Las 3 Reglas de Oro para Helado Artesanal

Para producir el HELADO ARTESANAL, el helado fresco, bueno y exitoso en todo el mundo, es oportuno seguir 3 reglas de oro:

1° Siempre hace falta utilizar MATERIAS PRIMAS de alta calidad, como la leche, la nata, los huevos, el azúcar, el cacao, la fruta fresca y todos los otros ingredientes.

2° Introducir las materias primas en la cuva de cocimiento del PASTO XP, el pasteurizador Carpigiani; ahì se amalgaman y se pasteurizan, y se transforman en una mezcla homogénea y pura desde un punto de vista bacteriológico. Completar en el pasteurizador al ciclo del trabajo, enfriando y madurando la mezcla líquida a 4C°, para alcanzar la máxima densidad. De hecho, a lo largo de la maduración se reduce el porcentaje de agua libre así que el helado va a tener una estructura fin, suave y resistente a las variaciones térmicas.

3° Introducir la mezcla líquida en el conmutador frigorífico del LABO XP, el mantecador Carpigiani, donde será mezclada siendo enfriada al mismo tiempo; este proceso le permite de absorber naturalmente el aire, crecer de volumen, para transformarse en excelente, suave y cremoso helado artesanal.

Aparado Carpigiani para helado artesanal hecho con máquinas XP
Proyectadas y construidas con Sistema UNI-EN-ISO 9001-2000; de facil manejo según las normas internacionales de seguridad y higiene; adecuadas para los procedimientos de control sobre la producción de helado establecidas por las normas HACCP.

CARPIGIANI
tecnologia per un mondo più dolce

Carpigiani
Via Emilia, 45 - 40011 Anzola Emilia (Bologna) Italy
Tel. +39 051 6505111 - Fax +39 051 732178
www.carpigiani.com

Distribuidor

G.O. 1458 - 11/05 - 1000 E.

IC 757 600 968

El fabricante se reserva el derecho de cualquier modificación de forma y materiales sin previo aviso. Los pesos, las medidas, etc., tienen sólo un valor indicativo y no obligan al fabricante.

Pasteurizador Electrónico Carpigiani de Mezclas para Helado Artesanal

PASTO-XP

PASTO-XP Pasteruziador electrónico Carpigiani

Este nuevo pasteurizador XP nace de la experiencia Carpigiani; es una máquina de facil manejo, de gestión sencilla, de gran utilidad en todo laboratorio de heladería para producir todo tipo de mezclas de helado, con absoluta calidad higiénica.
El Pasto XP tiene programas automáticos para:

1. **pasteurizar a 65C° mezclas flor de leche (leche-nata)**
   para guardar mejor el aroma de la nata.
2. **pasteurizar a 85C° mezclas leche-huevos**
   para alcazar la máxima seguridad higiénica en el tratamiento del huevo.
3. **Pasteurizar a 90C° las mezclas leche-cacao**
   para solubilizar las hebras vegetales del cacao.

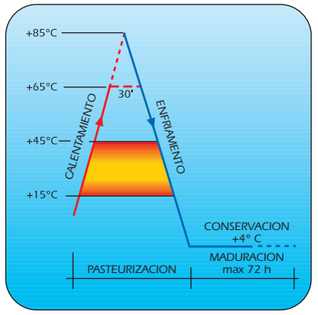
Después del recalentamiento, la mezcla queda en alta temperatura por el tempo necessario a ser sanitizada; luego es **enfriada** rapidamente **hasta 4 C°**; un senal acustico da el aviso que la mezcla está preparada para su extracción. A partir de ese momento, la mezcla empieza a ser **maturada**.
En el Pasto XP las mezclas pueden quedar hasta 3 dìas.
El extracción de la cantidad de mezcla líquida es sencilla y práctica, porqué se hace a través del grifo con flujo regulable.

Pasto 60 XP

MODELO	Producción		Alimentación electrica*			Potencia instalada	Conden-sador**	Dimensiones cm			Peso neto
	Min litros	Max litros	Voltaje	Ciclos	Fases	kW		a la base Ancho	a la base Fondo	Alto	kg
Pasto 60 XP	30	60	400	50	3	6,5	Agua	39	85	103	162

* Otras tensiones y ciclos disponibles con sobreprecio. - ** Disponible también a aire con sobreprecio. - Las prestaciones se refieren a 25° de temperatura ambiente, y 20° de temperatura de agua de condensación.

Tecnología XP



PASTEURIZACION
Tratamiento térmico descubrido en el 1864 por el científico francés Luis Pasteur, para quitar los agentes patogénicos de los alimentos sin reducir las propiedades de nutricción.

PANEL DE CONTROL
Pulsantes con símbulos de facil interpretación; cada ciclo de pasteruización queda controlado sin interrupciones sobre el panel, para permitir al operador de analizar todas las fases de trabajo sobre sus mezclas.

CUVA
Muy compacta y en acero inoxidable, rectangular, con tapa para introducir ingredientes según las normas vigentes. El recalentamiento y el enfriamento progresan en seco, con eficiencia constante, sin encostraduras típicas de los sistemas con principio de baño.

MEDIA CUVA
Mando para parcializar el sistema de recalentamiento, adecuado para el trabajo de baja temporada sobre cantidades pequenas de mezcla; permite pasteurizar sin problemas 30 litros de mezcla, sin gastos de energía.

AGITADOR
En acero inox, es ideal para mezclar los ingredientes líquidos y para facilitar la dispersión y el deshacerse de los sólidos, como el azúcar. Se puede desmontar de la máquina sin problemas y se limpia facilmente.

GRIFO DE EXTRACCION
De facil manejo para regular la cantidad de mezcla. Para trabajar con la máxima higiene, después de cada extracción se activa la limpieza automática que elimina todos los residuos de mezcla. Puede ser descompuesto completamente, limpiado y inspectado con facilidad.

BLACK-OUT
Al pasar de un eventual fallo de alimentación eléctrica, si cuando la corriente vuelve la temperatura de la mezcla está entre 15C° y 45C°, la máquina comienza otra vez el ciclo de pasteurización; o bien, si no hace falta, sigue con el ciclo de pasterización en curso.

LIMPIEZA MAQUINA
Hay un grifo ducha con doble mando, para enchufar al agua cliente del laboratorio, util para limpiar todo el aparado; palanca con posiciòn “todo abierto” para flujo continuo; seguridad a tiempo que interrumpe el flujo cada 3 minutos.