MISTER Art plus

Nová technologie dává duši* vašim zmrzlinovým specialitám

* vyrábí dorty, nanuky a mnoho dalších desertů.

CARPIGIANI

Mister Art:
Laboratoř nápadů postavená na vaší kreativitě

Inovativní Carpigiani stroj, který vyrábí zmrzlinu a další zmrzlinové výrobky a zákuskové speciality.

Mister Art je stroj na řemeslnou výrobu zmrzliny

V jednom stroji, Mister Art zahrnuje tipické zmrzlinářské procesy: směs je pasterizována v horní vaně, zmrzlina je zmražena ve spodním válci

Řemeslně vyrobená směs je z přírodních ingrediencí: mléko, smetana, cukr, ovocná dužina, a další. Suroviny jsou nality do vany, podle zobrazených instrukcí na displeji.

Míchadlo v horní vaně promíchává směs a pasterizační proces na teplotu 65°C desinfikuje. Tato směs projde přes patentované Carpigiani čerpadlo do mrazícího válce.

Stroj lze používat kontinuálně. Při každém extrahování produktu přechází z pasterizačního zásobníku stejné množství směsi do válce, kde je dále zmrazováno, produkt je vždy připraven.

Mister Art je specialista na zmrzlinu

Vyrábí "gelato crytal" pro rychlé plnění malých forem na nanuky a velkých forem na zmrzlinové dorty.

Mister Art je Specialista na zákusky

Vyrábí mražené zákusky jako jsou monoporce a semifreddo, čerstvé zákusky jako mousse a krémy.

Vše v jedné knize receptů

Kniha "58 Mister Art recipes" je vydána pro minimální, střední a maximální produkci. Displej stroje provádí obsluhu instrukcemi pro přidání surovin po dobu výroby. *Recepty pro semifreddo dezerty mohou být vyrobeny bez použití vajec.

Zmrzlina
Sorbety

Zmrzlinové zákusky
Zmrzlinové monoporce

Ledňáčky smetanové i ovocné
Zmrzlinové dorty

Semifredda*
Mousse
Krémy

Porce zmrzliny je připravena stlačením výdejní páky. Ve stejný čas je směs dopravena do mrazícího válce díky funkci čerpadla, které zvyšuje nášleh pro vytvoření krémové zmrzliny která je teplejší na patře a má bohatší chuť.

Výkon

Každá ze specialit vyrobena strojem Mister Art je přesně ohřáta/pasterizována, ochlazena/zmražena. To zaručuje perfektní zmrzlinu, sorbety, gelato crystal, zmrzlinové zákusky, semifredda, mousse a krémy.

Pohodlí

Na výdejní hlavu lze snadno namontovat: 2 pro zmrzlinové zákusky, 2 pro čerstvé zákusky, 1 hadice s dávkovací pistolí pro rychlé plnění forem zmrzlinou pro výrobu dortů a nanuků.

Hygiena

Dávkovací sestava je vyrobena ze speciálního anti-condenzačního materiálu. Možnost systému noční pasteurizace pro čištění všech částí stroje, které přichází do styku se zmrzlinou. Kartáč pro čištění hadice, rosprašovač se spirálovitou hadicí pro snadné a rychlé očištění stroje.

Úspory

Menší množství potřebných surovin díky nižšímu nášlehu, který současně omezuje pocit chladu v ústech a zvýrazňuje příchuť. Menší hmotnost zmrzliny pro naplnění formy ve srovnání s klasickou zmrzlinou, jelikož má větší objem.

Mister Art Plus:

Nová technologie dává duši* vašim specialitám.

* vyrábí dorty, nanuky a mnoho dalších desertů.

Mister Art Plus jsou dva stroje pro řemeslnou výrobu zmrzliny v jednom těle

Mister Art je dvojnásobně produkující stroj protože má dvě pasteurizační nádrže, dva motory a dva nezávislé chladící válce. Touto cestou může vyrábět odděleně, ale ve stejný čas, dvě různé směsi, které jsou velmi odlišné jedna od druhé.

Vysoce flexibilní, univerzální stroj, se kterým obsluha může řídit výrobu zmrzliny a vytvářet propracované, na chutě bohaté speciality, uspokojující každý typ zákazníka.

Mister Art Plus je stroj se třemi výdejními pákami. Stlačením levé nebo pravé páky jsou vydávány jednotlivé příchutě, středová páka vydává jejich mix.

Inovativní Carpigiani stroj, který vyrábí tři druhy zmrzlin a další míchané zmrzliny a zákuskové speciality.

