



Удивляйте клиентов круглый год.






  
CARPIGANI



С Maestro Вы повышаете  
производительность,  
экономя энергию.



-  Превратите Ваше кафе-мороженое в  
“Предприятие по изготовлению  
мороженого и десертов высшего класса.”
-  Расширьте ассортимент  
продукции и круг клиентов.
-  Увеличьте доход с  
помощью одной машины.



Современные горизонтальные витрины могут работать как при минусовых температурах, рассчитанных на мороженое, так и при положительных – для десертов.

Технология Maestro защищена патентами и является предметом гарантии компании Carpigiani, которая использует ее в своих автоматических пастеризаторах уже более 30 лет. Эта технология позволяет изготавливать сладости и кондитерские изделия широчайшего ассортимента, при этом существенно снижая энергозатраты в сравнении с другими приборами термической обработки. Фактически в Maestro как горячие, так и холодные изделия изготавливаются с использованием компрессора системы заморозки и четырех полностью интегрированных контуров, управляемых системой Hot-Cold-Dynamic®.

#### Охлаждение и заморозка партиями



Система **Hot-Cold-Dynamic®** Позволяет регулировать степень охлаждения с учетом количества и качества имеющейся продукции, при приготовлении мороженого, граниты, сорбетов.

#### Разогрев и приготовление



Система **Hot-Cold-Dynamic®** позволяет очень точно регулировать температуру **горячего газа** с учетом приготавливаемого изделия; поэтому никакие кремы, соусы и шоколадные пралине никогда не подгорят и не прилипнут.

#### Кнопки и экран



Кнопки с простыми и понятными иконками. На экран выводится информация по процессу приготовления и рекомендации по использованию ингредиентов.





Линейка **Maestro** воплощает в себе весь богатый опыт, приобретенный **Carpigiani Labotronic**. электронных фризеров с системой интеллектуального динамического управления процессом используются для приготовления классического твердого мороженого.

С аппаратами **Maestro** Вы получите: **Шесть** вариантов приготовления классического мороженого. **Две** программы приготовления граниты по-сицилийски и кремолаты. **Шесть** циклов приготовления соусов и топингов.



## 6 специальных программ для мастера мороженого

### Gelato Excellent

Данная программа позволяет приготовить мягкое мороженое с прекрасной гладкой, равномерной текстурой, которое прекрасно хранится на витрине – самый традиционный способ предложения холодных десертов.

### Gelato Speed

Программа самого быстрого приготовления, мороженое компактно собрано и готово к фасовке.

### Gelato Hard

Данная программа использует стандартные смеси для приготовления **очень компактного и довольно сухого мороженого**, как раз для тех, кто предпочитает есть мороженое ложечкой.

### Gelato Simply

Эта программа позволяет максимально упростить работу, предлагая три варианта:

- 1 Cream Gelato (Классическое мороженое)
- 2 Fruit Gelato (Фруктовое мороженое)
- 3 Fruit Ice (Фруктовый лед)

### Gelato Hot

Приготавливается непосредственно во фризере, где компоненты нагреваются, пастеризуются и превращаются в мороженое.

### Gelato Hot Age

Сначала готовится смесь, затем пастеризуется, после охлаждается и наконец превращается в мороженое.

# Кафе-мороженое

CAFFÈ GELATO



## Гранита по-сицилийски

На низкой скорости с помощью мешалки готовится кофе, лимонные и фруктовые граниты без применения эмульсий из белого масла наряду с традиционным рецептами.

## Фруктовая кремолата

Вкусный, свежий, утоляющий жажду фруктовый крем однородной консистенции.



## Соусы и топинги

Программы приготовления отличных соусов и топингов, дополняющих мороженое.

