



Las mezclas de helado  
como las quiere tú.  
Y todavía más...

A large, dynamic splash of white milk dominates the right and bottom portions of the image, creating a sense of freshness and movement.

# Pastomaster RTL

# Pastomaster RTL



## Pasteurizadoras Electrónicas Carpigiani para Mezclas Helado

Las Pastomaster RTL preparan, pasteurizan, homogenizan\*, conservan, maduran y transportan las mezclas para helado; son pasteurizadoras flexibles que permiten a los Heladeros diversificar su tradicional producción.



## Pastomaster 60 RTL

Es la pasteurizadora más difundida en las medianas y grandes heladerías, porque es eficaz con cada tipo de mezcla y muy flexible en la producción. Tiene 5 velocidades de mezclado, 7 programas para mezclas helado, 4 programas para salsas, 5 programas para especialidades y 5 programas libres.



### Mezclas helado

Hay 7 programas fundamentales para producir todos los tipos de mezclas helado base y completas:

#### 1. Alta pasteurización 85°C

es el ciclo más utilizado, para la máxima garantía higiénica.

#### 2. Baja pasteurización 65°C

es un ciclo más delicado, para el respeto de las calidades organolépticas de los ingredientes.

#### 3. Pasteurización intermedia

se pueden elegir todas las temperaturas de pasteurización entre 65° y 95°C.

#### 4. Pasteurización chocolate 90°C

para mezclas de chocolate; perfecta fusión del cacao y helado con el máximo aroma.

#### 5. Enfriamiento Maduración

enfriamiento a 4°C, conservación y maduración, sin el calentamiento.

#### 6. Jarabe de azúcar

para producir el jarabe para las mezclas a base de agua de los sorbetes de fruta.

#### 7. Azúcar invertido

para producir el edulcorante que se usa para reducir los sólidos sin quitar dulzor.



## Salsas

Programas para producir 4 salsas, que unidas a las mezclas base sirven para crear rápidamente los sabores más clásicos de helado:

1. **Salsa Crema** a base de huevos y azúcar.
2. **Salsa Zabaione** a base de huevos, Marsala, azúcar, maicena, etc.

3. **Salsa Chocolate** a base de cacao, azúcar y agua.
4. **Salsa Fruta** a base de pulpa de fruta, azúcar y agua.



CARPIGIANI

Pasto

ALTA PAS  
Leche  
Caliente  
+40°C

Teore

# Pastomaster RTL



## Especialidades

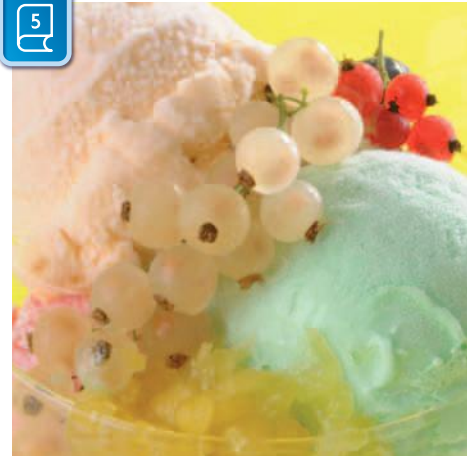
Programas para producir 5 especialidades artesanales para ofrecer en la heladería:

1. **Yogur líquido** con leche y yogur se produce este saludable alimento para beber.
2. **Yogur denso** para proponer con salsas, macedonias y en recipientes para llevar.



3. **Bavarese (Bavaresa)** es la base neutra que se une a los sabores crema o fruta y a la nata, para tartas y monoporciones.

4. **Panna cotta (nata cocida)**, el postre más tradicional; al natural o con salsas.
5. **Pudding** para óptimos flanes, compactos y lisos, en todos los sabores del helado.



## Programas libres

Hay 5 programas libres, donde el Heladero puede memorizar los propios ciclos de tratamiento para sus mezclas especiales.

Pastomaster 60 RTL

STERILIZ.  
OK?  
ambiente  
+29° C



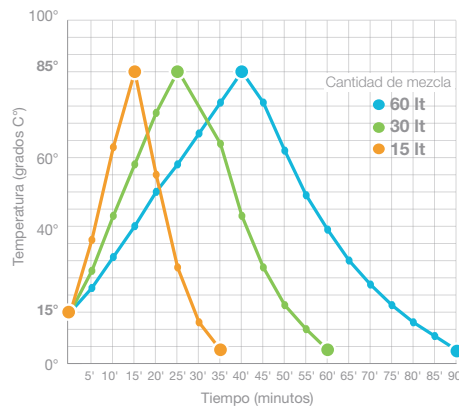
ema Ready



## Bomba intercambiadora

Los ingredientes se mezclan y pasteurizan dentro de la bomba de taza, que se encuentra en el fondo de la cuba. Esta exclusiva tecnología Carpigiani garantiza:

- **Baja Homogenización\*** porque el acoplamiento milimétrico taza-agitador y las muchas velocidades de mezclado, producen en los glóbulos de grasa una elevada presión osmótica, para obtener helados más finos y cremosos.
- **Eficiencia Superior** porque el original baño-maría en seco está exento de incrustaciones, por lo tanto los rendimientos y los consumos energéticos permanecen constantes en el tiempo.
- **Grifo Refrigerado** porque sufre la misma pasteurización que la mezcla y la misma conservación refrigerada, para la máxima higiene del producto.