Mister Art Plus je specialista na zmrzlinu

Vyrábí dva druhy gelato crystal. Vybaven dvěmi plnícími pistolemi na plnění zákusků pro rychlou výrobu vícevrstvých dortů a dvoubarevných nanuků.

Mister Art Plus je specialista na zákusky

Vyrábí dvě varianty mraženého krému zároveň, těmi mohou být zmrzliny, semifredda, čerste zákusky, mousse a krémy.

Vše v jedné knize receptů

Kniha obsahuje 58 receptů: 30 pro výrobu zmrzlinových, dortů a nanuků; 18 pro zmrzlinové zákusky; a 10 pro semifredda, mousse, a krémy.
**Recepty pro semifreddo dezerty mohou být vyrobeny bez použití vajec.

Zmrzliny
Sorbety

Zmrzlinové zákusky
Zmrzlinové monoporce

Ledňáčky smetanové i ovocné
Zmrzlinové dorty

Semifredda*
Mousse
Krémy

Se dvěmi plnícími hadicemi, je rychlejší a snadnější vyrábět nanuky s nejrůznějšími barvami a příchutěmi.

Software nastavuje teplotu zásobníku tak, aby produkoval zmrzliny s dvěma různými hustotami, takže jedna příchuť se bez dalšího promíchání dostane nad druhou (plnění 2 příchutí současně).

Je velmi jednoduché vyrobit vícevrstvé zmrzlinové dorty za pomoci tohoto Carpigiani stroje. Pomocí dvou plnících hadic můžete vrstvit dva druhy zmrzlin různých barev a příchutí.

MasterStick:
Zvýší vaši produktivitu a zlepší váše podnikání

Se strojem MasterStick rozšíříte výběr produktů se zmrzlinovým základem ve vašem podniku

MasterStick je skvělý k výrobě mléčných koktejlů

V horní vaně na 12 litrů je směs uchovávána při teplotě 4°C a zůstává jednotná díky vertikálním míchadlům.

Směs je stlačována společně se vzduchem patentovaným Carpigiani čerpadlem, tím je zvyšován nášleh, a plněna do výrobního válce.

Válec má větší kapacitu pro větší výrobní autonomii. Speciální míchadlo míchá směs a otírá krystaly o stěnu válce, směs je jemná, vzniká jednnotný a jemný mléčný koktejl.

Program výroba zaručuje plynulou produkci mléčných koktejlů i ve špičce.

MasterStick je specialista na zmrzlinu

Díky speciálnímu výrobnímu programu, který přispůsobuje

teplotu a crystalizuje směs pouze částečně, můžete vyrábět "gelato crystal".

Tato polotuhá zmrzlinová směs urychluje plnění malých forem na zmrzlinové nanuky, a usnadňuje plnění velkých forem pro zmrzlinové dorty, tyto činnosti vyžadují mnohem větší úsilí s tradiční zmrzlinou.

Vysoká kapacita vany a válce umožňuje zvýšit hodinovou produkci o 65% pro speciality jako zmrzlinové nanuky a dorty v porovnání s Mister Art.

Je to ten správný stroj pro přípravu velkého množství zmrzlinových specialit pro zajímavé podnikání.

- Mléčné koktejly
- Míchané mléčné koktejly
- Ledňáčky smetanové i ovocné
  Zmrzlinové dorty
- Jogurt

Stlačte výdejní páku pro vydání porce mléčného koktejlu. Ve stejném čase stroj přidá více směsi do výrobního válce přes tlakové čerpadlo, které zvyšuje nášleh. Vyrábí mléčné koktejly, které jsou více krémové.

Výkon

Stroj vyrábí tradiční mléčné koktejly a crystal gelato pro dorty a zmrzlinové nanuky mající mléčný a ovocný základ. S programem jogurt je možné vyrábět speciality obsahující zdravé suroviny.

Pohodlí

Ke stroji lze snadno a rychle připojit hadici s dávkovací hadicí. Pomocí které snadno naplníte formy na zmrzlinové nanuky a dorty produktem gelato crystal.

Hygiena

Dávkovací sestava je vyrobena ze speciálního anti-condenzačního materiálu. Možnost systému noční pasteurizace pro čištění všech částí stroje, které přichází do styku se zmrzlinou. Kartáč pro čištění hadice. Volitelný rosprašovač se spirálovitou hadicí qpro snadné a rychlé očištění stroje.

Úspory

Velkokapacitní výroba gelato crystal zaručuje nepřerušovanou výrobu. Krátký čas plnění forem zaručuje plynulost výroby a šetří čas při sériové výrobě.

Zmrzlinové speciality

Díky inovativnímu mrazícímu programu směs krystalizuje pouze částečně a patentované čerpadlo Carpigiani zvyšuje nášleh. Polotuhý produkt, nazýván "gelato crystal", nateče do forem pomocí plnící pistole.

