

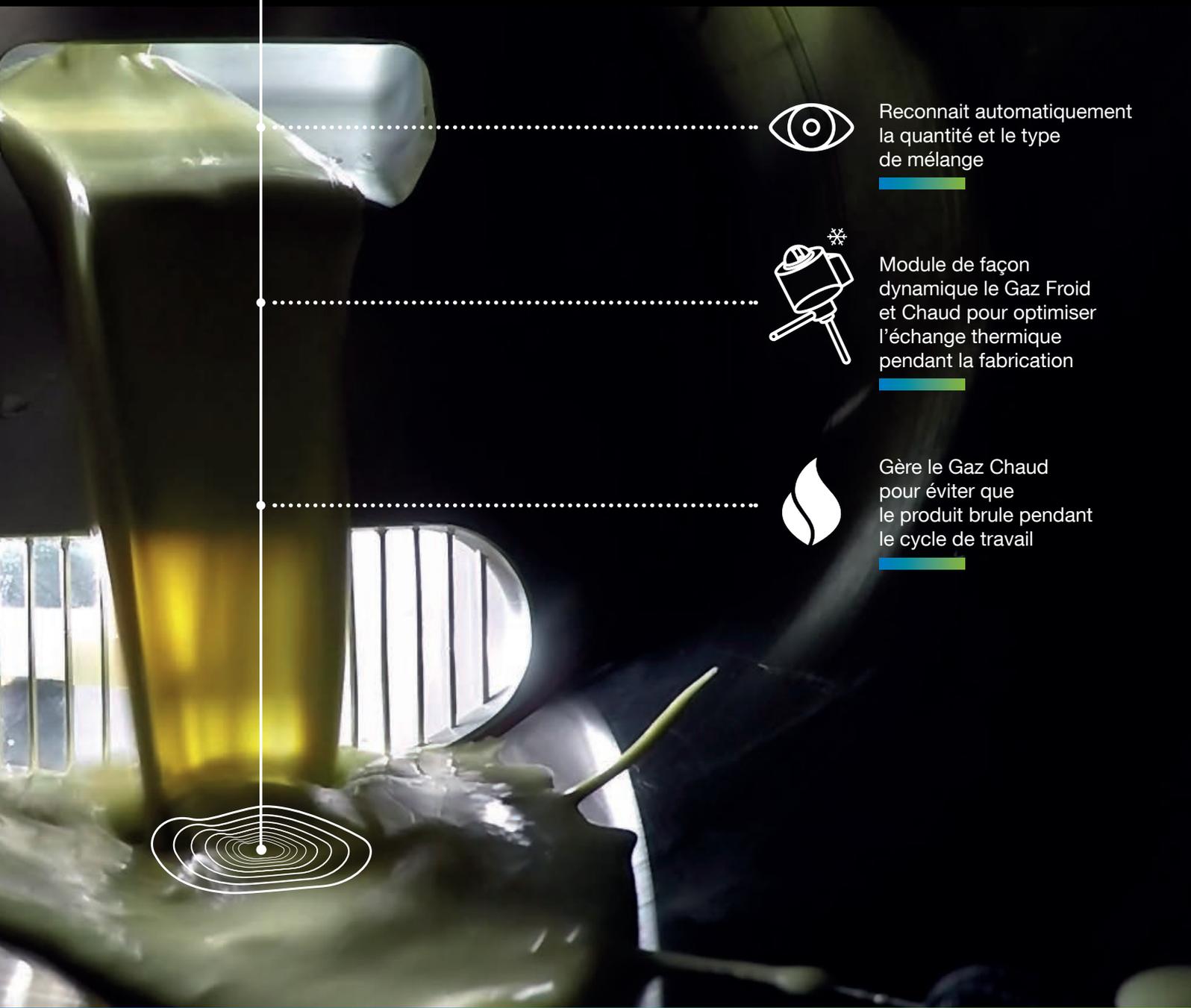
# Maestro HE





**ADAPTIVE**  
TECHNOLOGY INSIDE

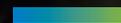
## HOT-COLD-DYNAMIC<sup>®</sup> ADAPTIVE



