



La fantasía
de los helados y de los
sorbetes de palo.
Y mucho más...



¡FantaStick!

Fantastick es la máquina de Carpigiani para elaborar helados en palo de manera fácil, rápida y fantástica...

Fácil: porque rellenar los moldes es muy cómodo, siempre se realiza en posición ergonómica y en un lugar ya enfriado previamente.

Rápida: porque la congelación se produce con la velocidad y la potencia de la temperatura de abatimiento profesional requerida.

Fantástica: porque la microcristalización conserva a lo largo del tiempo las características iniciales de del gelato como debe ser en la producción de gelato artesanal.



Helado artesanal en palo

Para la realización del helado artesanal en palo se utiliza la clásica mezcla base, producida con la máquina **Pastomaster RTL** y las pastas caracterizadoras de los diferentes sabores.

Esta mezcla se presuriza con aire, utilizando la montadora de nata **Miniwip G** de Carpigiani con bomba de engranajes (patente Carpigiani) pero sin el texturizador (laberinto de acero). Este pasaje, a través de la bomba del montador de nata, permite mantener la presión constante de la mezcla haciendo que el overrun final del helado en palo sea igual al overrun de un gelato artesanal.



Helado artesanal de frutas (sorbette) en palo

Para este tipo de helado artesanal con fruta se deberá utilizar un porcentaje alto (60%) de la mejor fruta fresca o congelada, para obtener como resultado un producto final de elevada calidad.

Para finalizar la mezcla con estas elevadas cantidades de fruta, se trabaja con el **Turbomix**, el mixer Carpigiangi específico para frutas. El pasaje a través del emulsionador que gira a 12.000 revoluciones por minuto, aporta la mezcla el completo triturado de las fibras y la total distribución del sabor y de los azúcares.

Esta mezcla fina y homogénea permite obtener en el helado de fruta en palo todo el sabor de la fruta.



FantaStick es también un eficaz abatidor de temperatura para el uso en el laboratorio tradicional de gelato. El uso de un abatidor da las siguientes ventajas:

En la exposición en vitrina:

ya que con el endurecimiento superficial en el gelato se estabiliza en su temperatura para una mejor defensa de los choques térmicos de la exposición.

En la conservación en armario de congelación a -18°C : gracias al shock térmico previo del abatidor el gelato introducido en el armario a -18°C se conserva mucho mas tiempo.

Para la producción de especialidades:

para agilizar y organizar la producción de tartas heladas, mousse, monoporciones, fruta rellena de helado, etc.



1. Llenar los moldes de mezcla, utilizando un dosificador de embudo.



2. Introducir los palos en el porta-palos.



3. Introducir el porta-palos en los moldes.



4. Cerrar la tapa y programar 25 minutos.



5. Quitar un molde a la vez y sumergirlo unos segundos en agua fría.



¡FantaStick!



Cuadro de mandos

Abatimiento positivo para productos Pastelería (+03°C).

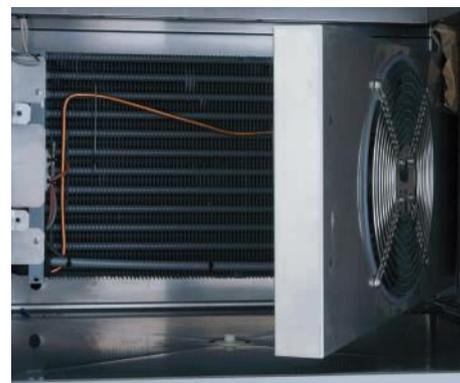
Abatimiento negativo para productos Heladería (-18°C).

Abatimiento negativo para Helado de palo (-35°C).



Sonda

Para la lectura de la temperatura en el corazón del producto; se puede calentar oportunamente para una perfecta extracción después de la congelación.



Evaporador

Con deflector en acero inoxidable montado con bisagras, para la completa limpieza e inspección de todas las partes.

Características técnicas

Capacidad Moldes Completos	n° 2
Cada molde	24 palos de 53 cc
Producción para Ciclo	Palo 48
Tiempo de Producción	mín. 25
Capacidad Cubetas 36x16x12	n° 6
Rejillas 40x60	n° 2
Rendimiento horario	15 kg
Temperatura Aire	C° -35 / -40
Temperatura Producto	C° +3 / -18
Alimentación eléctrica	Volt 230 / Hz 50 / Ph 1
Potencia nominal	kW 1,4
Condensador	Aire
Dimensiones L x P x H	cm. 79 x 70 x 85
Peso	130 kg



* La producción puede variar según la mezcla usada y las condiciones operativas. Los datos se han tomado a una temperatura ambiente de 25°C. Las características son indicativas.

La Carpigiani se reserva aportar modificaciones sin preaviso.

FantaStick está fabricada por Carpigiani con Sistema Calidad Certificado UNI EN ISO 9001 y SA 8000.

Concesionario

¡Carpigiani
te ayuda a sonreír!



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

