



Maestro HE
High Efficiency. Magnifique.





MAESTRO GLACIER

La technologie de **Maestro** est protégée par des brevets. Dans la Maestro le chaud et le froid sont produits uniquement avec l'utilisation du compresseur frigorifique et les quatre circuits intégrés, gérés par le système **Hot-Cold-Dynamic®**.

Maestro concentre toute l'expérience des **Labotronic Carpigiani**, les turbines électroniques les plus connues au monde pour la fabrication de la glace artisanale avec la gestion intelligente et dynamique du cycle complet de production de la glace.

16

PROGRAMMES GLACIERS

8

Différentes options de fabrication de la glace artisanale

2

Différentes options de fabrication de granita Sicilienne et de cremolata

6

Cycles de production pour sauces et topping



Refroidissement et turbinage

Le système **Hot-Cold-Dynamic®** module le **gaz froid** en fonction de la quantité et de la qualité du produit pour obtenir des glaces, des granités et des sorbets parfaits.



Gelato Excellent

Avec ce programme la glace produite est d'une consistance optimale, crémeuse et moelleuse, bien adaptée à une longue exposition en vitrine selon la présentation traditionnelle des desserts froids.

Gelato Speed

Ce cycle de travail est plus rapide, la glace présente un résultat consistant et crémeux et est prête à passer à la surgélation.

Gelato Hard

Avec ce programme la glace produite est très compacte et sèche et tout à fait adaptée au service à la boule.



Gelato Simply

Avec ce programme l'opérateur utilise un des trois cycles prévus et simplifie ainsi son travail : gelato au lait, gelato fruit, sorbet.

Gelato Hot

Le mélange est produit directement dans la turbine où il est réchauffé, pasteurisé et transformé en glace.

Gelato Hot Age

Le mélange est produit, pasteurisé et mûri pour être ensuite transformé en glace.



Gelato Farcis

Ce cycle facilite la réalisation de glaces multi strates. Permet de réaliser de la glace, d'en extraire une partie pour faire une couche et de garder le restant à l'intérieur du cylindre à la bonne consistance. Après avoir farci et durci la première couche, la glace restante est à nouveau prête pour l'extraction pour faire une deuxième couche ou finir de remplir le bac.

Gelato Manuel

Avec ce programme l'opérateur peut modifier la vitesse de l'agitateur pendant tout le cycle de production de la glace et gérer manuellement le turbinage.



Granita Siciliana

L'agitateur tourne à petite vitesse pour produire des granités parfaits au café, au citron et aux fruits, exempts d'émulsion blanchâtre, selon la recette traditionnelle.

Cremolata

Cristallise de façon homogène la délicieuse crème de fruits, fraîche et désaltérante.



Sauces et topping

Avec ces programmes on obtient des sauces originales et des topping pour décorer les glaces.

- Sauce chocolat
- Sauce à la crème
- Sauce aux fruits
- Topping chocolat
- Topping crème
- Topping fruits



MAESTRO PATISSIER ET CHOLOLATIER

Maestro intègre toute l'expérience du **Pastochef Carpigiani**, le pasteurisateur pour crèmes le plus utilisé dans les laboratoires artisanaux. Indispensable pour la fabrication automatique des desserts qui demandent une grande précision de réalisation, tout particulièrement au niveau des températures, spécialement en ce qui concerne la mise au point du chocolat.

18

PROGRAMMES PATISSIERS

6

Programmes pour produire six types de crèmes différents

6

Programmes chocolat

6

Programmes spéciaux pour desserts et glaces



Chauffage et cuisson

Le système **Hot-Cold-Dynamic**® module avec précision le **gaz chaud** en fonction du produit en fabrication et permet d'éviter les erreurs de cuisson.



Base pour desserts glacés

Idéale pour la fabrication de desserts glacés à aromatiser avec des fruits pochés, des liqueurs, du chocolat, des noisettes, du sabayon, de la crème d'orange, du café, etc...

Fruits pochés

Parfaits pour farcir les gâteaux et desserts glacés. Conserve aux fruits leur onctuosité.

Yogurt

En partant du lait et des ferments lactiques on produit ce dessert sain et naturel.

Infusions

Permet la réalisation de sorbets originaux grâce à la macération de fleurs et plantes aromatiques.

