

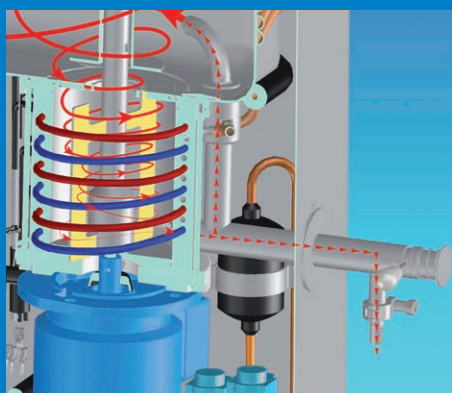


Pastorizzatore automatico
per miscele gelato

Automatic Gelato
mix pasteurizer



Pastomaster
180 RTL



Alta micronizzazione: l'accoppiamento millimetrico tazza-agitatore e le diverse velocità di miscelazione riducono i globuli di grasso a dimensioni particolarmente fini, da 2 a 5 micron, per ottenere gelati più cremosi e stabili.

High micronization: the millimetric cup-beater coupling and the different mixing speeds reduce the fat globules to particularly fine sizes, from 2 to 5 microns, for a gelato that is more creamy and stable.

Caratteristiche principali

- Parzializzazione della capacità produttiva da 30 a 180 kg
- Ciclo di pastorizzazione automatico
- Capacità della vasca da 30 a 180 kg per ciclo
- Tutti i componenti a contatto con la miscela sono in acciaio inossidabile e polimeri idonei ad uso alimentare
- La miscelazione dal basso assicura piena accessibilità alla vasca
- Coperchio della vasca in polimero
- 2 rubinetti per l'estrazione della miscela
- Tutti i contenuti aggiornati come manuale istruzioni, Carpi Care kit e Carpi Clean kit sono scaricabili tramite QR Code presente sul frontale della macchina.
- **N. 2 trasporto miscela:** kit per trasferire igienicamente la miscela.



Carpi Care kit - Carpi Clean kit: richiedili al tuo concessionario per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina / request them from your dealer to always keep your machine hygienically perfect.

Performance and functions

- Partialization of production capacity from 30 to 180 kg
- Automatic Pasteurization cycle
- Tank capacity from 30 to 180 kg per cycle
- All components in contact with the mix are in stainless steel and polymers food approved
- Mixing from the bottom side that ensures full accessibility to the tank
- Tank cover in polymer
- N. 2 taps for mix output
- Scan the QR Code on the front of the machine to access the most up to date equipment information: Instruction Manual, Carpi Care kit & Carpi Clean kit.
- **N. 2 mix conveyor.** Extra kit to hygienically transfer the mix.

Caratteristiche tecniche / Technical Specifications

MODELLO MODEL	Capacità vasca*		Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Fusibile	Tipo condensazione	Dimensioni			Peso netto
	Cycle Production*		Electrical Supply			Rated Power Input	Fuse		cm			Net Weight
	Min. It	Max It	Volt	Hz	Ph	kW	A		Largh. Width	Lung. Depth	Alt. Height	kg
Pastomaster 180 RTL	30	180	400	50	3	17,5	28	Acqua Water	75	106	119	345

Le prestazioni si riferiscono a 25 °C di temperatura ambiente. / Data was collected at 25 °C ambient temperature.

* La produzione oraria può variare a seconda della miscela impiegata e della modalità d'uso. / * Hourly production can vary with the mix used and operating conditions.

Il Pastomaster 180 RTL è prodotto da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001. / The Pastomaster 180 RTL machines are made by Carpigiani according to a Certified Quality System UNI EN ISO 9001.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo; Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso. / All specifications mentioned must be considered approximate; Carpigiani reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.



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

an Ali Group Company



the spirit of excellence