## Pasteurización

Tratamiento térmico controlado, descubierto en 1864 por el científico francés Louis Pasteur, para bonificar los alimentos de los microbios patógenos, sin deteriorar vitaminas y proteínas, o sea, hacerlos sanos conservando los valores nutricionales y organolépticos.

## Ahorro Energético

El intercambio térmico en las Pastomaster RTL es muy rápido, menos de 2 minutos por litro de mezcla. Los consumos energéticos y los tiempos de trabajo de esta manera son siempre adecuados a la cantidad de mezcla por producir.

## Tapa

Con tapa abierta la máquina es siempre segura y la mezcla en agitación; echando los ingredientes secos, se separan rápidamente, sin formar grumos.

# Pastomaster RTL



## Pastomaster 120 RTL

Es la gran pasteurizadora para las mayores heladerías y para los grandes laboratorios que proveen a varios puntos de venta. Tiene 7 velocidades de mezcla, 7 programas para mezclas de helado, 5 programas libres.

Para incrementar la eficiencia de esta gran pasteurizadora, la capacidad del grifo y las velocidades de mezclado han sido notablemente aumentadas; el sistema de enfriamiento se ha subdividido en tres partes, para proporcionarlo a la cantidad de mezcla en elaboración:

- Mínima 30 – 60 litros
- Media 60 – 90 litros
- Máxima 90 – 120 litros



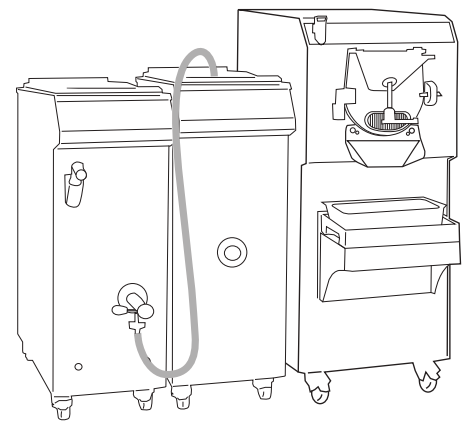
### Repisa

Es un opcional en acero, que cuenta con una alfombrilla de goma; se aplica a la pasteurizadora para alojar el cubo durante la extracción de la mezcla.



### Black-out e interrupción hídrica

Después de una falta de energía eléctrica o de agua, si los parámetros temperatura-tiempo garantizan que la mezcla no ha sufrido ninguna alteración, la pasteurizadora retoma el programa en curso. Por el contrario reinicia un nuevo ciclo completo de pasteurización y en la pantalla aparece un mensaje de advertencia para el operador.



### Transporte mezcla

Al final ciclo, la bomba intercambiadora transporta rápidamente e higiénicamente la mezcla a los otros aparatos utilizadores.

# Instalaciones Carpigiani para Helado Artesanal con Normas HACCP



Todas las máquinas Carpigiani estén proyectadas y realizadas para respetar totalmente las normas internacionales de seguridad e higiene. El Heladero Profesional recibe de esta manera una ayuda en el adoptar los correctos procedimientos de control y vigilancia de los puntos críticos en la producción de su helado artesanal (Hazard Analysis and Critical Control Point).

Efectivamente los datos de pasteurización/maduración de las Pastomaster RTL y de mantecación de las Labotronic RTL, los memorizan siempre las máquinas y se pueden descargar. Si las máquinas tienen "Teorema" activo, los datos se descargan conectándose a Internet, por el contrario con el programa dedicado Easyloader se utiliza el propio ordenador, conectándose a la máquina.

## Características técnicas

MODELO	Producción en 2 horas	Capacidad cuba		Velocidad mezcla	Alimentación eléctrica*			Potencia nominal	Fusible	Condensador**	Dimensiones a la base cm			Peso Neto
	litros	Mínimo litros	Máximo litros	n°	Vol-taje	Hz	Ph	kW	A		Ancho	Long.	Altura	kg
Pastomaster 60 RTL	60	15	60	5	400	50	3	7,0	16	Agua	35	86	103	162
Pastomaster 120 RTL	120	30	120	7	400	50	3	11,2	20	Agua	65	86	103	269

La producción horaria varía según las mezclas empleadas.

Los rendimientos se refieren a 25°C de temperatura ambiente a 20°C de temperatura agua del condensador.

\* Otras tensiones y ciclos disponibles con sobreprecio \*\* Disponible también por aire con sobreprecio

Las Pastomaster RTL están fabricadas por Carpigiani con el Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001.

Las características mencionadas tienen valor indicativo;

Carpigiani se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.

Concesionario



[carpigiani.com](http://carpigiani.com)