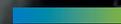
Reconnait automatiquement  
la quantité et le type  
de mélange



Module de façon  
dynamique le Gaz Froid  
et Chaud pour optimiser  
l'échange thermique  
pendant la fabrication



Gère le Gaz Chaud  
pour éviter que  
le produit brule pendant  
le cycle de travail



LA TECHNOLOGIE INTELLIGENTE  
QUI DÉCIDE CE QUI EST LE MIEUX POUR TA RECETTE

Maestro  
HE  
High  
Efficiency.  
La  
découverte  
de  
l'efficacité.





## MAESTRO GLACIER

La technologie de **Maestro** est protégée par des brevets.

Dans la Maestro le chaud et le froid sont produits uniquement avec l'utilisation du compresseur frigorifique et les quatre circuits intégrés, gérés par le système **Hot-Cold-Dynamic® Adaptive**.

**Maestro** concentre toute l'expérience des **Labotronic Carpigiani**, les turbines électroniques les plus connues au monde pour la fabrication de la glace artisanale avec la gestion intelligente et dynamique du cycle complet de production de la glace.

21

### PROGRAMMES GLACIERS

13

**Différentes options de fabrication de la glace artisanale**

2

**Différentes options de fabrication de granita Sicilienne et de cremolata**

6

**Cycles de production pour sauces et topping**



### Refroidissement et turbinage

**Hot-Cold-Dynamic® Adaptive.** La technologie intelligente qui décide ce qui est le mieux pour ta glace. Module le **gaz froid** en fonction de la quantité et de la qualité du produit pour obtenir des glaces, des granités et des sorbets parfaits.



## Gelato Excellent

Avec ce programme la glace produite est d'une consistance optimale, crémeuse et moelleuse, bien adaptée à une longue exposition en vitrine selon la présentation traditionnelle des desserts froids.

## Gelato Speed

Ce cycle de travail est plus rapide, la glace présente un résultat consistant et crémeux et est prête à passer à la surgélation.

## Gelato Hard

Avec ce programme la glace produite est très compacte et sèche et tout à fait adaptée au service à la boule.



## Gelato Simply

Avec ce programme l'opérateur utilise un des trois cycles prévus et simplifie ainsi son travail : Crème Glacée, Glace au Fruit, Sorbet.

## Gelato Hot

Le mélange est directement produit dans la turbine, où il est réchauffé, pasteurisé et transformé en glace.

## Gelato Hot Age

Le mélange est produit, pasteurisé et mûri pour être ensuite transformé en glace.

## Gelato Hot&Cold

Pour rechauffer et refroidir le mélange et le transformer ensuite en glace.

## Gelato Zero+ Sorbet Zero+

Cycles de production qui permettent de fabriquer des recettes à faible teneur de solides, avec une réduction moyenne d'environ 40% des solides totaux (sucres, graisses et autres solides) par rapport aux recettes traditionnelles.



## Gelato Crystal

Avec ce programme, nous produisons l'unique Glace Crystal au lait et aux fruits.

**\*Crystal** : Glace semi-épaisse idéale, pour réaliser rapidement des desserts de différentes formes, grâce à sa consistance facilement malléable. Lorsque la température est réduite, le produit Crystal se transforme en une glace innovante.



## Ice Cream

Ce programme et l'agitateur spécial\*\* permettent la production de Ice Cream.

\*\* En option pour tous les modèles. En commande aussi en pièces détachées.

## Gelato Manuel

Avec ce programme, l'utilisateur peut modifier la vitesse de l'agitateur pendant le cycle de production de la glace et gérer manuellement le turbinage.

## Gelato Farcis

Ce cycle facilite la réalisation de glaces multi strates. Permet de réaliser de la glace, d'en extraire une partie pour faire une couche et de garder le restant à l'intérieur du cylindre à la bonne consistance. Après avoir farci et durci la première couche, la glace restante est à nouveau prête pour l'extraction pour faire une deuxième couche ou finir de remplir le bac.



