MISTER Art plus

La nueva tecnología para crear la esencia* de tus especialidades

* **relleno** de tartas, palos y muchas ideas más.

CARPIGIANI

Mister Art:
El laboratorio de ideas que valoriza tu creatividad

La innovadora máquina Carpigiani, que produce Helado y otras atractivas especialidades de heladería y pastelería.

Mister Art es el laboratorio de Helado artesanal continuo

Mister Art aloja en una única máquina el típico laboratorio de helado: en la cubeta superior pasteuriza la mezcla, en el cilindro inferior manteca el helado.

La mezcla artesanal se produce con ingredientes naturales - leche, nata, azúcar, pulpas de fruta, etc. - que se vierten en la cubeta, siguiendo las indicaciones de la pantalla.

La forma y la velocidad del agitador unen los ingredientes y la pasteurización a 65°C los esteriliza. Esta mezcla alimenta el cilindro mantecador, a través de la bomba patentada Carpigiani.

La máquina produce de manera continua; cada vez que se extrae el helado, una misma cantidad de mezcla fresca pasa de la cubeta de pasteurización al cilindro que, siguiendo con el mantecado, tiene siempre el producto listo.

Mister Art es Especialidades de **Heladería**

Produce el helado semidenso “crystal”, para el llenado rápido de los moldes estrechos para helados de palo, y moldes anchos para tartas heladas.

Mister Art es Especialidades de **Pastelería**

Produce la pastelería de temperatura negativa, como monoporciones de helado y postres helados, y la pastelería fresca, como mousse y bávaras.

Todo recopilado en un **Recetario**

Las 58 recetas de Mister Art, se indican en cantidad mínima, media y máxima y se visualizan siguiendo las instrucciones en la pantalla, para la introducción de los ingredientes.
*Las recetas para postres semi fríos pueden realizarse sin huevos.

Helados
Sorbetes

Pastelería
de helado
Monoporciones

Helados de palo
Sorbetes de palo
Tartas Heladas

Postres helados*
Mousse
Bávara

Al bajar la palanca de dispensación, se suministra una porción de helado. Contemporáneamente la mezcla alimenta el cilindro mantecador, a través de la bomba de presurización, que incrementa el overrun, para un helado más cremoso, más cálido al paladar y más rico de sabor.

Performance

Cada especialidad de Mister Art tiene un proceso preciso de calentamiento/pasteurización, enfriamiento/mantecación, para obtener helados y sorbetes, “crystal” de crema y de fruta, pastelería de helado, postres helados, mousse y bávaras siempre perfectos.

Comodidad

En la puerta se aplican los terminales para facilitar los rellenos: 2 para la pastelería de helado, 2 para la pastelería fresca, 1 tubo con la pistola dosificadora, para hacer fluir rápidamente el helado “crystal” dentro de los moldes, para tartas y sticks.

Higiene

Grupo de dispensación de material aislante y anticondensación. Pasteurización nocturna opcional para esterilizar todas las partes de la máquina en contacto con el helado. Escobilla para la limpieza del tubo. Ducha opcional con tubo en espiral y conexión rápida, para el lavado de la máquina.

Ahorro

Menor cantidad de ingredientes que caracterizan el gusto, porque el overrun atenúa el frío en la boca, acentuando los sabores. **Menor peso de helado** para llenar los moldes, con respecto al helado tradicional, porque el crystal tiene más volumen. **Menor tiempo de producción** en serie, porque Mister Art es una “manga pastelera continua”.

Mister Art **Plus**:

La nueva tecnología para crear la esencia* de tus especialidades.

* **relleno** de tartas, palos y muchas ideas más.

Mister Art Plus es el doble laboratorio de Helado artesanal continuo

Mister Art Plus es el doble laboratorio, porque tiene dos cubetas de pasteurización contiguas, dos motores y dos cilindros de mantecación independientes; de esta manera puede producir separada y contemporáneamente dos mezclas y helados diferentes entre sí.

Una máquina de tres palancas de alta versatilidad y flexibilidad, con la que el operador puede controlar su producción de helado, crear especialidades elaboradas y amplia variedad de gustos, para satisfacer a todos los tipos de clientes.

Mister Art Plus es una máquina de tres palancas; al bajar la palanca a la derecha y a la izquierda se dispensan dos tipos de helado monosabor; con la palanca central se dispensa el helado de dos sabores.