Шоколадный соус

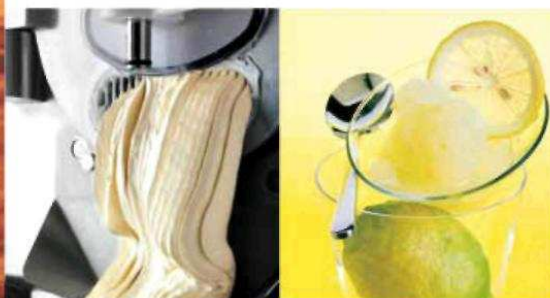
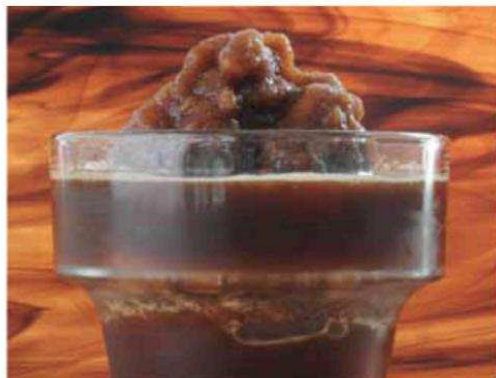
Cream Paste (Крем-соус)

Фруктовый соус

Шоколадный топинг

Крем-топинг

Фруктовый топинг





Линейка **Maestro** воплощает в себе весь опыт, приобретенный **Carpigiani Pastochef**. Пастеризаторы используются для приготовления кремов и соусов, подаваемых в десертах. Он незаменим, так как автоматизирует операции, требующие больших затрат времени и усилий.

С аппаратами **Maestro** Вы получите:  
**Шесть** программ приготовления разных видов крема.  
**Шесть** программ для приготовления шоколада.  
**Шесть** специальных программ для десертов, кулинарных изделий и мороженого.



## От английского крема до пралине: Maestro приглашает Вас в мир высоких стандартов.



### Английский крем

Эта программа позволяет готовить классический пастеризованный кондитерский крем; он идеально подходит для заполнения буше, канноли и других пирожных, а также для создания кремовых десертов типа крема Шантильи.

### Баварский крем

Приготовление базового крема для подачи дополненным другим кремом и фруктами или во взбитом виде как украшение пирожных и тарталеток.

### Крем забайоне

Изысканный крем с утонченным ароматом Марсала.

### Фруктовый крем

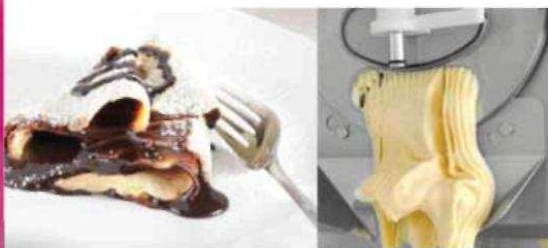
Альтернатива кондитерскому крему, передающая всю свежесть фруктов.

### Панакотта

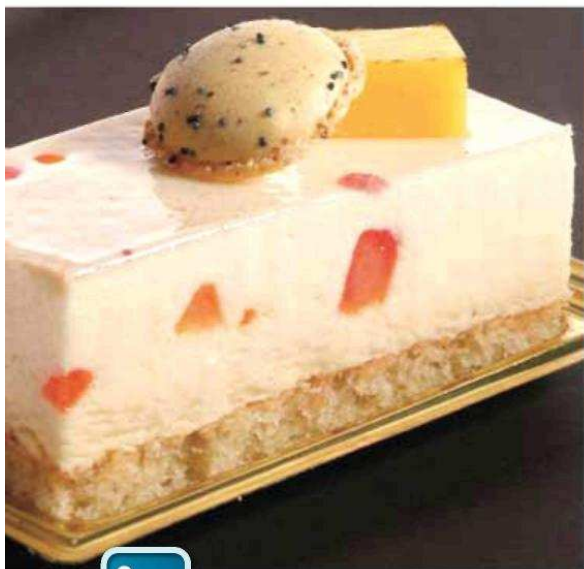
Традиционный итальянский десерт, в классическом варианте или с соусами.