## Granita Sicilienne

L'agitateur tourne à petite vitesse pour produire des granités parfaits au café, au citron et aux fruits, exempts d'émulsion blanchâtre, selon la recette traditionnelle.

## Cremolata aux Fruits

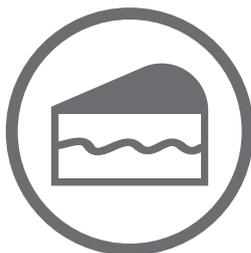
Cristallise de façon homogène la délicieuse crème de fruits, fraîche et désaltérante.



## Sauces et Topping

Avec ces programmes on obtient des sauces originales pour base blanche et des topping pour décorer les glaces.

Sauce au Choco - Sauce à la Crème  
Sauce de Fruit - Topping Chocolat  
Topping Crème - Topping Fruits



## MAESTRO PATISSIER ET CHOLOLATIER

Maestro intègre toute l'expérience du **Pastochef Carpigiani**, le pasteurisateur pour crèmes le plus utilisé dans les laboratoires artisanaux.

Indispensable pour la fabrication automatique des desserts qui demandent une grande précision de réalisation, tout particulièrement au niveau des températures, spécialement en ce qui concerne la mise au point du chocolat.

23

### PROGRAMMES PATISSIERS

6

Programmes pour produire six types de crèmes différents

8

Programmes chocolat

9

Programmes spéciaux pour desserts et glaces



### Chauffage et cuisson

Le système **Hot-Cold-Dynamic® Adaptive** module avec précision le **gaz chaud** en fonction du produit en fabrication et permet d'éviter les erreurs de cuisson.



**Base pour Desserts Glacés.** Idéale pour la fabrication de desserts glacés à aromatiser avec des fruits pochés, des liqueurs, du chocolat, des noix, du sabayon, de la crème d'orange, du café, etc...

**Fruits Pochés.** Parfaits pour farcir les gâteaux et desserts glacés. Conserve aux fruits leur onctuosité.

**Yaourt.** En partant du lait et des ferments lactiques on produit ce dessert sain et naturel.

**Kéfir.** Le kéfir est un lait fermenté acido-alcoolique effervescent qui se classe parmi les aliments les plus anciens parmi ceux consommés aujourd'hui. Comparativement au yaourt, la fermentation du lait est opérée par un pool hétérogène de micro-organismes : bactéries lactiques, bactéries du vinaigre et levures. C'est la matière première de base pour la préparation de mélanges à glace au kéfir.

**Infusion.** Permet la réalisation de sorbets originaux grâce à la macération de fleurs et plantes aromatiques.

**Mélange pour Crêpes.** Pour obtenir une pâte pasteurisée idéale à la préparation des crêpes.

**Cuisson du Riz.** Cuit et conserve la structure du riz pour la réalisation de desserts et glaces.

**Sucre Inverti.** Cycle pour produire de manière autonome l'ingrédient précieux utilisé en pâtisserie et chocolaterie.

**Pasteurisation Œufs.** Cycles pour la correcte pasteurisation des œufs, jaune et blanc, puis prêts pour toute utilisation en cuisine, gastronomie et pâtisserie.



**Tempérage de Chocolat noir, blanc et au lait.** Trois cycles pour la mise au point du chocolat, précis et adaptés à la production de tous types de chocolats et pralines.

**Tempérage de Chocolat Speed.** Accélère le tempérage quand on veut raccourcir le temps de production.

**Crème Ganache.** Pour le remplissage des pralines et des desserts.

**Crème à Tartiner.** Pour produire une exquise crème au chocolat et aux noix.

**Tempérage Beurre de Cacao.** Cycle innovant, dédié à la cristallisation du beurre de cacao, idéal pour tempérer chocolat, ganache et cremino.

**Dissolution du Chocolat.** Cycle dédié à la dissolution à température contrôlée du chocolat, couvertures et farcis avec une base anhydre.





