

maestro™
THE GELATO AND PASTRY MACHINE

Asómbrala a tus clientes 365 días al año.





The logo for Carpigiani, featuring a stylized blue cloud shape above the word "CARPIGANI" in a bold, blue, sans-serif font.



La máquina que inaugurará
una nueva estación en tu Heladería



-  Transforma tu laboratorio en un **“Taller de Heladería y Repostería de alta calidad.”**
-  Amplía la gama de tus productos y amplía tu clientela.
-  Con una sola máquina incrementa tu rentabilidad.



Los actuales Escaparates Horizontales trabajan tanto a temperatura negativa para exponer el gelato, como a temperatura positiva para exponer la repostería.

Enfriamiento y mantecación



El sistema **Hard-O-Dinamic®**, modula el frío en función de la cantidad y calidad del producto en elaboración para gelato, granizados y sorbetes, listos a la perfección.

Calentamiento y cocciones



Con el empleo del **gas caliente** se tiene la máxima precisión y simplificación de la instalación, se evitan quemaduras e incrustaciones para conseguir cremas, salsas y chocolatinas de alta calidad.

Teclas y display



Teclas con iconos simples e intuitivos. Display con datos de producción y sugerencias para la introducción de los ingredientes.



La línea **Maestro** adquiere toda la experiencia del modelo **Labotronic RTX de Carpigiani**, los Mantecadores electrónicos para gelato artesanal más famosos del mundo, con el procesador **Hard-o-Dynamic®** para la gestión inteligente y dinámica del entero ciclo productivo del gelato.

Las máquinas **Maestro** son capaces de ofrecer:

- Seis** opciones de producción de gelato artesanal.
- Dos** programas de producción para granizado siciliano y cremolata.
- Seis** ciclos para producir salsas y topping.



6 programas especiales para un gelato de Maestros.

Gelato Hard

Con este homogeneización, el gelato producido resulta muy compacto y seco, ideal para quien usa preferiblemente el racionador para servir el helado.

Gelato Simply

Con este programa, el operador utiliza uno de los tres ciclos dedicados, simplificando su trabajo:

- 1 Gelato de Crema
- 2 Gelato de Fruta
- 3 Sorbete de Fruta

Gelato Hot

Se produce directamente la mezcla en el mantecador, donde es calentada, pasteurizada y transformada en gelato.

Gelato Hot Age

La mezcla es producida, pasteurizada y madurada, para finalmente ser transformada en gelato.

Gelato Excellent

Seleccionando este programa, el gelato producido tiene una excelente consistencia, blando y paletable, idóneo también para la larga exposición en escaparate, según la tradicional presentación del dulce frío.

Gelato Speed

Producción más veloz, el gelato resulta consistente y cremoso, listo para el enfriamiento.



Heladería



Granita Siciliana

El agitador gira a baja velocidad, para producir perfectos granizados de café, limón y fruta, privado de emulsiones blanqueadoras, según la receta tradicional.

Cremolata de Fruta

Cristaliza de modo homogéneo la deliciosa crema de fruta, fresca y refrescante.



Salsas y Topping

Con estos programas se consiguen salsas características y topping para añadir el gelato.

Salsa Chocolate

Salsa Cremas

Salsa Fruta

Topping Chocolate

Topping Cremas

Topping Fruta



maestro™
THE GELATO AND PASTRY MACHINE

La línea **Maestro** adquiere toda la experiencia del modelo **Pastochef RTX de Carpigiani**, los Pasterizadores de crema más utilizados en los laboratorios artesanales. Colaboradores indispensables para automatizar aquellas preparaciones que solicitan un notable derroche de tiempo y esfuerzo.

Las máquinas **Maestro** pueden ofrecer:

- Seis** programas para producir seis tipos diversos de cremas.
- Seis** programas para la elaboración de chocolate.
- Seis** programas especiales, útiles para dulces y gelato.



De la crema pastelera a la praline:
Maestro le introduce en el mundo de la alta Calidad.



Crema Pasticcera

Con este ciclo se produce la crema pastelera clásica, pasterizada; es óptima para rellenar choux, cannoli y tartas, y para crear dulces en cuchara, como la crema chantilly.

Crema Bávvara

Para producir una crema base neutral para personalizar con los gustos crema y fruta y para unir a la nata montada para tartas y monoporciones.

Crema Sabayón

Crema exquisita del característico sabor de marsala.

Crema de Fruta

Una alternativa a la crema pastelera, con todo el frescor de la fruta fresca.

Nata Cocida

El más tradicional de los postres; natural o acompañado con salsas.

Gelatina para Dulces

Para generalmente decorar tartas, monoporciones y dulces.



Repostería



Base para postres helados

Ideal para producir la base neutral para postres helados, de aromatizadas con fruta pochée, licores, chocolate, castaña, sabayón, pasta a la naranja, al café, etc.

Fruta Pochée

Esta fruta no se puede congelar, y es óptima para rellenar tartas heladas y postres helados.

Yogurt

Partiendo de la leche y del yogurt, se ocasiona este alimento sano y natural.

Infusión

Para remojar flores e hierbas particulares, para la preparación de sorbetes originales.

Cocción del Arroz

Para cocer y conservar la estructura del arroz; indicado para dulces y helados.

Mezcla para Crêpes

Para conseguir una masa pasterizada, ideal para producir crêpes que rellenar.



Temple Chocolate Fundente, Blanco y a la Leche

Con estos tres ciclos de temple del chocolate, muy precisos y esmerados, se pueden producir óptimas chocolatinas, toda la más fantástica gama de praline y las multiformes figuras de chocolate.

Temple Chocolate Speed

Para agilizar el temple, cuando se quieren abreviar los tiempos de producción.

Crema Ganache

Para rellenar la praline y los dulces.

Crema de untar

Exquisita crema de chocolate y de avellana, sobre las galletas naturales.



Maestro trabaja junto a las máquinas de tu laboratorio,

para transformar tus exclusivas mezclas pasteurizadas y maduras, en un óptimo gelato artesanal. Y después de todo el gelato que se quiera, Maestro le da toda la repostería que desee, **sin robar espacio a su laboratorio.**



Datos de Producción



		Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo	
		min	max	min	max
Gelato	kg	1,5*	5,0	2,5*	7,5
Gelato	l	2,0	7,0	3,5	10,0
Granita	kg	2,0	4,0	3,5	6,5
Topping	kg	3,0	6,0	4,5	9,0
Crema	kg	3,0	6,0	4,5	9,0
Chocolate	kg	2,5	5,0	5,0	10,0
Yogurt	kg	4,0	6,0	6,0	9,0

La producción varía según las materias primas utilizadas
* Cantidad relativa al ciclo "Excellent"



El **cilindro de homogeneización** y el panel frontal son una única pieza monolítica, para máximo higiene y robustez.

La **puerta de acero** de elevado espesor, tiene la salida muy amplia, para devolver rápidamente la extracción de todos los productos.

Tecnología RTX: para recibir y transmitir los datos de funcionamiento, para una asistencia rápida y facilitada.

Datos Técnicos

Agitador:	3 velocidades		
Aliment. eléctrica:	400 Volt	50 Hz	3Ph
Potencia establecida:	Maestro★ 3,8 kw	Maestro★★ 5,0 kw	-
Condensator:	Agua, disponible también de Aire con un sobreprecio.		
Dimensionas a la base (cm):	Largh. 50	Prof. 65	Alt. 140
Peso:	Maestro★ 240 kg	Maestro★★ 280 kg	-

Concesionario

¡Carpigiani te ayuda a sonreír!