La innovadora máquina Carpigiani, que produce tres Helados y otras especialidades variadas de heladería y pastelería.

Mister Art Plus es Especialidades de **Heladería**

Produce dos tipos de helado semidenso “crystal”; está dotada de dos pistolas dosificadoras (como dos “mangas pasteleras continuas”), para la rápida realización de tartas de varias capas y atractivos helados rellenos.

Mister Art Plus es Especialidades de **Pastelería**

Produce contemporáneamente una doble variedad de pastelería negativa, como monoporciones de helado, postres helados y la pastelería fresca, como mousse y bávaras.

Todo recopilado en un **Recetario**

El Recetario está compuesto por 58 recetas: 30 de Helados, Tartas y Palos; 18 de Pastelería de Helado y 10 de Postres Helados, Mousse y Bávaras.
**Las recetas para postres semi fríos pueden realizarse sin huevos.

Helados
Sorbetes

Pastelería
de helado
Monoporciones

Helados de palo
Sorbetes de palo
Tartas Heladas

Postres helados**
Mousse
Bávara

Con las dos pistolas de dispensación, la producción de atractivos helados en palo, con el centro de color-sabor diferente, es fácil y rápida.

El software modula el frío de los cilindros, para producir el helado “crystal” con dos densidades diferentes, para que un producto de deslice sobre el otro, sin mezclarse. De esta manera el helado de relleno permanece unido y diferente, de la capa de helado externa del stick.

La elaboración de tartas heladas de varias capas también se realiza sin dificultad. Al alternar la dispensación de las dos pistolas, se realizan tartas heladas de pisos de color-sabor diferente.

MasterStick:
Potencia la productividad y aumenta tus números

Con MasterStick agrega a tu actividad una importante gama de productos a base de helado.

MasterStick es un óptimo Milk Shake

En la cubeta superior, de 12 litros, la mezcla se conserva higiénicamente a 4°C y se mantiene homogénea por el movimiento del agitador vertical.

La mezcla, pasteurizada con el aire de la bomba patentada Carpigiani, que incrementa el overrun, alimenta el cilindro de producción.

El cilindro tiene una gran capacidad, para una elevada autonomía productiva. El agitador especial, mezcla y rasca los cristales que se forman sobre el cilindro, para un Milk Shake delicado y homogéneo.

El programa **porciones** garantiza una producción continua de porciones-vasos de Milk Shake, cuando existe un elevado flujo de clientes.

MasterStick es Especialidades de **Heladería**

Con el programa de elaboración especial, que modula el frío y cristaliza solo parcialmente la mezcla, se produce el helado semidenso “crystal”.

Este helado semidenso acelera el llenado de los moldes estrechos para helados de palo, y simplifica el de los moldes anchos para tartas heladas, que con el helado tradicional exigen mucho más trabajo.

Las elevadas capacidades de la cubeta y cilindro, permiten aumentar el 65 % la producción horaria de diferentes especialidades como helados de palo, tartas heladas y troncos, con respecto a Mister Art.

Es la máquina para producir importantes cantidades de especialidades de heladería, para un negocio interesante.

Milk Shake

Milk Shake en porciones

Helados de palo
Sorbetes de palo
Tartas Heladas

Yogur

Al bajar la palanca de dispensación, se suministra una porción de Milk Shake. Contemporáneamente la mezcla alimenta el cilindro de producción, a través de la bomba de presurización, que incrementa el overrun, para un Milk Shake más suave y agradable

Performance

La máquina produce tradicionales Milk Shake y helados “crystal” para tartas y helados de palo, a base de leche y de fruta. Con el programa yogur, se pueden producir estas especialidades usando este alimento saludable.

Comodidad

La puerta está dotada de conexión rápida para conectar el práctico tubo con pistola dosificadora, dentro del cual se desliza el helado “crystal”, que fluye dentro de los moldes para stick y tartas heladas.

Higiene

Grupo de dispensación de material aislante y anticondensación. Pasteurización nocturna opcional para esterilizar todas las partes de la máquina en contacto con el producto. Escobilla para la limpieza del tubo. Ducha opcional con tubo en espiral y conexión rápida, para el lavado de la máquina.

Ahorro

La gran producción de helado “crystal” de MasterStick, asegura una notable autonomía de trabajo, mientras que la rapidez de llenado de los moldes garantiza continuidad y ahorro en los tiempos de producción en serie.

