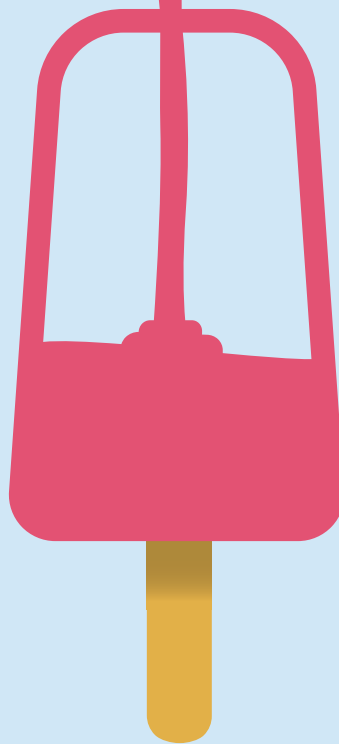


MASTERSTICK AND FANTASTICK



GELATO CHIC!

MasterStick

Crea con la massima facilità, gelati su stecco e torte gelato

Questa innovativa macchina Carpigiani ha un programma di lavorazione speciale, per cristallizzare solo in parte la miscela per gelato, somministrandole, con la pompa brevettata Carpigiani, un elevato overrun.

La miscela semi densa, detta "crystal" scorre all'interno del tubo; con la pistola dosatrice viene fatta facilmente defluire dentro gli stampi, larghi per torte o stretti per stecchi.

Con il successivo abbattimento di temperatura, la miscela completa la sua cristallizzazione, trasformandosi in gelato.

Questo gelato, grazie alla possibilità di regolare con precisione l'iniezione dell'aria, mantiene l'overrun iniziale, così la torta gelato sarà facilmente tagliabile e il gelato su stecco piacevole da mordere e masticare, anche alle basse temperature di conservazione di -18°C.

Lo standard qualitativo di questo gelato è molto elevato, perché **l'overrun aggiuntivo e modificabile**, mitiga il freddo al palato durante la degustazione, esaltando i sapori del gelato, senza aumentare quantità e costi degli ingredienti caratterizzanti.

Milk-shake anche in porzioni

Con questa macchina, di elevata capacità, si produce anche l'ottimo milk-shake.

Per assicurare elevate prestazioni, nei momenti di elevato afflusso di clienti, Master Stick, ha il programma "Porzioni".

Questo programma garantisce una produzione continuata di porzioni-bicchieri di milk-shake, dosando opportunamente la capacità produttiva della macchina.



**Gelati su stecco
Torte Gelato**



Milkshake



**Milkshake
in porzioni**



Nella vasca superiore, refrigerata a 4°C, avviene la conservazione igienica della miscela fresca.

L'agitatore verticale, con la continua movimentazione della miscela, garantisce la perfetta omogeneità degli ingredienti, evitando ogni possibile separazione.

La pompa ad ingranaggi Carpigiani, pressurizza con l'aria la miscela che alimenta il cilindro di produzione, per un elevato overrun.



TECNOLOGIA FACILE E RAPIDA



Il tuo gelato su stecco potrà essere servito direttamente a -18°C senza comprometterne il gusto e rendendolo piacevole da mordere.



Il cilindro a largo diametro ha una grande capacità, per un'elevata autonomia produttiva.

L'agitatore speciale unisce nella forma l'importante azione di mescolamento e raschiamento dei cristalli che si formano sulla superficie del cilindro.

Il software dedicato modula il freddo dell'impianto frigorifero, per la produzione della miscela "crystal" per stecchi e torte perfette, e per l'ottimo milk-shake.



Il portello di uscita, con comando manuale a leva, è predisposto per il flusso diretto del milk-shake e per il collegamento al tubo di alimentazione della pistola.

L'igiene è garantita dal **programma di auto sanificazione notturna della miscela**, con un ciclo di pastorizzazione di tutte le parti della macchina a contatto con il prodotto.