**Crème Pâtissière.** Pour produire des crèmes pâtissières classiques pasteurisées ; idéale pour farcir les beignets, cannoli et gâteaux et pour créer des desserts à la cuillère.

**Crème Sabayon.** Délicieuse crème au parfum caractéristique de Marsala.

**Crème aux Fruits.** Une alternative à la crème pâtissière avec toute la fraîcheur des fruits frais.

**Panna Cotta.** Le dessert le plus traditionnel, à servir nature ou accompagné d'un coulis.

**Gélatine pour Desserts.** Pour la couverture de gâteaux, mono-portions et desserts en tous genres.



**Crème Bavaroise.** On obtient une crème de base neutre que l'on peut personnaliser avec des fruits et mélanger avec de la crème chantilly pour réaliser des gâteaux et des mono-portions.



## MAESTRO LA PERFORMANCE ET QUALITÉ

44 programmes complets pour glaciers et pâtisseries pour réaliser tout un assortiment d'excellentes spécialités.



Le **post refroidissement** sert à relancer le **froid** durant l'extraction et à maintenir ainsi l'intégrité de la consistance de la glace qui sort en dernier.



Agitateur POM imperméable au froid et à la chaleur pour permettre l'**extraction intégrale de la glace et des crèmes** ; il est muni de pâtes auto-réglables pour un rendement constant du cylindre.



Pour assurer le succès de chaque programme le display accompagne l'opérateur en lui **indiquant** les étapes du travail, les températures et les suggestions pour l'introduction successive des ingrédients.



Pour chaque produit, le **livre de recettes détaillé**, téléchargeable via le QR Code situé à l'avant de la machine, aide au choix et au dosage des ingrédients.



## MAESTRO, EN TOUTE ERGONOMIE



Grâce à l'inverter (variateur de fréquence), il est possible de **marbrer la glace** dans son bac sans arrêter la turbine ni fermer le portillon : la vitesse de l'agitateur peut être réduite jusqu'à interruption complète de l'extraction de la glace, facilitant la distribution des topping. En augmentant la vitesse de l'agitateur, la sortie de la glace reprend.

Le **tapis de la console** est conçu pour fixer les bacs de différentes capacités pendant l'extraction des produits.



Les opérations d'introduction des ingrédients et celles d'extraction des produits finis se font en maintenant le buste droit.



**Agitateur 3E** pour tous les modèles, idéal pour produire de Ice Cream. Disponible également en pièce détachée.



**Menus de travail personnalisables** montrant SEULEMENT les cycles les plus utilisés.

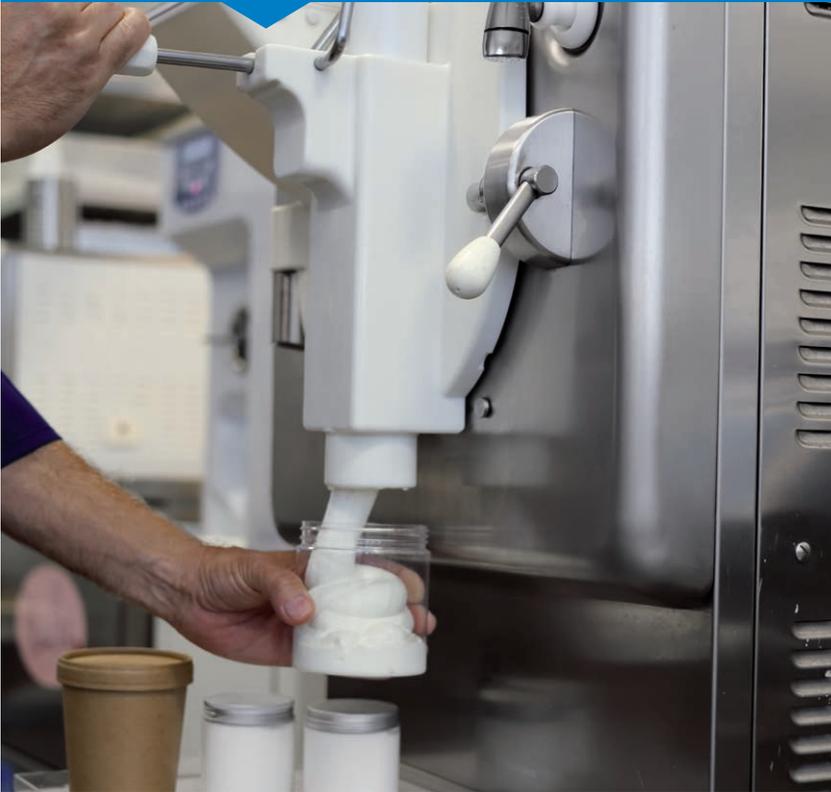
**Toutes les commandes restent accessibles** quand le couvercle est ouvert afin de permettre à l'opérateur de lancer les programmes, même pendant l'introduction des ingrédients.



