



La fantaisie des glaces et
des sorbets sur batonnets.
Et bien plus encore...

FANTASTICK 



FantaStick



Surgélateur pour batonnets et gâteaux glacés

Grâce au surgélateur innovant Carpigiani la création de batonnets glacés et de gâteaux glacés est facile, rapide et fantastique !

Facile :

En effet le remplissage des moules se fait par le haut, en position ergonomique et dans un environnement déjà froid.

Rapide :

Grâce au remplissage des moules par le haut le froid reste à l'intérieur, la surgélation est ainsi rapide et efficace.

Fantastique :

Grâce à la complète cristallisation du mélange **la glace conserve le foisonnement et peut être consommée, même à -18°C.**

Grâce à sa porte supérieure FantaStick ajoute aux qualités d'un surgélateur professionnel la possibilité de réaliser des batonnets.



FantaStick est composé de 2 porte-moules pour la réalisation de 48 batonnets au total.

Chaque porte-moule est composé de :

- 4 moules en silicone avec 6 alvéoles chacun (24 moules au total)
- 4 logements en inox pour contenir les moules
- 1 châssis inox pour contenir les logements et les moules
- 1 porte-batonnets pour positionner correctement les 24 batonnets en bois.



> FIABLE ET COMPLET



Tableau de commande

Surgélation négative (-35°C) pour les gâteaux et batonnets

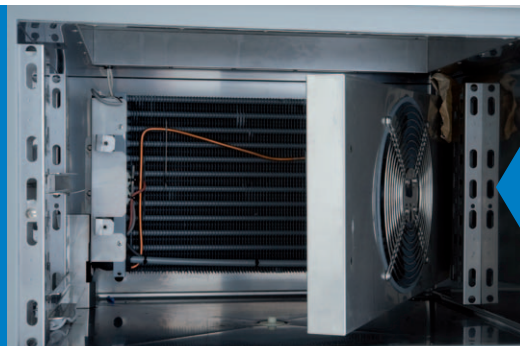
Surgélation négative (-18°C) pour les glaces

Surgélation positive (+3°C) pour les pâtisseries



Sonde de température

Pour la lecture de la température à coeur des gâteaux glacés et pièces dures ; avec chauffage pour une parfaite extraction du produit après la surgélation.



Evaporateur

Le déflecteur en acier monté sur charnière permet le nettoyage et la vérification de tous les éléments.



Pour que les batonnets soient agréables à consommer et les gâteaux glacés faciles à découper il est indispensable qu'ils aient un foisonnement élevé.



MASTER
Stick **MISTER**
Art **MISTER**
Art plus

MasterStick, Mister Art et Mister Art Plus, trois équipements Carpigiani innovants pour traiter les mélanges, remplir les moules, réaliser de parfaits batonnets et de superbes gâteaux glacés.

Ces équipements ont un programme spécifique pour cristalliser partiellement le mix à glace, qui grâce à la pompe brevetée Carpigiani aura un foisonnement élevé. Le foisonnement réduit le froid en bouche et exalte les saveurs de la glace.



Portillon

Portillon à commande manuelle ; peut être raccordé au tube d'alimentation du pistolet pour le remplissage des moules.

Bien entendu les deux machines peuvent aussi fonctionner sans le tube pour produire :

MasterStick - milk shake
Mister Art-Mister Art Plus - glace





Le mélange semi-épais, aussi appelé "crystal", coule dans le tube de sortie. Le pistolet permet de remplir facilement les moules. Grâce au FantaStick la surgélation du mélange est optimisée en conservant un foisonnement élevé.



MULTI FONCTIONS ET ERGONOMIQUE



Comme les batonnets sont déjà logés à l'intérieur du FantaStick, il est très facile de remplir les moules en silicone.



Les batonnets peuvent être extraits facilement sans avoir recours à une élévation de température.



Les moules en silicone se lavent facilement au lave-vaisselle.



Grâce à l'ouverture par le haut du FantaStick il est très facile de remplir les moules des gâteaux glacés et semifreddi qui sont déjà positionnés sur le premier étage du surgélateur.

