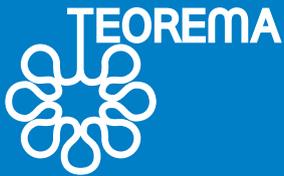


Die Technologie **HEISSGAS**, exklusiv von Carpigiani entwickelt, ermöglicht eine große Produktionsvielseitigkeit und **bietet im Vergleich zu anderen Erhitzungsarten eine wesentliche Energieeinsparung.**





MAESTRO SICHERHEIT



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



Verbesserte Arbeitssicherheit durch noch abgerundere 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

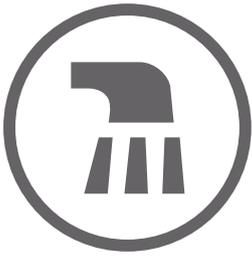
Teorema Ready

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

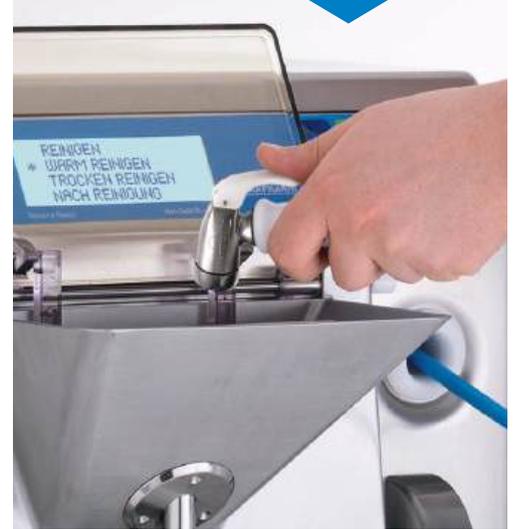
Die **neuen Räder** in einer Edelstahlkonstruktion können häufigen Reinigungen, auch mit den aggressivsten Reinigungsmitteln, standhalten.



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.

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



REINIGEN
WARM REINIGEN
* TROCKEN REINIGEN
NACH REINIGUNG

Teorema Ready

Hot-Cold-Dynamic®

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



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

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.



Carpi Care kit



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

Carpi Clean kit



Maestro HE



Produktionseigenschaften

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

Technische Merkmale

	Rührwerk	Stromversorgung			Nennspannung	Absicherung	Kondensator	Abmessungen cm an Basis			Gewicht
		Volt	Hz	Ph				Breite	Tiefe	Höhe	
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 - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence