A sleek, modern industrial machine with a stainless steel finish. At the top, a digital touchscreen displays a colorful interface with various icons and text. Below the screen, a horizontal arm holds several pens. A vertical support column extends downwards, ending in a white, spherical component. To the right, a black rectangular sensor or camera module is mounted on the side panel. The brand name 'Capristo' is embossed in a stylized font on the right side. At the bottom, a flat, rectangular platform with a fine grid pattern is visible. The background is dark and out of focus.

Die Revolution für jede Eisküche

HSP 5

High Speed Pasteurizer

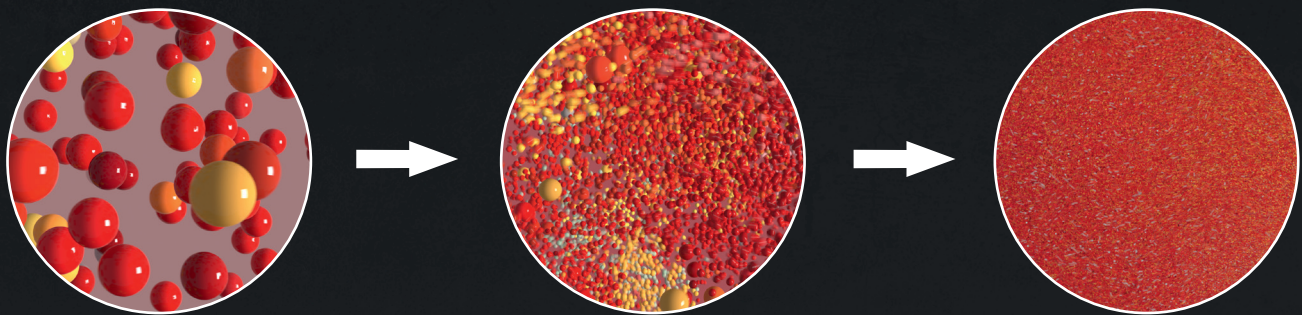
Capristo

Das einzigartige Eismasse-Kochen mit Dampf

Unsere Ice Steam Anlage **HSP 5** ist die weltweit Einzige, die mit dem Dampfkochprinzip mit getrocknetem Dampf arbeitet.

Dabei wird die Eismasse mit ca. 350°C heißem Wasserdampf in einem Bruchteil der Zeit der bisherigen Kochverfahren schonend erhitzt.

Der Hochdruckdampf zerteilt die Moleküle der Zutaten (Mikrodispersion), wodurch sich Aroma und Geschmack sekundenschnell entfalten und der gesamte Kochvorgang nur Minuten dauert. Das bisher erforderliche stundenlange Reifen der Masse wird somit überflüssig.



Eine spezielle Rundum-Anordnung der Dampfaustrittsdüsen bewirkt eine Rotation der Flüssigkeit und gleichzeitig kann der Hubtisch automatisch auf- und abgefahren werden, um die Durchmischung zu optimieren. Dadurch genügt es, nur ca. ein Viertel der Eismasse zu kochen und anschließend die restliche Flüssigkeit lediglich unterzumischen. Dabei erzielt man die Homogenität, die zur Speiseeisherstellung benötigt wird und auch die Temperatur wird gesenkt.

Die HSP 5 bringt Ihnen die neue Freiheit - egal ob Sie im laufenden Tagesgeschäft 5 Liter frisches Eis, oder ob Sie einen Tagesbedarf von bspw. 500 Liter kochen möchten.

Die Zeiten für das Zwischenlagern und Bevorraten des Eises fallen praktisch weg, da Sie auch geringste Mengen zubereiten können, die genau auf Ihren Tagesbedarf abgestimmt sind. Das Motto dabei lautet: "schnell und frisch".

Sie erhalten eine nie dagewesene, logistische Flexibilität, die Energie, Zeit und Wasser und damit Ihr Geld spart.

Die HSP 5 reinigt sich im Handumdrehen selbst. Dampfspülen und Kaltspülen laufen vollkommen automatisiert und in wenigen Augenblicken ab.