Chaque batonnet fait 85 cc.

La forme bien arrondie des batonnets leur confère une qualité professionnelle.

Chaque batonnet peut se déguster tel quel ou être personnalisé avec une couverture chocolatée et des granulés.



LA QUALITE ET LA RAPIDITE SUR BATONNET



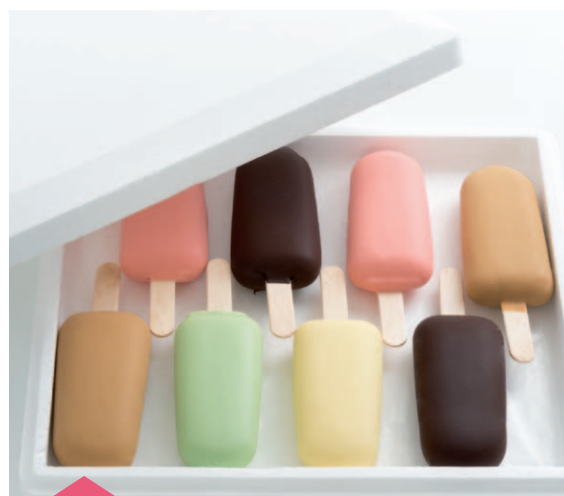
Préparation des batonnets avec granulés



Valorisation avec emballage de transport



Assortiment de batonnets



Emballage à emporter et pour livraison à domicile

Créer des gâteaux glacés n'a jamais été aussi facile.

Le pistolet doseur du MasterStick, Mister Art et du Mister Art Plus permet de remplir complètement toutes les formes, mêmes les plus complexes, celles-ci étant positionnées en ambiance froide dans le FantaStick.

Avec les décorations et les couleurs les plus attractives chaque gâteau peut se transformer en chef d'oeuvre.



RAPIDITÉ ET CRÉATIVITÉ POUR LES GÂTEAUX GLACÉS



Extraction des gâteaux de leurs moules



Personnalisation avec des colorants alimentaires



Décoration avec des fruits et du chocolat



Emballage à emporter et pour livraison à domicile

FANTASTICK



Caractéristiques techniques

Capacité moules complets		n. 2
Chaque moule		n. 24 Batonnets de 85 cc
Production par Cycle		n. 48 Batonnets
Temps de production	min	30
Température Air	C°	-35/-40
Température Produit	C°	+3/-18
Alimentation électrique	Volt / Hz / Ph	230 / 50 / 1
Puissance nominale	kW	1,4
Condenseur**		Air ou eau
Dimensions à la base	L x P x H cm	79 x 70 x 85
Poids	kg	130



Production horaire / portions
Glace 75 g **Production horaire / portions**
Batonnets 85 cc **Production horaire / portions**
Shake 300 cc

Mister Art	270	320	-
Mister Art Plus	485	580	-
MasterStick	-	530	150

	Pompe Engrenages	Capacité vasque litres	Alimentation électrique*			Puissance nominale kW	Fusible A	Condenseur**	Dimensions		Poids net kg
			Volt	Hz	Ph				Air L x P x H cm	Eau L x P x H cm	
Mister Art	Oui	12	400	50	3	2,4	10	Air ou eau	50,5 x 75,5 x 83	50,5 x 67,5 x 74	140
Mister Art Plus	Oui	12+12	400	50	3	4,7	16	Air ou eau	55 x 87,5 x 89	55 x 80,5 x 85	225
MasterStick	Oui	12	400	50	3	2,0	8	Air ou eau	50,5 x 75,5 x 91	50,5 x 67,5 x 85	140

* Autres voltages et cycles disponibles avec supplément de prix. ** Disponible aussi à eau avec supplément de prix. La production varie selon les mélanges utilisés.

FantaStick, MasterStick, Mister Art et Mister Art Plus sont produits par Carpigiani avec un Système de Qualité Certifiée UNI EN ISO 9001.

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative ; Carpigiani se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.



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

Concessionnaire



carpigiani.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence