HSP 5

Pastorizzatore ultrarapido

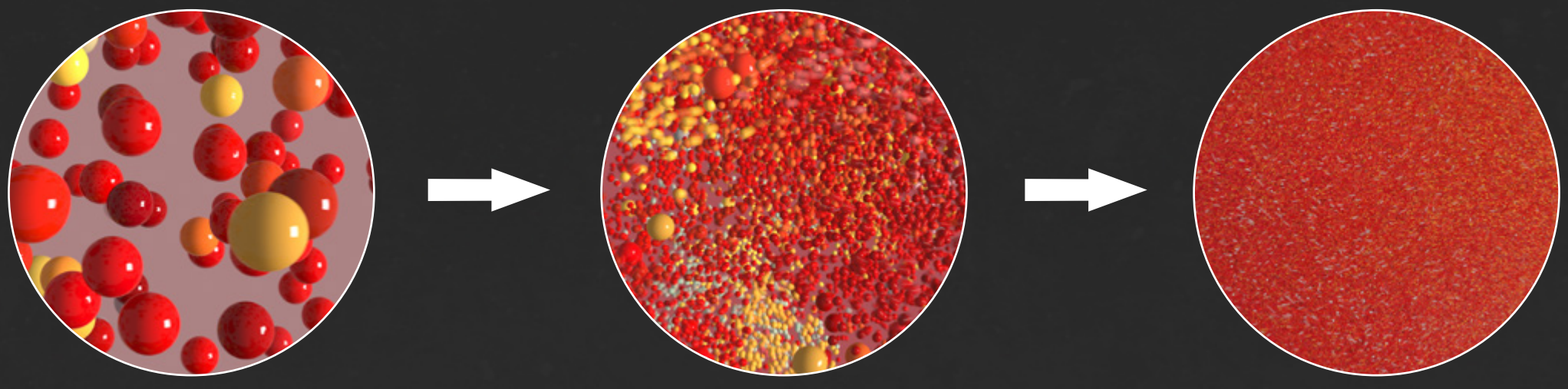
La rivoluzione per ogni laboratorio di gelato

L’esclusivo modo di cuocere e pastorizzare la massa-gelato col vapore

Il nostro Ice Steam HSP 5 è un sistema unico al mondo che cucina e pastorizza utilizzando il principio della cottura a vapore secco.

La miscela del gelato viene riscaldata dolcemente da un getto di vapore a ca. 350°C in una frazione del tempo necessario con le precedenti cotture convenzionali.

Il vapore ad alta pressione separa e miscela le molecole degli ingredienti (microdispersione), consentendo all’aroma e al sapore di svilupparsi in pochi secondi, cosicché l’intero processo di cottura richiede solo pochi minuti. Non sono così più necessarie le ore di stagionatura della massa che erano richieste fino a oggi coi sistemi convenzionali.



La speciale disposizione elicoidale degli ugelli nella testa di uscita del vapore mette in rapida rotazione il liquido e, contemporaneamente, il piano di sollevamento può essere fatto muovere automaticamente su e giù, ottimizzando la miscelazione. Grazie a ciò è sufficiente preparare solo un quarto circa della massa del gelato in forma concentrata, andando poi ad aggiungere a freddo gli altri tre quarti di parte liquida per ottenere l‘omogeneità richiesta per la produzione del gelato, abbattendo così anche la temperatura.