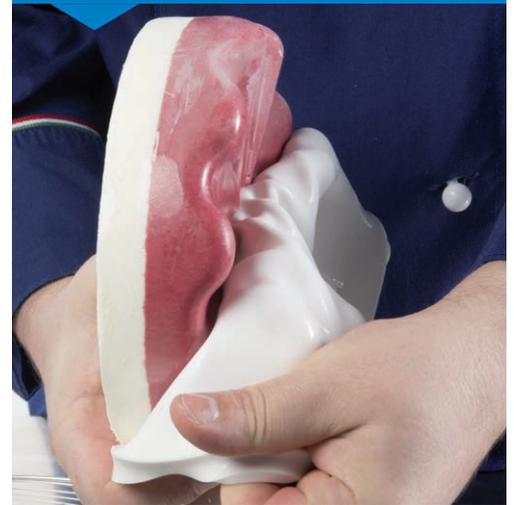
## MAESTRO, EN TOUTE ERGONOMIE

### Portillon Portionneur Crystal

Idéal pour remplir directement à la machine les divers contenants.



Grace à l'**entretoise**, pouvant être montée à n'importe quel moment, il est possible de réduire l'ouverture de la porte, facilitant l'extraction du produit Crystal et le nettoyage de la machine.



La **nouvelle douchette en acier inox** est positionnée sur le panneau frontal de la machine pour une plus grande facilité de nettoyage du cylindre et de la bouche d'extraction de la glace. La douchette peut être bloquée pour faciliter l'utilisation.



Tous les contenus mis à jour comme le manuel d'utilisation, les kits Carpi Care et Carpi Clean, sont téléchargeables en utilisant le **QR Code** présent à l'avant de la machine.



## MAESTRO, EN TOUTE ERGONOMIE

**Filtre à infusion** placé dans l'agitateur pour diffuser les saveurs facilement, hygiéniquement et en toute sécurité.



Fonction **Water Filling** pour **ajouter la quantité précise d'eau** recommandée dans la recette ou pour le nettoyage, ce qui permet d'économiser du temps et d'éviter les erreurs de dosage.



*easy way!*

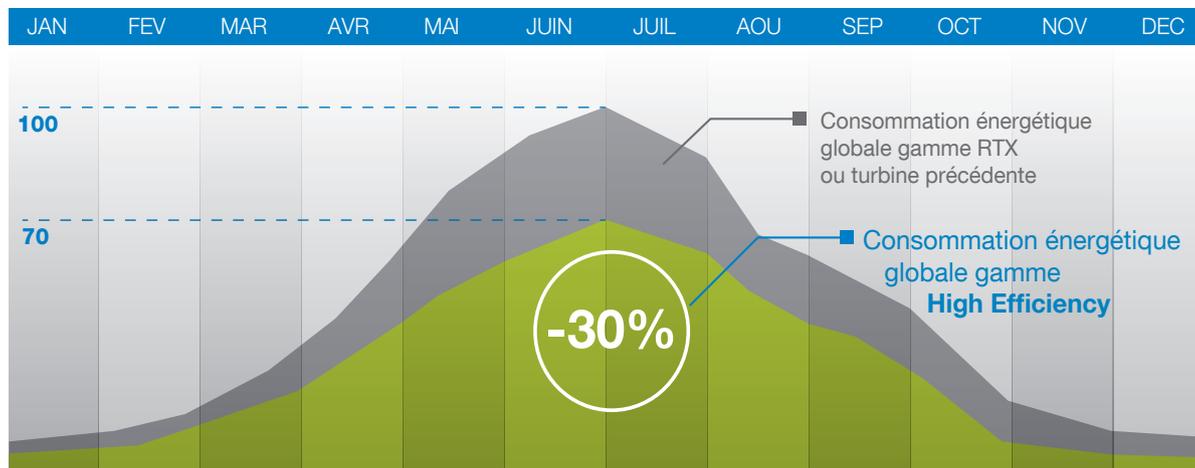


**easy way** : prépare et pasteurise le mélange avec ta turbine.



## MAESTRO, ÉCONOMIES

HE  
high efficiency



CONSOMMATION  
ANNUELLE  
ELECTRICITE  
ET  
EAU

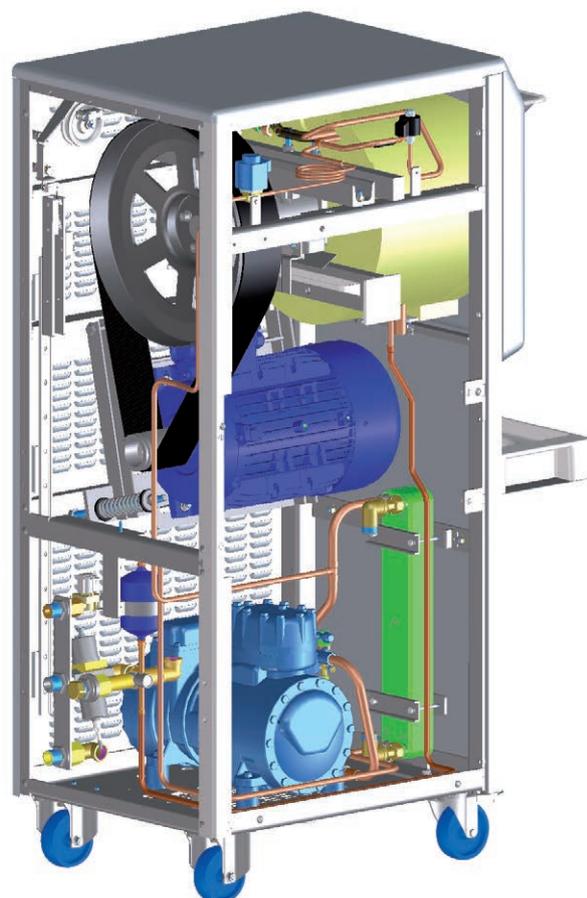


**La technologie HIGH EFFICIENCY de Carpigiani :** un algorithme exclusif pour le contrôle électronique des valves thermostatiques, des moteurs électriques et des nouveaux condenseurs à haut rendement pour une efficacité maximale des cycles de production et une **réduction significative de la consommation d'eau et d'électricité.**

**Une réduction de la consommation énergétique d'environ 30%** par rapport aux machines d'il y a 10 ans.



**La technologie GAZ CHAUD,** développée de façon exclusive par Carpigiani, permet une grande souplesse de production et **une économie d'énergie significative par rapport à d'autres formes de chauffage.**





## MAESTRO, LA SÉCURITÉ

# TEOREMA

Avec **TEOREMA** une production continue est garantie grâce à l'assistance facilitée par des contrôles et diagnostics via internet, consultables sur PC, tablettes et smartphones. 



Des angles arrondis pour éviter les risques de blessures.

**Le display passe au ROUGE** quand les températures sont supérieures à 50 °C afin de prévenir l'opérateur et d'éviter toute manœuvre inappropriée.