Ein Wechsel zur Zubereitung der nächsten Eissorte wird zum reinsten Vergnügen. Nach 30 Sekunden vollautomatischer Reinigung können Sie die herzustellende Eissorte wechseln – bspw. von Schokolade zu Vanille. Und vor dem Ausschalten des Pasteurisierers startet man nur noch die automatische Reinigung. Das ungeliebte, aufwendige Reinigen von Hand entfällt.

Zum Lieferumfang gehört auch ein Dampfbesen und eine Dampfpistole zum Reinigen von Räumlichkeiten und Geräten. 120°C heißer Dampf reinigt nicht nur hervorragend, er desinfiziert auch gleichzeitig. Ein großes Plus für die Hygiene in diesem empfindlichen Produktionsbereich.

HSP 5



Anschluss für Dampfbesen
oder Dampfpistole, 6m
Schlauch, auf Wunsch
auch länger

Komfortable Bedienung über
großen Touch-Screen, Vollau-
tomatische Schnellprogram-
me, einstellbare Parameter

Frischwasser-Pistole mit
Metallschlauch

Omnidirektionale Dampfdüse,
Temperatursensor

Eingebaute Waage mit Gramm-
einteilung im Hubtisch



Für Entscheider: Vorteile der HSP 5

Eis mit höchster Qualität nach italienischer Tradition für Ihre Gäste.

Und das zum Wohle der Umwelt und Ihres Portmonnaies.

Kontakt: [Capristo-Steam-Technology.com](https://www.Capristo-Steam-Technology.com)



Strom sparen

82% Stromersparnis*

- Stromverbrauch: 60 Liter Eis bei 1 kWh

Wasser sparen

99% Wasserersparnis*

- Die HSP 5 verbraucht nahezu kein Wasser
- Nur ca. 1.5 L für die automatische Reinigung
- Ein herkömmlicher wassergekühlter Pasteurisierer verbraucht bis zu 350 L Wasser pro 60 L Eis

Flexibilität gewinnen

- Jede Eismenge ist möglich, nur von der Kapazität des Gefrierschranks abhängig
- Völlige Rezeptfreiheit
- Integrierter Rezeptwechsel
- Schneller Wechsel zwischen verschiedenen Rezepten
- Schnelle Verfügbarkeit in der Kühl- oder Aufheizphase
- Milch aufschäumen
- jegliche Flüssigkeiten erhitzen/kochen

* verglichen mit einem herkömmlichen Pasteurisierer

sparen

Stromersparnis*

• Auch nur ca. 1.1 kW für
• bei 75°C Kochtemperatur

Enorm Zeit und Personalkosten sparen

- Ein Erhitzungszyklus benötigt nur ca. 60-90 Sekunden bei 75°C
- Keine Abkühl- und Reifezeiten
- Vollautomatische Selbstreinigung innerhalb von 20 Sekunden
- Integrierte Waage
- Rezepte speicherbar (optional)

So viele Vorteile!



ser

Geschmack gewinnen

- Molekulare Aufspaltung der Zutaten für eine
- höhere Geschmacksintensität
- Weniger geschmackgebende Zutaten erforderlich
- Jederzeit frisches Eis möglich