FantaStick. Your Coolest Assistant



Abbattitore per Stecchi e Torte di Gelato

Con questo innovativo abbattitore di temperatura Carpigiani, la creazione di gelati su stecco e torte gelato, è facile, rapida e fantastica.

Facile:

perché il riempimento degli stampi avviene comodamente dall'alto, in posizione ergonomica e in ambiente già freddo.

Rapida:

perché durante il riempimento degli stampi dalla porta superiore, tutto il freddo rimane all'interno, quindi il congelamento è molto efficiente e veloce.

Fantastica:

perché con la completa cristallizzazione della miscela, **il gelato conserva l'overrun, ed è masticabile anche a -18°C.**

Inoltre Fanta Stick unisce all'abbattimento di temperatura professionale, la doppia accessibilità: dalla parte superiore, per l'innovativo utilizzo, e dalla porta frontale, per l'uso tradizionale.



Fanta Stick è dotato di 2 portastampi per un totale di 48 stecchi di gelato.

Ogni portastampi è formato da:

- 4 strisce di stampi in silicone, con 6 alveoli cadauna (totale 24 stampi)
- 4 astucci inox, di contenimento degli stampi
- 1 telaio inox, per alloggiare gli astucci con gli stampi
- 1 afferra stecchi per posizionare correttamente 24 stecchi di legno.



> AFFIDABILE ED ERGONOMICO



Con la pistola è facile e rapido riempire gli stampi per stecchi.



Dopo l'indurimento della miscela, i gelati si sfilano dagli stampi, senza ricorrere a sbalzi di temperatura.



Le strisce di stampi in silicone sono poi comodamente lavabili in lavastoviglie.



Con MasterStick e la pistola dosatrice, è agevole riempire di miscela "crystal", anche gli stampi per torte gelato, all'interno di FantaStick.

Ogni gelato su stecco è di 85 cc.

La forma ben arrotondata dei gelati valorizza la qualità professionale di questi prodotti.

Ogni gelato può essere gustato al naturale o personalizzato con coperture di cioccolato colorato e granelle.



> QUALITÀ E VELOCITÀ SU STECCO



Preparazione dei gelati granellati



Valorizzazione dello stecco da passeggio



Assortimento di gelati su stecco



Confezione d'assortimento e consegna a domicilio

Creare Torte di Gelato non è mai stato così facile.

Con la pistola dosatrice di MasterStick, la miscela semidensa riempie interamente tutte le forme, dalle più semplici alle più complesse.

Ogni torta può diventare un capolavoro, con le decorazioni ed i colori più accattivanti.



DA OGGI È PIÙ FACILE CREARE LE TORTE DI GELATO



Estrazione della torta dallo stampo



Personalizzazione con il colore alimentare



Decorazione con frutta e riccioli di cioccolato



Confezione d'asporto e consegna a domicilio



dati tecnici



Produzione oraria/porzioni		530
Stecchi 85cc		
Produzione oraria/porzioni		150
Shake 300cc		
Gusti		1
Pompe Ingranaggi		Si
Capacità Vasca	litri	12
Alimentazione elettrica	Volt Hz Ph	400 50 3
Potenza nominale	kW	2,0
Condensatore		Aria (option Acqua)
Dimensioni alla base	L x P cm	50,5 x 75,5
Altezza	H cm	91
Peso	kg	140



Capacità Stampi Completi		n. 2
Ogni stampo		n. 24 Stick da 85 cc
Produzione per Ciclo		n. 48 Stick
Tempo di Produzione	min	30
Temperatura Aria	C°	-35/-40
Temperatura Prodotto	C°	+3/-18
Alimentazione elettrica	Volt Hz Ph	230 50 - 60 1
Potenza nominale	kW	1,4
Condensatore		Aria
Dimensioni alla base	LxP cm	79 x 70
Altezza	H cm	85
Peso	kg	130

Masterstick and Fantastick
powered by



Concessionario

ARTEBIANCA

Food specialist

www.artebianca.org

carpigiani.com