CREME EXCELLENT  
Epaiss + Lait OK  
Chauffage  
+85°C  +52°C

Teorema Ready

Hot-Cold-Dynamic®

**Defrost: En cas de coupure électrique pendant** la production de la glace **ou d'arrêt accidentel**, lors du redémarrage, une procédure automatique « defrost » débute afin de permettre une reprise rapide de la production.

17:11:38 03  
AUTO-DEFROST  
Attendre...

Teorema Ready



## MAESTRO, L'HYGIÈNE

Les **nouvelles roues** avec une structure en acier inox peuvent supporter de fréquents nettoyages aux détergents, même les plus agressifs.



Le nettoyage de la tôle est facilité grâce au **traitement Scotch-Brite** qui protège l'inox des résidus gras.

Le programme de **maintien au froid** permet une **hygiène** totale et d'éviter un nettoyage immédiat de la machine même en cas d'arrêt prolongé de la production.

Le lavage du cylindre peut être accéléré par le chauffage de sa surface, **ce qui permet d'éliminer rapidement les résidus gras de la production.**



NETTOYAGE  
NETTOYAGE A CHAUD  
\* SECHAGE  
NETTOYAGE RETARDE'

Teorema Ready

Hot-Cold-Dynamic®

**A la fin du lavage du cylindre tout résidu d'humidité peut être éliminé** avec le programme séchage, indispensable avant la mise au point du chocolat.



La **glissière d'extraction se démonte** pour faciliter le nettoyage et l'élimination de tout résidu de produit.

**Le cylindre et la tôle frontale forment une pièce unique** pour permettre un nettoyage parfait et garantir le maximum d'hygiène. Le cylindre monolytique a permis d'éliminer tout interstice derrière la tôle et d'éviter le givre qui réduit la durée de vie de la machine.



**Carpi Care kit**



demande-les à ton concessionnaire pour une hygiène parfaite de ta machine.

**Carpi Clean kit**





### Données de production

	Mélange introduit	Glace produite		Zero+	Crystal	Crema-lata	Granita	Ice Cream	Topping	Crème	Temperage chocolat	Yaourt - Kéfir
	Quantité par cycle	Quantité par cycle		Quantité par cycle								
	min - max kg	min - max litres		min - max kg								
<b>Maestro** HE</b>	1,5* 7,5	2 10	1,5 6,5	3,5 7,5	3,5 7,5	3,5 7,5	3,5 7,5	3,5 7,5	4,5 9	4,5 9	5 10	3 10
<b>Maestro*** HE</b>	2,5* 10,5	3,5 15	2,5 9,5	5 10,5	5 10,5	5 10,5	5 10,5	5 10,5	6 10	6 12,5	7,5 12,5	5 12
<b>Maestro**** HE</b>	3,5* 13	5 19	3,5 12	6 13	6 13	6 13	6 13	6 13	7,5 12	7,5 15	10 15	7 14

### Caractéristiques Techniques

	Agitateur	Aliment. Electrique			Puissance Nominale	Fusible	Condenseur	Dimensions cm base			Poids kg
		Volt	Hz	Ph	kW	A		Largeur	Profondeur	Hauteur	
<b>Maestro** HE</b>	Vitesse multiple	400	50	3	6,4	16	Eau**	52	65	140	280
<b>Maestro*** HE</b>	Vitesse multiple	400	50	3	7,6	20	Eau**	52	65	140	320
<b>Maestro**** HE</b>	Vitesse multiple	400	50	3	9,0	20	Eau**	52	65	140	350

La production varie selon les mélanges utilisés. Les données se réfèrent à une température ambiante de 25 °C et à une température de l'eau du condenseur de 20 °C. \* Quantité relative au cycle "Excellent". \*\* Disponible également à air avec supplément de prix. Dimensions et poids se réfèrent à la version à eau.

Les machines Maestro HE sont fabriquées par Carpigiani avec un Système Qualité Certifié UNI EN ISO 9001.

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative ; Carpigiani se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - BOLOGNA, Italy - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company



the spirit of excellence