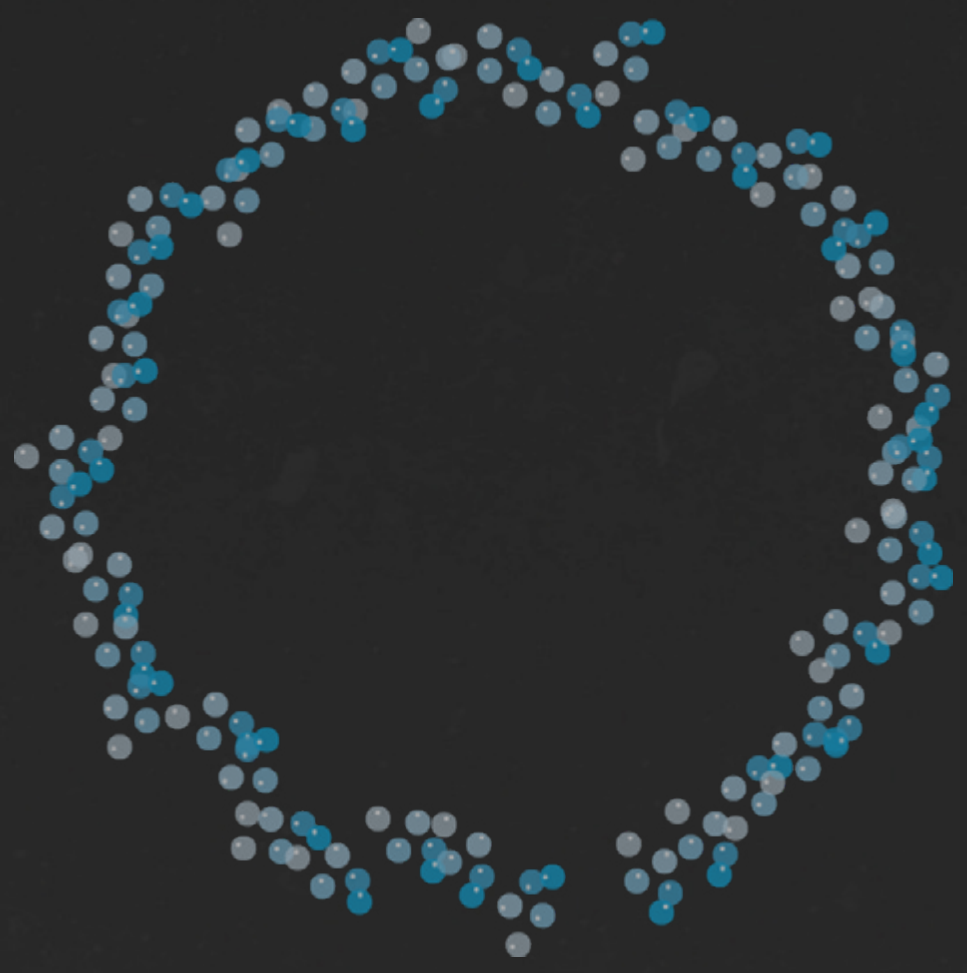
HSP 5 vi offre una libertà tutta nuova, indipendentemente dal fatto che vogliate cuocere 5 litri di gelato fresco nel corso della giornata o se desideriate cuocere per un fabbisogno giornaliero, ad esempio, di 500 litri di gelato.

I tempi per la conservazione temporanea della massa pronta e lo stoccaggio del gelato vengono praticamente eliminati, poiché sarete liberi di preparare in pochi minuti grandi o piccole quantità di prodotto in base alle vostre esigenze quotidiane. Il vostro motto sarà “rapido e fresco”.

Godrete di una flessibilità logistica senza precedenti che vi consentirà di risparmiare energia, tempo e acqua: in una parola denaro.

