



La fantasia
dei gelati e dei sorbetti su stecco.
E tanto altro ancora...



FantaStick!

Con la macchina Carpigiani per la creazione di gelati e sorbetti su stecco, la produzione diventa facile, rapida e fantastica....

Facile: perché il riempimento degli stampi avviene comodamente in posizione ergonomica ed in ambiente già freddo.

Rapida: perché il congelamento avviene con la velocità e la potenza dell'abbattimento di temperatura professionale.

Fantastica: perché la microcristallizzazione conserva nel tempo le caratteristiche iniziali di gelati e sorbetti, come tutta la produzione artigianale.



Gelati su Stecco

Per questi gelati si usa la classica miscela base, prodotta con il **Pastomaster RTL**, e le paste caratterizzanti per i vari gusti.

La miscela va pressurizzata con l'ARIA, utilizzando il montapanna **Miniwip G**, con pompa ad ingranaggi (brevetto Carpigiani) ma senza il tessurizzatore. Questo passaggio, attraverso la pompa del montapanna, consente di ottenere nei gelati su stecco a base latte, l'overrun del gelato artigianale.



Sorbetti su Stecco

Per questi sorbetti si usa tutta la frutta migliore, fresca o surgelata, in percentuali alte (60%) per ottenere prodotti di elevatissima qualità.

Per produrre con queste elevate quantità di frutta, la miscela completa va lavorata con il **Turbomix**, con il mixer specifico per frutta.

Il passaggio attraverso l'emulsore che ruota a 12.000 giri al minuto, crea nella miscela la completa frantumazione delle fibre e l'integrale dispersione del sapore e degli zuccheri. La miscela così fine ed omogenea consente di ottenere nei sorbetti su stecco l'esaltazione massima del gusto della frutta.



Ma **FantaStick** è anche un efficacissimo abbattitore rapido di temperatura, per l'utilizzo professionale nel laboratorio artigiano, per ottenere questi vantaggi:

Esposizione in Vetrina

con l'indurimento solo superficiale, il gelato si stabilizza in altezza, per una migliore difesa dagli shock termici dell'esposizione.

Conservazione in Armadio

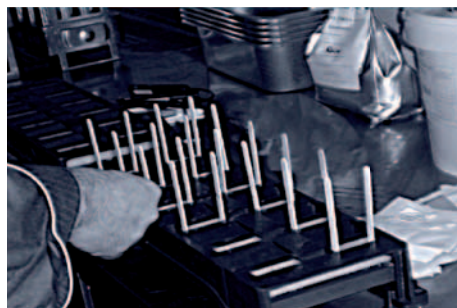
Con la surgelazione a -18°C , controllata dalla sonda al cuore del prodotto, il gelato trasferito poi nell'armadio di stoccaggio, si conserva perfettamente nel tempo.

Produzione di Specialità

Per velocizzare ed organizzare la produzione di torte gelato, bavaresi, mousse, monoporzioni, pezzi duri, frutta ripiena di gelato, ecc...



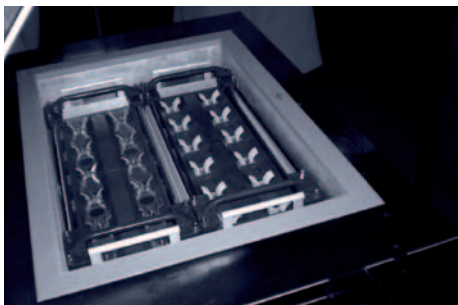
1. Riempire gli stampi di miscela, utilizzando un dosatore ad imbuto.



2. Inserire gli stecchi nel porta-stecchi.



3. Inserire il porta-stecchi negli stampi.



4. Chiudere il coperchio e programmare 25 minuti.



5. Togliere uno stampo alla volta ed immergerlo per alcuni secondi in acqua fredda.



FantaStick!



Quadro comandi

Abbattimento positivo per prodotti Pasticceria (+03°C).

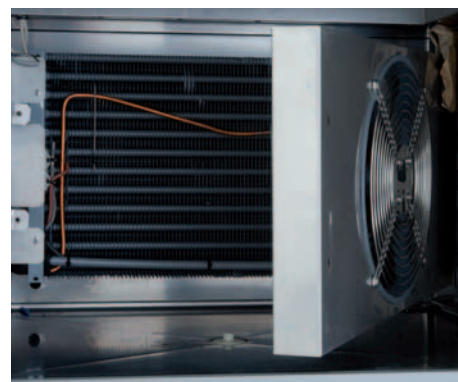
Abbattimento negativo per prodotti Gelateria (-18°C).

Abbattimento negativo per Gelato su Stecco (-35°C).



Sonda

Per la lettura della temperatura al cuore del prodotto; opportunamente riscaldabile per una perfetta estrazione dopo la surgelazione.



Evaporatore

Con deflettore in acciaio inox montato su cerniere, per la completa pulizia ed ispezione di tutte le parti.

Caratteristiche tecniche

Capacità Stampi Completi	n. 2
Ogni stampo	n. 24 Stick da 53 cc.
Produzione per Ciclo	Stick 48
Tempo di Produzione	min. 25
Capacità Vaschette 36x16x12	n. 6
Griglie 40x60	n. 2
Resa Oraria	kg 15
Temperatura Aria	C° -35 / -40
Temperatura Prodotto	C° +3 / -18
Alimentazione elettrica	Volt 230 / Hz 50 / Ph 1
Potenza nominale	kW 1,4
Condensatore	Aria
Dimensioni L x P x H	cm. 79 x 70 x 85
Peso	kg 130



* La produzione può variare a seconda della miscela usata e delle condizioni operative. I dati sono stati rilevati ad una temperatura ambiente di 25°C. Le caratteristiche sono indicative. La Carpigiani si riserva di apportare modifiche senza preavviso.

FantaStick è prodotto da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

Concessionario

Carpigiani
ti aiuta a sorridere!



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