Base à crêpes

Pour obtenir une pâte pasteurisée idéale à la préparation des crêpes.

Cuisson du riz

Cuit et conserve la structure du riz pour la réalisation de desserts et glaces.



Crème patissière

Pour produire des crèmes patisseries classiques pasteurisées ; idéale pour farcir les beignets, cannoli et gâteaux et pour créer des desserts à la cuillère.

Sabayon

Délicieuse crème au parfum caractéristique de Marsala.

Crème aux fruits

Une alternative à la crème patissière avec toute le fraîcheur des fruits frais.

Panna Cotta

Le dessert le plus traditionnel, à servir nature ou accompagné d'un coulis.

Gelée de fruits

Pour la couverture de gâteaux, mono-portions et desserts en tous genres.

Tempérage de chocolat noir, blanc et au lait

Trois cycles pour la mise au point du chocolat, précis et adaptés à la production de tous types de chocolats et pralines.

Tempérage de chocolat Speed

Accélère le tempérage quand on veut raccourcir le temps de production.

Crème Ganache

Pour le remplissage des pralines et des desserts.

Crème à tartiner

Pour produire une exquise crème au chocolat et aux noisettes.



Crème Bavaroise

On obtient une crème de base neutre que l'on peut personnaliser avec des fruits et mélanger avec de la crème chantilly pour réaliser des gâteaux et des mono-portions.



Maestro
HE
High
Efficiency.
La
découverte
de
l'efficacité.





MAESTRO LA PERFORMANCE

32 programmes complets pour glaciers et pâtisseries pour réaliser tout un assortiment d'excellentes spécialités.



Le **post refroidissement sert à relancer le froid** durant l'extraction et à maintenir ainsi l'intégrité de la consistance de la glace qui sort en dernier.



Agitateur POM imperméable au froid et à la chaleur pour permettre l'**extraction intégrale de la glace et des crèmes** ; il est muni de patins auto-réglables pour un rendement constant du cylindre.



Pour assurer le succès de chaque programme le **display accompagne l'opérateur en lui indiquant**

- Les étapes du travail
- Les températures
- Et les suggestions
- Pour l'introduction successive des ingrédients.



Le **livre de recettes Maestro** est fourni avec la machine et vous aide dans le choix et le dosage des ingrédients.

Les opérations d'introduction des ingrédients et celles d'extraction des produits finis se font en maintenant le buste droit.



MAESTRO, EN
TOUTE ERGONOMIE



La vitesse d'extraction du produit peut être réglée jusqu'à l'arrêt de sortie de la glace pour permettre un parfait marbrage avec des topping. En augmentant la vitesse l'extraction de la glace reprend. De plus, le tapis de console est conçu pour fixer différentes sortes de bacs pendant l'extraction.



Toutes les commandes restent accessibles quand le couvercle est ouvert afin de permettre à l'opérateur de lancer les programmes, même pendant l'introduction des ingrédients.

La douchette est positionnée sur le panneau frontal de la machine

pour une plus grande facilité de nettoyage du cylindre et de la bouche d'extraction des produits et pour éviter toute gêne avec le portillon.

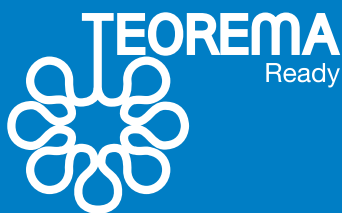
Le tuyau de la douchette se bloque en fin de course afin de faciliter l'utilisation.



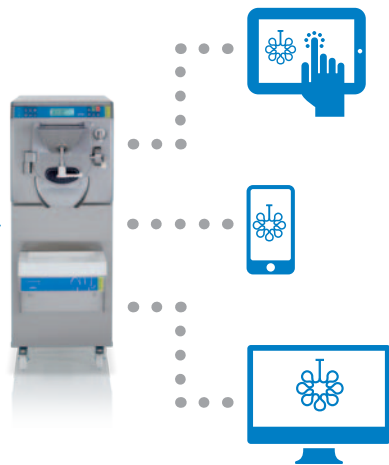


MAESTRO, LA SECURITE

Des angles
arrondis pour
éviter les risques
de blessures.



