

**100%
CREATIVITY**



**MISTER
Art**



Mister Art:
più che una
macchina,
un vero
laboratorio
di idee.

Il laboratorio artigianale continuo

Questa innovativa macchina Carpigiani produce specialità di gelateria e pasticceria fresca. Dolci di tendenza molto importanti, per attrarre clienti attenti ed esigenti.

Laboratorio

Il laboratorio di gelateria è composto da due macchine fondamentali:

- il Pastorizzatore per la preparazione delle miscele
- il Mantecatore per la produzione del gelato

Mister Art ha la vasca superiore per pastorizzare le miscele e il cilindro inferiore per mantecare il gelato, riproducendo in un'unica macchina, il tipico laboratorio di gelateria.

Artigianale

Nella vasca pastorizzatore di Mister Art si prepara la miscela artigianale, con ingredienti naturali - latte fresco, panna, zucchero, uova, polpa di frutta, ecc. Il display indica le fasi di lavorazione e suggerisce l'introduzione degli ingredienti.

Continuo

Il cilindro mantecatore di Mister Art produce il gelato in modo continuo. A ogni estrazione di gelato, un'uguale quantità di miscela fresca passa dal pastorizzatore al cilindro che, continuando a mantecare, ha sempre il prodotto pronto.



**Gelato
Sorbetti**



**Pasticceria di gelato
Monoporzioni**



**Semifreddi
Mousse
Bavaresi**



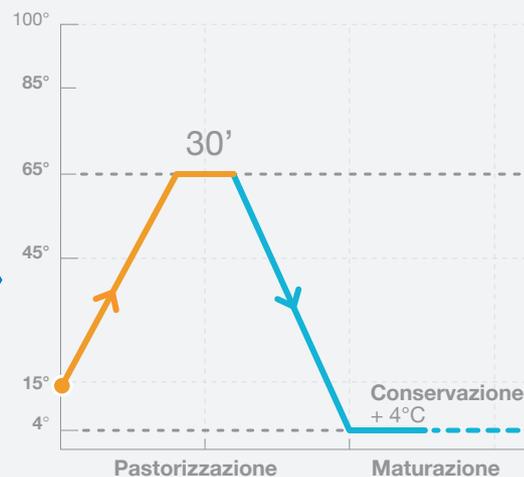
**Gelati su stecco
Torte Gelato
Zuccotti**



Nella vasca superiore avviene la miscelazione degli ingredienti freschi e la completa pastorizzazione a 65°C.

A fine ciclo, la miscela pastorizzata rimane in conservazione e maturazione a 4°C, pronta per essere trasformata in gelato.

Nella vasca si possono preparare anche miscele con i semilavorati, a caldo o a freddo, e utilizzare le miscele pronte UHT.

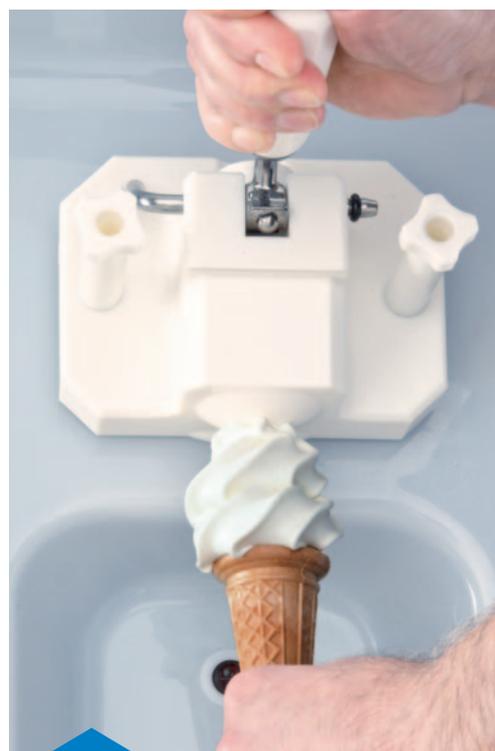


> GELATI E SORBETTI



L'agitatore ha forma e velocità di rotazione idonee a sciogliere perfettamente in latte e panna gli zuccheri e gli stabilizzanti, per creare miscele lisce e omogenee.

Ogni specialità segue un preciso processo produttivo e il display guida l'inserimento degli ingredienti.



Abbassando la leva di erogazione, si somministra una porzione di gelato, su cono o coppetta. Contemporaneamente la miscela alimenta nuovamente il cilindro mantecatore, attraverso la pompa di pressurizzazione, che ne arricchisce l'**overrun**, per un gelato più cremoso, più caldo al palato e più ricco di sapore.

* GELATO
MIX GELATO 65

Il **Ricettario di Mister Art**, indica i componenti e le quantità consigliate per 10 classici gelati e 5 freschi sorbetti, oltre a fornire utili informazioni per la produzione di Pasticceria fresca.

Con Mister Art la pasticceria di gelato è una produzione semplice e rapida. Queste preziose delizie sono farcite di gelato con elevato overrun, protette da bicchierini, cialde, coperture e granelle e appena prodotte vanno abbattute a -18°C.

Conservate anche nel freezer domestico, si consumano in qualsiasi momento, perché il gelato mantiene morbidezza e cremosità, grazie ad una quantità di aria superiore al classico gelato in vaschette.



> PASTICCERIA DI GELATO



Con la dotazione dei vari terminali, realizzati con dimensioni e forme diverse, il riempimento di cannoli, bicchierini, tartellette, roché e dolcetti vari è molto semplice.

Il dosaggio preciso, fatto con la leva e l'erogazione continua della macchina, consentono di farcire in continuità le monoporzioni, producendo in poco tempo grande quantità di pasticceria di gelato.



Nella vasca di pastorizzazione la temperatura di lavorazione e conservazione, varia in funzione del prodotto scelto.

Nella preparazione di mousse e bavaresi, dove sono presenti importanti quantità di addensanti, la miscela viene pastorizzata e mantenuta fluida in vasca, a 20°C.

Le miscele per i semifreddi, invece, rimangono in conservazione nella vasca refrigerata a 4°C.



> PASTICCERIA FRESCA



Mousse



Bavaresi



Semifreddi



Il programma produttivo della pasticceria fresca ha una temperatura di erogazione poco inferiore a 0°C.

In questo modo, mousse e bavaresi si addensano durante la mantecazione e una volta confezionate, sono pronte per essere messe in esposizione alla temperatura di 4°C, temperatura anche di degustazione.

Volendo stocarle negli armadi di conservazione, mousse e bavaresi si possono abbattere e conservare a -18°C.

Il gelato è spesso una piacevole occasione da trascorrere in compagnia; la torta gelato è la massima espressione di una ricorrenza gioiosa da condividere!

Ma il riempimento degli stampi per produrre torte, zuccotti o moderni stecchi, con gelato già mantecato, è spesso lungo, laborioso e stancante.

Con Mister Art questa produzione diventa rapida e semplice, con il programma di mantecazione specifico e l'accessorio dedicato.



GELATI SU STECCO, TORTE GELATO, ZUCCOTTI E TANTE ALTRE IDEE.



Mister Art ha un programma di mantecazione speciale, realizzato per produrre gelato solo in parte cristallizzato, ma con elevato overrun.

Il gelato scorre all'interno del tubo con la pistola dosatrice e viene fatto facilmente defluire all'interno degli stampi, larghi per torte o stretti per stick.

Dopo l'abbattimento, il gelato mantiene all'overrun, così la torta è facilmente tagliabile e lo stick masticabile.





Mister Art
100% Creativity

dati tecnici



Capacità Pastorizzatore	litri	8 ÷ 10
Produzione Mantecatore	kg x ora	10 ÷ 20
Alimentazione elettrica	Volt Hz Ph	400 50 3
Potenza nominale	kW	2,4
Condensatore		Aria o Acqua
Dimensioni Aria	L x P x H cm	50,5 x 75,5 x 83
Dimensioni Acqua	L x P x H cm	50,5 x 67,5 x 74
Peso	kg	140

accessorio optional

Doccetta con tubo spiralato

Per facilitare la pulizia della macchina a fine lavorazione.
Si inserisce attraverso l'attacco rapido presente a bordo macchina.
Funziona se la macchina è stata collegata all'impianto idrico.



Caratteristiche igieniche

Vasca della miscela, con temperatura di conservazione controllata a 4°C.
Coperchio semi-mobile, per limitare l'apertura durante l'inserimento degli ingredienti.
Gruppo di erogazione in materiale isolante anti condensa.
Auto-sanificazione notturna dedicata al gelato, con un ciclo di pastorizzazione, di tutte le parti della macchina a contatto con il prodotto.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo;
Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.

Mister Art powered by



Concessionario

ARTEBIANCA
Food specialist
www.artebianca.org

carpigiani.com