Especialidades de Heladería

Con la innovadora mantecación, la mezcla se cristaliza solo parcialmente y la bomba patentada Carpigiani, suministra el elevado overrun. El producto semidenso, llamado helado "crystal", fluye dentro de los moldes, mediante la pistola dosificadora.

Al abatir la temperatura, el producto completa su cristalización transformándose en helado.

HELADOS Y SORBETES DE PALO

Llenado Con la pistola es fácil llenar estos moldes estrechos para palos.

Extracción Después del endurecimiento, los helados se extraen de los moldes, sin tener que efectuar cambios de temperatura.

Acabado Las valorizaciones son múltiples, desde las coberturas de colores hasta las diferentes decoraciones con fruta seca picada.

Helados rellenos de palo Este es el perfecto resultado que se obtiene solo con Mister Art Plus.

La calidad de este helado es muy elevada porque **el overrun suplementario y modificable**, atenúa el frío en el paladar durante la degustación, exaltando los sabores del helado sin aumentar las cantidades ni los costes de los ingredientes característicos.

A las bajas temperaturas de conservación de –18°C, el helado de palo se puede morder y masticar, la tarta helada se puede cortar fácilmente.

TARTAS HELADAS

Llenado Con la pistola es rápido llenar incluso los moldes para tartas heladas anchos y de gran capacidad.

Extracción Después del endurecimiento, la tarta se desmolda fácilmente.

Acabado Las decoraciones con fruta y rizos de chocolate, transforman la tarta en una obra de arte.

Tartas heladas de capas Este es el perfecto resultado que se obtiene solo con Mister Art Plus.

Especialidades de Pastelería

Las mezclas para pastelería de helado pasteurizadas y conservadas en la cubeta superior, son a 4°C. La bomba alimenta el cilindro mantecador, suministrando el elevado overrun.

Las monoporciones recién producidas se abaten a –18°C. Conservadas en el congelador, se pueden degustar en cualquier momento, porque el helado mantiene la suavidad y cremosidad, gracias al overrun, superior al helado en la cubeta.

PASTELERÍA DE HELADO

Copitas

Pasteles

Tarteletas

Mousse y bávaras - Tienen mezclas con muchos espesantes, se pasteurizan y mantienen fluidas a 20°C. La mantecación es a 0°C; después de la elaboración, se exponen a 4°C, listas para la degustación. Para almacenar se abaten a -18°C.

Postres helados - Las mezclas se pasteurizan y se mantienen en la cubeta a 4°C; se mantecan y dispensan a temperatura negativa. Por último, los postres helados se abaten y conservan a -18°C.
*Las recetas para postres semi fríos pueden realizarse sin huevos.

PASTELERÍA FRESCA

Mousse

Bávara

Postres helados*

Datos técnicos

	Producción horaria/ porciones Helado 75 g	Producción horaria/porcio-nes Palos 5 cc	Producción horaria/porcio-nes Shake 300 cc
Mister Art	270	320	-
Mister Art Plus	485	580	-
MasterStick	-	530	150

	Bomba Engranajes	Capacidad Cuba	Alimentación eléctrica			Potencia nominal	Condensador	Dimensión Aire	Dimensión Agua	Peso neto
		litros	*Voltios*	*Hz*	*Ph*	*kW*		*L x P x H cm*	*L x P x H cm*	*kg*
Mister Art	Sí	12	400	50	3	2,4	Aire o Agua	50,5 x 75,5 x 83	50,5 x 67,5 x 74	140
Mister Art Plus	Sí	12+12	400	50	3	4,7	Aire o Agua	55 x 87,5 x 89	55 x 80,5 x 82	225
MasterStick	Sí	12	400	50	3	2,0	Aire (opción Agua)	50,5 x 75,5 x 91	-	140

Mister Art, Mister Art Plus y MasterStick son fabricadas por Carpigiani con 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.

Mister Art,
Mister Art Plus
and MasterStick
powered by

CARPIGIANI

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

Concesionario

www.bipiuci.it | printed 07/2016

GELATO UNIVERSITY CARPIGIANI · GELATO MUSEUM · GELATO App · Gelato World Tour · GELATO PASTRY UNIVERSITY CARPIGIANI

carpigiani.com