Avec TEOREMA une production continue est garantie grâce à l'assistance facilitée par des contrôles et diagnostics via internet, consultables sur PC, tablettes et smartphones.



17:11:38 03-01-14
AUTO-DEFROST 04:45
Attendre...

Teorema Ready

Hot-Cold-Dynamic®

Defrost

En cas de coupure électrique pendant la production de la glace ou d'arrêt accidentel, le programme "Defrost" démarre automatiquement pour permettre une reprise facile de la production.

Le display passe au **ROUGE** quand les températures sont supérieures à 50°C afin de prévenir l'opérateur et d'éviter toute manœuvre inappropriée.

CREME EXCELLENT
Fecul + Lait OK
Chauffage
+85°C  +52°C

Teorema Ready

Hot-Cold-Dynamic®

 CARPIGIANI



MAESTRO, L'HYGIENE

Le lavage du cylindre peut être accéléré par le chauffage de sa surface, **ce qui permet d'éliminer rapidement les résidus gras de la production.**

La glissière d'extraction se démonte pour faciliter le nettoyage et l'élimination de tout résidu de produit.



Le nettoyage de la tôle est facilité grâce au **traitement Scotch Brite** qui protège l'inox des résidus gras.

Le programme de "maintien au froid" permet **une hygiène totale même en cas d'arrêt prolongé de la production.**

Le cylindre et la tôle frontale forment une pièce unique pour permettre un nettoyage parfait et garantir le maximum d'hygiène.

Le cylindre monolytique a permis d'éliminer tout interstice derrière la tôle et d'éviter le givre qui réduit la durée de vie de la machine.

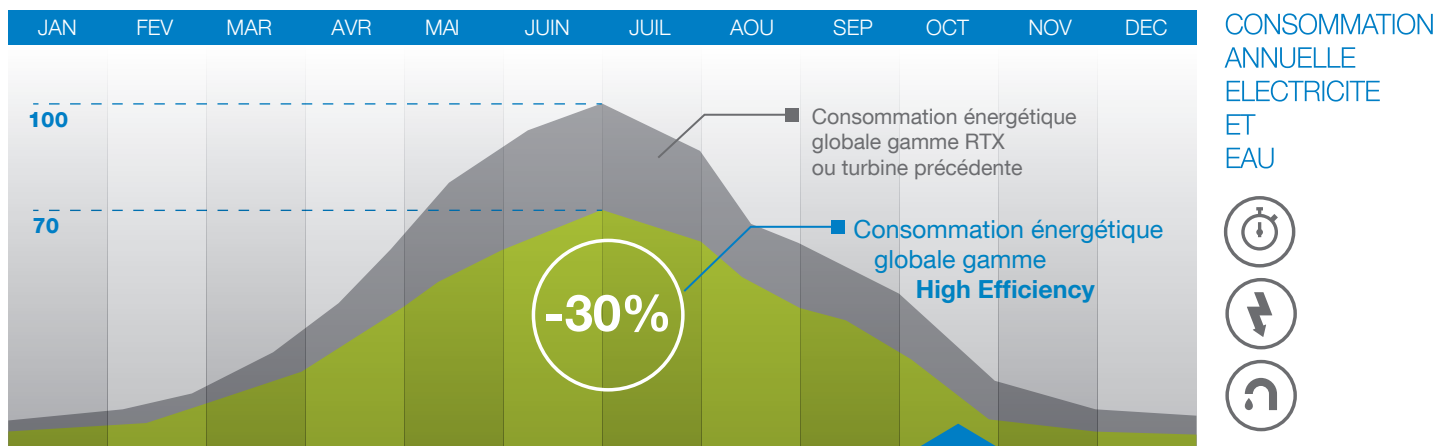


NETTOYAGE
NETTOYAGE A CHAUD
* SECHAGE

Teorema Ready

Hot-Cold-Dynamic®

A la fin du lavage du cylindre tout résidu d'humidité peut être éliminé avec le programme séchage, indispensable avant la mise au point du chocolat.