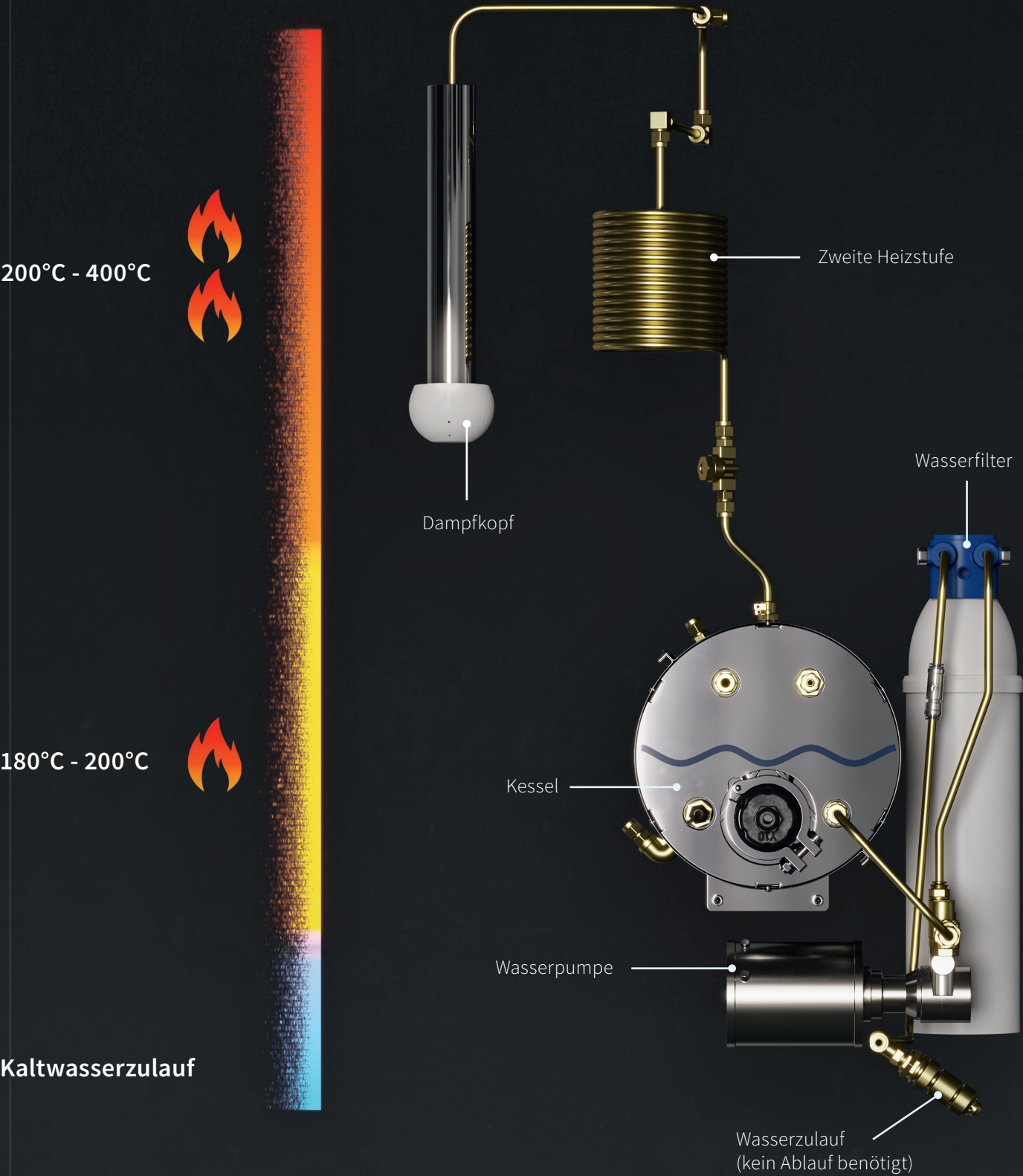
Zeit und Freiheit

• Es ist möglich, die Eismenge wird
• Kapazität des Freezers bestimmt
• Freiheit bei neuer Kreativität
• Rezeptspeicher (optional)
• Wechsel der Eissorte
• Flexibilität ohne lange Vorarbeiten
• Hasen
• Saucen, Soßen zubereiten und
• Getränke schnell und gradgenau
• etc.

Mehr Hygiene

- Hohe Kontaminationsvermeidung durch kürzere Prozesse
- Reinigende und desinfizierende Reinigungsprogramme ohne chemische Mittel
- Hocheffiziente Zwischenreinigung und Automatische Abschaltreinigung
- Im Lieferumfang enthalten sind Dampfbesen und Dampfpistole für die Reinigung der Räume und Geräte (z.B. des Freezers oder der Eistheke)

Zwei-Stufige Dampferzeugung







SCAN ME

Capristo
Steam Technology

Capristo Steam Technology GmbH
Kalmecke 5
D-59846 Sundern (Sauerland)
Tel.: +49 (0) 2933 922 270
info@capristo-steam-technology.com