Pokud vložíte produkt do mazáku dokončíte jeho krystalizaci a transformaci ve zmrzlinu.

SMETANOVÉ A OVOCNÉ NANUKY

PLNĚNÍ S plnící pistilí je snažší plnit úzké formy na výrobu nanuků.

VYTAŽENÍ Po zmražení lze zmrzlina snadno vyjmout z former bez zahřívání.

DOKONČOVÁNÍ Velké množství možností, od barevných polev po ruzné drcené směsi

PLNĚNÝ LEDŃÁČEK Takto krásný výsledek je možný pouze se strojem Mister Art Plus.

Kvalita zmrzliny je vyšší, protože zvýšený nášleh snižuje pocit chladu v ústech během jídla, tím zvyšuje chuť bez nutnosti přidávání surovin pro zvýraznění chuti.

V nízkých skladovacích teplotách -18°C ledňáčci diky nášlehu zůstávají jemné, je možné je kousat, zatímco zmrzlinový dort lze snadno krájet.

ZMRZLINOVÉ DORTY

PLNĚNÍ S plnící hadicí zabere plnění velkých zmrzlinových forem minimum času.

VYTAŽENÍ Po zmražení, lze dorty snadno vyjmout z forem.

DOKONČOVÁNÍ Zdobení ovocem a čokoládovými kudrlinkami přeměníte dort do mistrovského díla.

VÍCEVRSTVÉ ZMRZLINOVÉ DORTY Takto krásný výsledek je možný pouze se strojem Mister Art

Zákuskové speciality

Zmrzlinová směs na zákusky je pasterována a uchována ve vrchní vaně při 4°C. Čerpadlo plní mrazící válec a tím se zvýší nášleh.

Monoporce umístěné do mrazáku při teplotě -18 °C mohou být okamžitě konzumovány kdykoli, protože zmrzlina udržuje svoji jemnost a krémovost díky nášlehu, který je vyšší než u běžné zmrzliny.

ZMRZLINOVÉ ZÁKUSKY

Pohárky

Cannoli

Dortíky

Mousse and krémy - Obsahují směsi s mnoha zahušťovadly. Jsou pasterizovány a udržovány v tekutém stavu při teplotě 20 ° C. Zmražení se provádí při teplotě 0 ° C. Po balení mohou být vystaveny při teplotě 4 ° C, připraveny ke konzumaci. Uchovávejte při teplotě -18 ° C.

Semifreddo - Směsi jsou pasterizovány a uchovány v horní vaně při teplotě 4°C, poté zmrazeny a plněny při teplotách pod bodem mrazu. Semifredda by mělo být zmraženo a uchováváno při teplotě -18 ° C.
* Recepty na semifreddo dezerty mohou být vyrobeny bez použití vajec.

ČERSTVÉ ZÁKUSKY

Mousse

Krémy

Semifreddos*

Technická specifikace

	Hodinová produkce/ porce zmrzliny 75 g	Hodinová produkce/ porce nanuků 85 ks	Hodinová produkce/ porce shaků 300 ks
Mister Art	270	320	-
Mister Art Plus	485	580	-
MasterStick	-	530	150

	Zubové čerpadlo	Velikost vany	Elektrické připojení			Příkon	Chlazení	Velikost Vzduch	Velikost Voda	Hmotnost
		Lt	V	Hz	Ph	kW		Š x H x V cm	Š x H x V cm	kg
Mister Art	Ano	12	400	50	3	2,4	Vzduch/Voda	50,5 x 75,5 x 83	50,5 x 67,5 x 74	140
Mister Art Plus	Ano	12+12	400	50	3	4,7	Vzduch/Voda	55 x 87,5 x 89	55 x 80,5 x 82	225
MasterStick	Ano	12	400	50	3	2,0	Vzduch (voda volitelná)	50,5 x 75,5 x 91	-	140

Mister Art, Mister Art Plus a MasterStick jsou vyrobeny společností Carpigiani, troje splňují normu UNI EN ISO 9001 Certified Quality System.

Všechny výše zmíněné specifikace jsou přibližné;
Carpigiani si vyhrazuje práva upravit údaje, které požaduje za nutné, bez předchozího upozornění.

CARPIGIANI

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

GELATO UNIVERSITY CARPIGIANI · GELATO MUSEUM · GELATO App · Gelato World Tour · GELATO PASTRY UNIVERSITY CARPIGIANI

Dealer

www.eiskon.cz

www.bipluci.it | printed 01/2017

an Ali Group Company

ALI GROUP

The Spirit of Excellence