MAESTRO,
ECONOMIQUE

HE
high efficiency

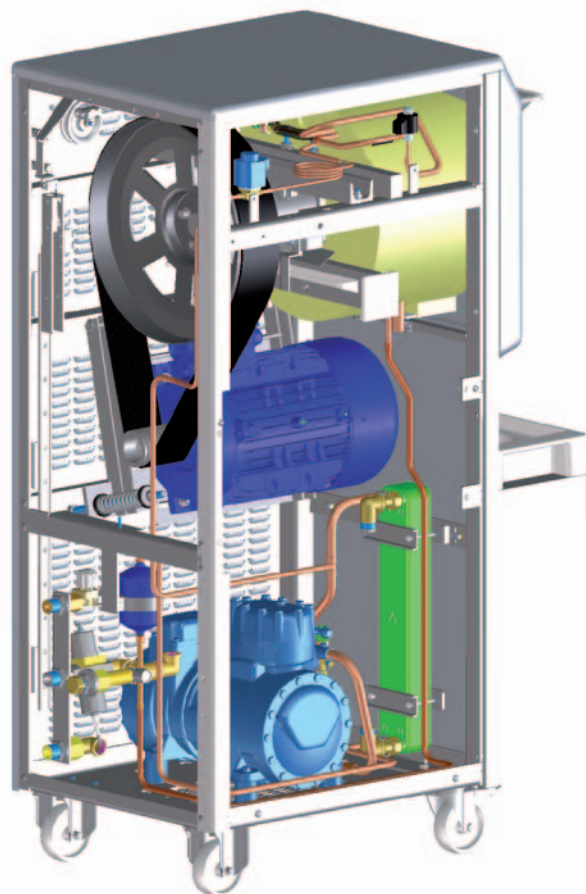


La technologie HIGH EFFICIENCY de Carpigiani : un algorithme exclusif pour le contrôle électronique des valves thermostatiques, des moteurs électriques et des nouveaux condensateurs à haut rendement pour une efficacité maximale des cycles de production et une **réduction significative de la consommation d'eau et d'électricité.**

Une réduction de la consommation énergétique d'environ 30% par rapport aux machines d'il y a 10 ans.



La technologie GAZ CHAUD, Développée de façon exclusive par Carpigiani, permet une grande souplesse de production et **une économie d'énergie significative par rapport à d'autres formes de chauffage.**



Maestro HE

High Efficiency.

Magnifique.



Données de production



maestro**
HE

maestro***
HE

		Quantité par cycle		Quantité par cycle	
		min	max	min	max
Mélange introduit	kg	1,5*	7,5	2,5*	10,5
Glace produite	litres	2,0	10,0	3,5	15,0
Granita	kg	3,5	6,5	5,0	10,0
Topping	kg	4,5	9,0	6,0	10,0
Crème	kg	4,5	9,0	6,0	12,5
Temperage chocolat	kg	5,0	10,0	7,5	12,5
Yaourt	kg	3,0	10,0	5,0	12,0

Caractéristiques Techniques



maestro**
HE

maestro***
HE

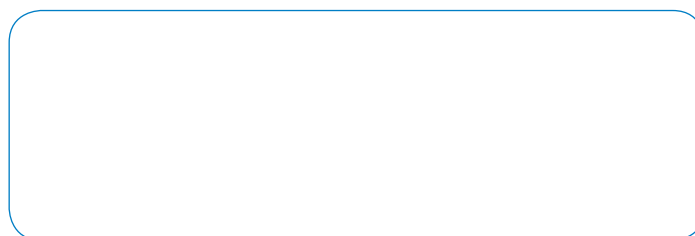
Agitateur		Vitesse multiple		Vitesse multiple	
Aliment. Electrique		400 Volt		400 Volt	
		50 Hz		50 Hz	
		3 Ph		3 Ph	
Puissance Nominale	kW	6,4		7,6	
Fusible	A	16		20	
Condensateur		Eau Disponible à Air en option		Uniquement à eau	
Dimensions base	cm	Largeur	52	Largeur	52
		Profondeur	65	Profondeur	65
		Hauteur	140	Hauteur	140
Poids	kg	280		320	

La production varie selon les mélanges utilisés. Les données se réfèrent à une température ambiante de 25°C et à une température de l'eau du condenseur de 20°C.

* Quantité relative au cycle "Excellent"

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

Concessionnaire



CARPIGIANI



carpigiani.com