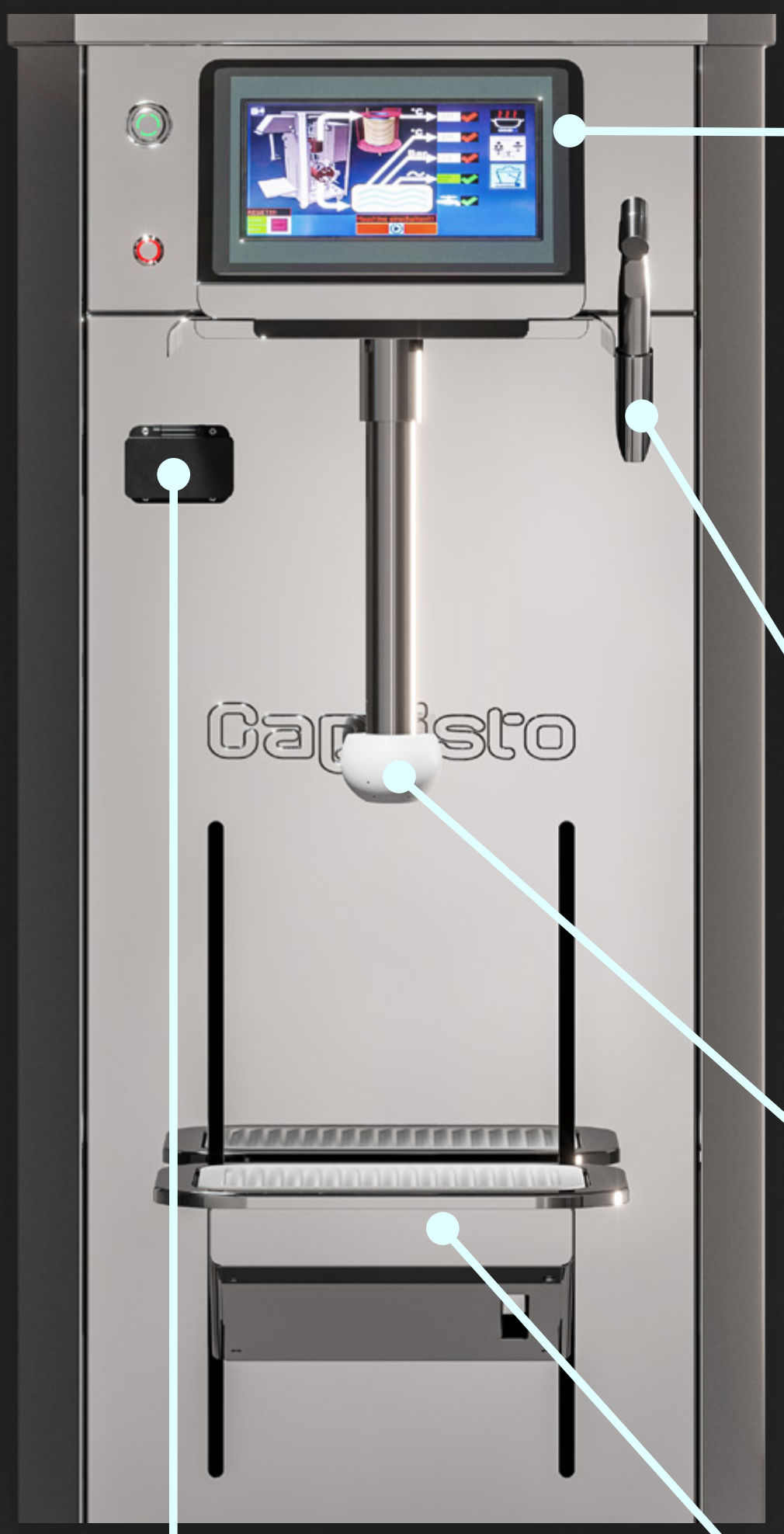
HSP 5 si pulisce da solo in un batter d’occhio: il lavaggio a vapore e il risciacquo a freddo sono completamente automatizzati e richiedono solo pochi istanti.

Passare dalla preparazione di un gusto di gelato a un altro diventa un gioco da ragazzi: dopo soli 30 secondi di pulizia completamente automatizzata è già possibile produrre un diverso tipo di gelato, passando ad esempio da cioccolato a vaniglia. E prima di spegnere il pastorizzatore sarà sufficiente avviare il ciclo completo di pulizia automatica. La tanto odiata pulizia manuale, con la sua perdita di tempo, sarà solo un brutto ricordo.



La fornitura comprende anche una scopa a vapore e una pistola a vapore per la pulizia di ambienti e attrezzature. Il getto di vapore a ben 120°C non solo pulisce in modo eccellente, ma allo stesso tempo disinfetta anche le superfici: una notevole garanzia di igiene in quest’area di produzione particolarmente delicata.

HSP 5 *Pastorizzatore ultrarapido*



Comoda e intuitiva gestione di tutte le funzioni tramite l'ampio schermo touch, con preinstallati vari programmi rapidi completamente automatici e la possibilità di regolare tutti i parametri

Pistola ad acqua fredda con tubo in metallo

Ugello con getto di vapore omnidirezionale e sensore di temperatura

Innesto per scopa o pistola a vapore, fornita con 6 m di tubo flessibile, o più lungo su richiesta

Piano di sollevamento con bilancia di precisione integrata, graduata in grammi

I vantaggi che vi faranno scegliere l’innovativo HSP 5

Offrire ai vostri clienti solo gelato di massima qualità nel solco della migliore tradizione italiana.

E tutto questo con grande vantaggio per l’ambiente e il vostro portafoglio.

Contatti: Capristo-Steam-Technology.com

Risparmiare elettricità

82% di elettricità risparmiata*

- Consumo di energia approssimativo di solo 1,1 kW per 60 litri di gelato a una temperatura di cottura di 75°C

Risparmiare acqua

99% di risparmio idrico*

- Il consumo di acqua del HSP 5 è quasi nullo
- Solo circa 1,5 L di acqua per il ciclo di pulizia automatico
- Un pastorizzatore convenzionale raffreddato ad acqua può arrivare a usare fino a 350 L di acqua per 60 L di gelato!

Abbattere tempi di lavorazione e costi del personale

- Un ciclo di riscaldamento fino a 75°C ri chiede solo da 60 a 90 secondi
- Nessuna perdita di tempo per raffreddamen to e stagionatura
- Autopulizia completamente automatica in soli 30 secondi
- Bilancia di precisione integrata
- Su richiesta funzione di memorizzazione per ricette personalizzate

Migliorare gusto e aroma

- Scioglimento e miscelazione molecolare degli ingredienti per una maggiore intensità dei sapori
- Ridotta necessità e quindi minor costo di ingredienti aromatizzanti
- Possibilità di produrre gelato fresco in qualsiasi momento nella quantità necessaria, senza sprechi o stoccaggi

Più igiene

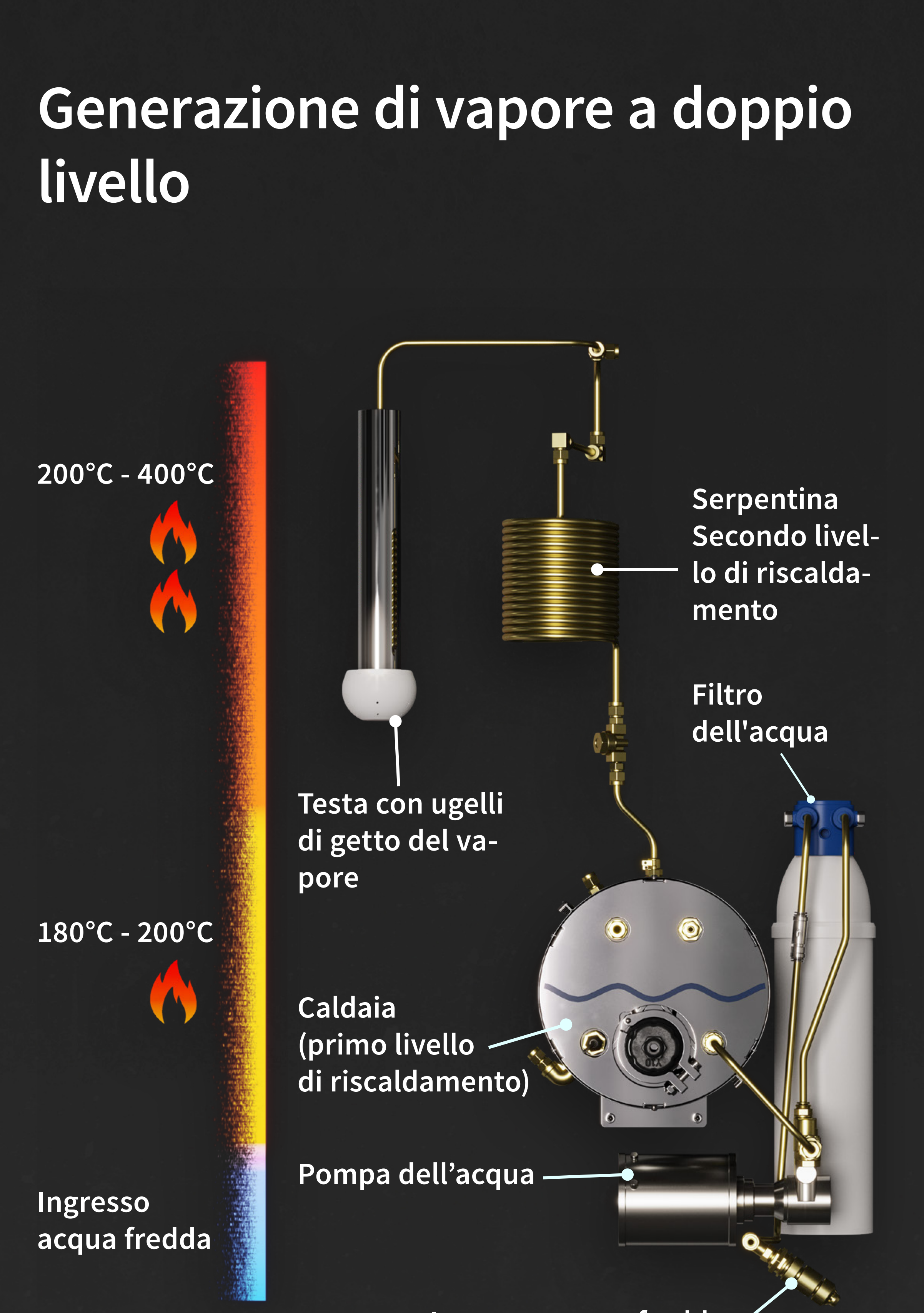
- Migliore prevenzione della contaminazione grazie a processi estremamente rapidi
- Programmi di pulizia e disinfezione senza uso di sostanze chimiche
- Pulizie intermedie e finali altamente efficienti con cicli completamente automatizzati
- HSP 5 viene fornito completo di scopa a vapore e pistola a vapore per la pulizia di ambienti e attrezzature
(es. congelatore o banco gelato)

Conquistare flessibilità e libertà

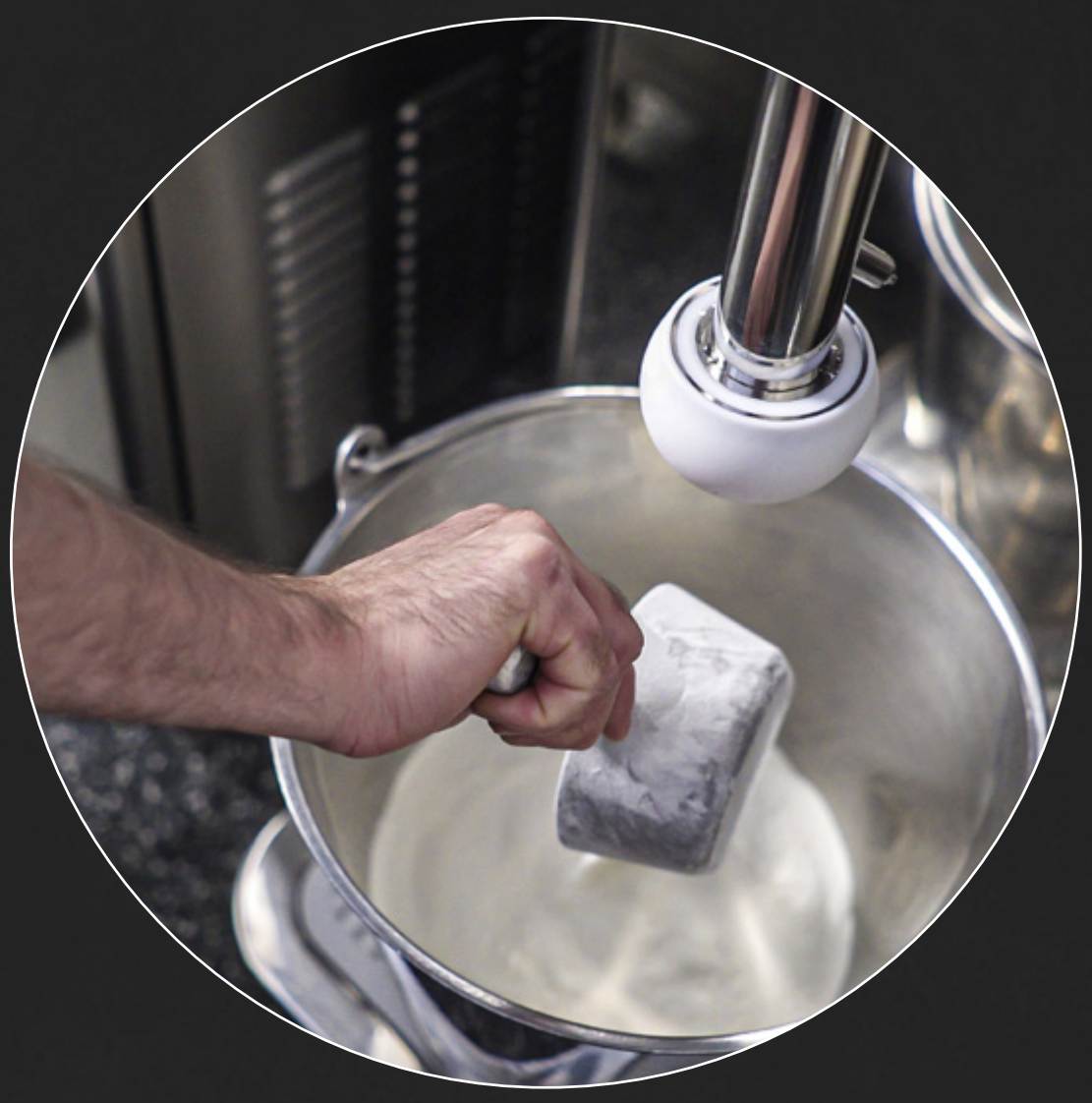
- Potrete produrre qualsiasi quantità di gelato: dipenderà solo dalla capacità del vostro congelatore
- Assoluta libertà di creare e provare nuove ricette: gli unici limiti saranno il vostro gusto e la vostra fantasia
- Su richiesta può essere integrata la funzione di memorizzazione di ricette personalizzate
- Rapido cambio da un gusto di gelato all’altro
- HSP 5 è sempre pronto: non richiede fasi di avviamento o preriscaldamento
- HSP 5 sa cucinare il latte, preparare salse e riscaldare o cucinare qualsiasi liquido in modo rapido e temperatura precisa

* rispetto a un pastorizzatore tradizionale

Generazione di vapore a doppio livello



Contatti: Capristo-Steam-Technology.com



RUN
COM
PWR
°C
429
°C
180
Bar
9.1
WASSER STAND
KOCHEN
WAAGE

Schokolade
Yoghurt
Pistazie
HIMBEER
BLUE

Capristo
Steam Technology

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

Capristo-Steam-Technology.com