### Желе для десертов

Для украшения пирожных, тарталеток и других десертов.



# Кондитерские изделия



## Semifreddo Base (Основа для десертов Семифреддо)

Идеален для приготовления нейтральной основы, используемой в полумороженных десертах в дополнении с фруктами-пашот, ликерами, шоколадом, лесным орехом, эггногом, апельсиновой или шоколадной массой и т.д.

### Фрукт-пашот

Фрукты не замерзают в десертах, что делает их идеальными для подачи в пирожных с мороженым и полумороженных десертах.

### Йогурт

Этот здоровый и натуральный десерт готовится из молока и йогурта.

### Вытяжки

Используется мацерация цветов и трав для приготовления оригинальных сорбетов.

### Десертный рис

Используется для приготовления и сохранения структуры рисового зерна; применяется в десертах и мороженом.

### Смесь для крепов

Используется для приготовления пастеризованного жидкого теста, из которого готовятся замечательные блинчики с начинками.



## Темперирование темного, белого и молочного шоколада

Три цикла точного темперирования шоколада позволяют изготавливать прекрасные шоколадные конфеты, разнообразные пралине и фигурки из шоколада.

### Быстрое темперирование шоколада

Используется, когда нужно ускорить темперирование, чтобы сэкономить время.

### Крем ганаш

Крем используется как начинка для пралине и десертов.

### Шоколадная масса

Изысканный крем из шоколада и лесных орехов, вкусен как с печеньем, так и сам по себе.





## Maestro станет прекрасным дополнением к уже имеющейся у Вас технике



Потому что он превращает пастеризованные готовые смеси в мороженое исключительного исполнения. Но Maestro способен не только на мороженое Вашей мечты, но и на восхитительные сладости, и все это, не занимая лишнего места.



### Технологические данные

		Количество на цикл		Количество на цикл		Количество на цикл	
		Мин	Макс	Мин	Макс	Мин	Макс
Добавляемая смесь	кг	1,5*	5,0	2,5*	7,5	3,0*	10,5
Выход мороженого	л	2,0	7,0	3,5	10,0	4,0	15,0
Граниты	кг	2,0	4,0	3,5	6,5	5,0	10,0
Топинги	кг	3,0	6,0	4,5	9,0	6,0	10,0
Кремы	кг	3,0	6,0	4,5	9,0	6,0	12,5
Темперирование шоколада	кг	2,5	5,0	5,0	10,0	7,5	12,5
Йогурт	кг	2,5	6,0	3,0	10,0	5,0	12,0

Выход продукта зависит от используемого сырья \*  
Количество приведено для программы "Excellent" (Отличное)



**Цилиндр заморозки** и стальная лицевая сторона являются единым узлом, что повышает гигиеничность и износостойкость агрегата.

Дополнительная глубокая **стальная дверца** с очень широким люком позволяет быстро извлечь все продукты.

**Teorema Ready**; Maestro позволяет установить систему Carpigiani для удаленной технической диагностики и работы через сеть интернет.

### Технические данные

<b>Мешалка:</b>	3 скорости	
<b>Электрические характеристики:</b>	400 Вольт 3 фазы	50 Гц
<b>Номинальная мощность:</b>	Maestro* 3,8 кВт Maestro*** 7,2 кВт	Maestro** 5,0 кВт
<b>Охлаждение:</b>	Водяное, Воздушное при доп. нагрузках Maestro*** (только водяной)	
<b>Размеры по основанию (см):</b>	Ш.50 В.140	Д.65
<b>Вес:</b>	Maestro* 240 кг Maestro*** 320 кг	Maestro** 280 кг

Дилер



Улыбаемся с  
Carpigiani!



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia BOLOGNA, Италия Тел. +39 051 6505111 [carpigiani.com](http://carpigiani.com)