

maestro™
THE GELATO AND PASTRY MACHINE

Überraschen Sie Ihre Kunden 365
Tage im Jahr






The logo for Carpigiani, featuring a stylized blue cloud-like shape above the word "CARPIGIANI" in a bold, blue, sans-serif font.



Eine Maschine für alle Jahreszeiten



-  Verwandeln Sie Ihr Eislabor in ein „**Atelier der Eis- und Konditoreikunst höchster Qualität**“
-  Vergrößern Sie Ihre Produktpalette und erweitern Sie dadurch Ihren Kundenkreis
-  Steigern Sie Ihre Gewinnspanne mit nur einer Maschine



Die modernen Vitrinen arbeiten sowohl mit Minustemperaturen für die Eispräsentation, als auch mit Plusstemperaturen für die Konditoreiwaren.

Die von Carpigiani patentierte Technologie der **Maestro** wird bereits seit über 30 Jahren in selbstpasteurisierenden Maschinen eingesetzt.

Diese Technologie ermöglicht eine große Vielseitigkeit bei der Herstellung Ihrer Produkte, spart aber gleichzeitig Energie im Vergleich zu anderen Formen der Erhitzung. Bei der Maestro werden sowohl Kälte als auch Hitze ausschließlich mithilfe des Kältekompressors und vier Kreisläufen erzeugt. Die Steuerung erfolgt über das **Hot-Cold-Dynamic-System®**.

Kühlen und Gefrieren



Das **Hot-Cold-Dynamic-System®** steuert die Kältegaszufuhr in Abhängigkeit von der Menge und der Qualität des herzustellenden Produkts bei Speiseeis, Granita und Sorbets.

Erhitzung und Kochen



Das **Hot-Cold-Dynamic-System®** steuert präzise das **Heißgas** in Abhängigkeit des herzustellenden Produkts, so dass Anbrennen und Verkrusten vermieden und die Herstellung qualitativ hochwertiger Cremes, Soßen und Pralinen ermöglicht wird.

Tastatur und Display



Tasten mit einfacher, leicht verständlicher Symbolanzeige. Das Display erklärt Ihnen die Produktionsschritte und Empfehlungen für das Hinzufügen von Zutaten.



Die Serie **Maestro** beruht auf der ganzen Erfahrung der **Carpigiani Labotronic-Serie**, weltberühmt, wenn es um die Herstellung von handwerklichem Speiseeis geht. Das Hot-Cold-Dynamic-System sorgt für einen intelligenten und dynamischen Ablauf der Eisherstellung.

Im Bereich der Eisherstellung bietet Ihnen die neue **Maestro** folgende Möglichkeiten:

- 6 verschiedene Optionen der handwerklichen Eisproduktion
- 2 verschiedene Programme für die Herstellung von sizilianischer Granita und Früchtecreme
- 6 Programme zur Herstellung von Soßen und Toppings



6 spezielle Programme für ein meisterliches Eis.

Gelato Hard

Mit diesem Gefrierprogramm erhalten Sie ein kompaktes und trockenes Eis, ideal für die Verwendung von Kugelportionierern.

Gelato Simply

Zur Arbeitserleichterung stehen dem Eishersteller drei Auswahlmöglichkeiten zur Verfügung:

- 1 Milchspeiseeis
- 2 Früchteis
- 3 Fruchtsorbet

Gelato Hot

Sie produzieren Ihre Eismischung direkt im Zylinder, wo nacheinander geheizt, pasteurisiert und Eis ausgefroren wird.

Gelato Hot Age

Sie produzieren Ihre Eismischung direkt im Zylinder, wo zusätzlich zur Gelato-Hot-Funktion der Eismix noch gereift werden kann.

Gelato Excellent

Wird dieses Programm gewählt, erscheint das erzeugte Eis gut strukturiert, weich und cremig, auch für die lange Ausstellungszeit in der Vitrine geeignet.

Gelato Speed

Schnellste Produktion, das Eisergebnis ist kompakt und dennoch cremig, bereit für den Schockfroster.

Gelato



Granita Siciliana

Das Rührwerk dreht sich mit niedriger Geschwindigkeit, um perfekte Granita mit Kaffee, Zitronen und Früchten ohne aufhellende Emulsionen zu produzieren, ganz nach traditioneller Rezeptur.

Früchtecreme

Kristallisiert auf homogene Weise eine köstliche Früchtecreme. Frisch und Durst stillend.



Soßen und Toppings

Mit diesem Programm erhält man charakteristische Soßen und Toppings zur Eisverzierung:

Schokoladensoße

Cremesoße

Früchte-soße

Schoko-Topping

Creme-Topping

Früchte-Topping



Die Serie **Maestro** beruht auf der ganzen Erfahrung der **Carpigiani Pastrochef-Serie**. Der Pastrochef ist die meistgenutzte Maschine für die klassische Konditorei. Ein unentbehrlicher Gehilfe bei der Automatisierung der Abläufe, die andernfalls viel Zeitaufwand und Mühe erfordern.

Im Bereich der Konditoreiwarenherstellung bietet Ihnen die neue **Maestro** folgende Möglichkeiten:

- 6 Programme zur Herstellung von 6 verschiedenen Cremearten.
- 6 Programme zur Verarbeitung von Schokolade.
- 6 Spezialprogramme zur Herstellung von Feingebäck und Halbgefrorenem.



Von der Konditorcreme bis zu feinsten Pralinen: Die Maestro genügt auch höchsten Qualitätsansprüchen



Konditorcreme

Mit diesem Programm produziert man die klassische Konditorcreme. Hervorragend geeignet um Bignets, Krapfen und Plunderteilchen zu füllen und um süße Desserts zu kreieren. Aber auch zur Herstellung klassischer Buttercreme.

Bayrische Creme

Zur Herstellung einer neutralen Basis, die individuell mit Sahne und Früchten abgewandelt oder zur Verfeinerung von Schlagsahne für Kuchen und Feingebäck verwendet werden kann.

Zabaione

Exquisite Creme mit dem charakteristischen Marsala-Geschmack.

Früchtecreme

Eine Alternative zur Konditorcreme mit der ganzen Frische frischer Früchte.

Panna Cotta

Das traditionellste Dessert; natur oder in Verbindung mit Soßen.

Gelatine für Gebäck

Für glänzende Torten und Gebäcke.



Konditorei



Base für Halbgefrorenes

Ideal zur Herstellung einer Basis für Halbgefrorenes. Die Weiterverarbeitung erfolgt mit pochierten Früchten, Likör, Schokolade, Nüssen, Zabaione, Orangenpaste oder Kaffee, etc.

Pochierte Früchte

Da die Früchte danach nicht mehr gefrieren, eignen sie sich optimal zur Herstellung von Eistorten und Halbgefrorenem.

Joghurt

Mit Milch und Joghurtkulturen produziert man dieses gesunde und natürliche Lebensmittel.

Konzentrat

Zur Herstellung von Konzentraten aus besonderen Blüten und Kräutern zur Weiterverarbeitung origineller Sorbet- oder Eisspezialitäten.

Gekochter Reis

Um Reis zu kochen und dabei seine Struktur zu bewahren. Geeignet für Süßspeisen und Desserts.

Crêpes-Teig

Zur Herstellung eines pasteurisierten Crêpes-Teiges.



Temperieren von Bitterschokolade, weißer Schokolade und Milchschokolade

Durch drei Programme erzielen Sie eine sehr präzise und genaue Erhitzung der unterschiedlichen Schokoladensorten, um hervorragende Pralinen und vielfältige Schokofiguren herzustellen.

Temperieren Schokolade (Speed)

Zur Beschleunigung des Temperierens, wenn die Produktionszeit verkürzt werden soll.

Ganache Creme

Zum Füllen von Pralinen und Süßigkeiten.

Streichfähige Creme

Exquisite Schokoladen- und Nusscreme für Gebäck.



Maestro arbeitet Seite an Seite mit Ihren bisherigen Produktionsmaschinen,

da sie Ihre individuellen pasteurisierten und gereiften Eismischungen zu einem ausgezeichneten handwerklichen Speiseeis verarbeitet.
Zusätzlich bietet die Maestro alle Möglichkeiten in der klassischen Konditorei **ohne viel Platz zu benötigen.**

HMIGT



Produktionsdaten

		maestro★		maestro★★		maestro★★★	
		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max
Eingefüllte Mixmenge	kg	1,5*	5,0	2,5*	7,5	3,0*	10,5
Hergestelltes Eis	Liter	2,0	7,0	3,5	10,0	4,0	15,0
Granita	kg	2,0	4,0	3,5	6,5	5,0	10,0
Topping	kg	3,0	6,0	4,5	9,0	6,0	10,0
Creme	kg	3,0	6,0	4,5	9,0	6,0	12,5
Temperieren Schokolade	kg	2,5	5,0	5,0	10,0	7,5	12,5
Joghurt	kg	2,5	6,0	3,0	10,0	5,0	12,0

Die Menge pro Zyklus variiert, je nach verwendetem Mix.
*Entsprechende Mengenangaben beim Zyklus „Excellent“

Technische Daten

Rührwerk:	3 Geschwindigkeitsstufen		
Stromversorgung:	400 Volt	50 Hz	3Ph
Installierte Leistung:	Maestro★ 3,8 kw	Maestro★★ 5,0 kw	Maestro★★★ 7,2 kw
Kondensator:	Wasserkondensator, gegen Aufpreis auch mit Luftkondensator erhältlich Maestro★★★ nur Wasserkondensator		
Grundabmessungen cm:	B.50	T.65	H.140
Gewicht:	Maestro★ 240 kg	Maestro★★ 280 kg	Maestro★★★ 320 kg



Der **Gefrierzylinder** und das Frontblech bilden einen einzigen Monoblock, so dass maximale Hygiene und Robustheit gewährleistet sind.

Die dickwandige **Stahltür** besitzt eine weite Auslassöffnung, um eine schnelle Entnahme aller Produkte zu gewährleisten.

Teorema Ready; Maestro ist für das neue Carpigiani-System vorgerüstet, das Ferndiagnose und –Maßnahmen per Internet ermöglicht.

Vertragshändler



Eis L. Gräbner GmbH
Mogelkenstraße 24
30165 Hannover

Tel. 0511 300 258 30
Fax. 0511 300 258 59

info@eis-graebner.de
www.eis-graebner.de



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



Carpigiani
und Du hast Grund
zum Strahlen!