



Die Kreativität von Eis
und Sorbet am Stiel.
Und noch vieles mehr...

FANTASTICK



FantaStick



Schockfroster für Eis am Stiel und Eistorten

Mit diesem innovativen Schockfroster von Carpigiani ist die Zubereitung von Eis am Stiel und Eistorten einfach, schnell und fantastisch.

Einfach:

da die Formen herkömmlich von oben gefüllt werden, in einer ergonomischen Position und einer kühlen Umgebung.

Schnell:

da während die Formen durch die obere Tür gefüllt werden, werden die kalten Temperaturen in dem Froster gehalten, so ist das Gefrieren effizienter und schneller.

Fantastisch:

da mit kompletter Kristallierung **das Speiseeis das Aufschlagvolumen beibehält und bei -18°C leicht essbar ist.**

FantaStick bietet auch im professionellen Bereich eine Möglichkeit, wie es von oben genutzt werden kann für eine innovative Lösung und durch die vordere Tür für den herkömmlichen Gebrauch.



FantaStick hat zwei Formablagen für insgesamt 48 Eis am Stiel.

Jede Ablage besteht aus:

- 4 Reihen mit 6 Silikonformen - insgesamt 24 Formen
- 4 Vitrinen aus Edelstahl, um die Formen zu halten
- 1 Rahmen aus Edelstahl, um die Vitrinen mit den Formen zu halten
- 1 Stielgriff, um die 24 Holzstiele richtig zu positionieren.



VERTRAUENSWÜRDIG UND VOLLSTÄNDIG



Steuerfeld

Negatives Schnellgefrieren für Eis-am-Stiel-Produkte (-35°C)

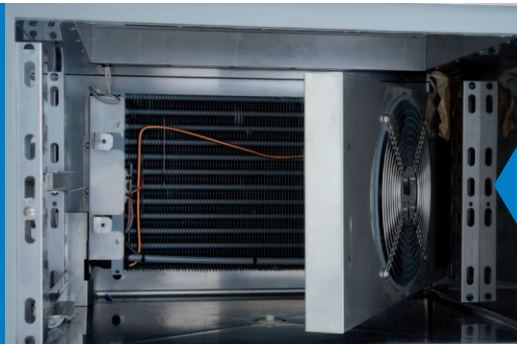
Negatives Schnellgefrieren für Eis-Produkte (-18°C)

Positives Schnellgefrieren für Konditorei-Produkte (+3°C)



Probe

Zum Ablesen der Produktkerntemperatur: kann nach dem Gefrieren erwärmt werden, damit es perfekt entfernt werden kann.



Verdampfer

Mit Klappstahlschott aus Edelstahl für eine perfekte Reinigung und Inspektion aller Teile.



Um sicher zu gehen, dass sich das Eis am Stiel angenehm abbeißen lässt und die Eistorten bei niedrigen Aufbewahrungstemperaturen von -18°C leicht schneiden lassen, ist es entscheidend, dass dieses Eis ein hohes Aufschlagvolumen haben.



MASTER
Stick **MISTER**
Art **MISTER**
Art plus

MasterStick, Mister Art und Mister Art Plus sind zwei Carpigiani Maschinen, die speziell entwickelt wurden, um Mischungen zu verarbeiten, Formen zu füllen und schnell perfekte Süßspeisen am Stiel und zauberhafte Eistorten herzustellen.

Diese Maschinen von Carpigiani verfügen über ein spezielles Programm, das nur teilweise die Eismischung kristallisiert während ein hohes Aufschlagvolumen einwirkt, dank der patentierten Pumpe von Carpigiani. Das Aufschlagvolumen verringert das Gefühl von Kälte im Mund und erhält den Geschmack.



Die Ausgabetür

Die Ausgabetür mit Handhebel wurde so konzipiert, dass sie an den Verlängerungsschlauch der Portionierpistole angeschlossen werden kann.

Beide Maschinen haben einen direkten Durchfluss, um auch andere Eisspezialitäten herstellen zu können:
MasterStick produziert Milchshakes
Mister Art-Mister Art Plus produziert Eis.





Die mitteldichte Mischung, die als „Kristall“ bezeichnet wird, fließt durch den Schlauch und die Portionierpistole, um einfach Formen zu füllen.
Nach dem Schnellgefrieren im FantaStick beendet die Mischung die Kristallisation und wird zu Speiseeis mit einem hohen Aufschlagvolumen.



> VIELSEITIG UND ERGONOMISCH



Mit der Portionierpistole können die Silikon-Formen im FantaStick einfach und schnell gefüllt werden.



Nachdem die Mischung hart ist, kommt das Eis einfacher aus den Formen ohne mit den Temperaturen spielen zu müssen.



Die Silikonstreifenformen können leicht in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.



Über die obere Öffnung am FantaStick ist es sehr einfach, Formen für Halbgefrorenes und Eistorten zu füllen, die auf die Ablage der Schockfroster bereitgestellt wurden.

Jeder Eisstiel enthält 85 cc des Produktes.

Die runde Form zeigt die Qualität des Produktes.

Eis kann herkömmlich gegessen oder mit Schokolade und Crunches personalisiert werden.



> QUALITÄT UND SCHNELLE AM STIEL



Eis mit Crunch



Werten Sie Ihren Süßspeisen-Stiel auf



Vielzahl an Eis am Stiel



Zum Mitnehmen und zur Lieferung nach Hause

Die Eisherstellung war noch nie so einfach.

Mit der Portionierpistole von MasterStick, Mister Art und Mister Art Plus werden alle Formen, die in der kalten Umgebung von FantaStick aufgestellt wurden, von der einfachsten bis zur hochkomplexen, mit der mitteldichten Mischung befüllt.

Jede Torte wird zu einem Meisterstück mit bezaubernden Dekorationen und Farben.



GESCHWINDIGKEIT UND KREATIVITÄT FÜR EISTORTEN



Entnehmen Sie die Torte aus der Form



Personalisieren Sie mit Nahrungsmittelfarbe



Dekoration mit Früchten und Schokoladenquirl



Zum Mitnehmen und zur Lieferung nach Hause

FANTASTICK



Technische Spezifikationen

Komplettes Formvolumen		2
Jede Form		24 85 cc Süßspeisen
Produktions-Zyklus		48 Süßspeisen
Produktions-Zeit	min	30
Lufttemperatur	C°	-35/-40
Produkt-temperatur	C°	+3/-18
Stromversorgung	Volt / Hz / Ph	230 / 50 / 1
Nenn- Strom-	kW	1,4
Kondensator**		Luft oder Wasser
Abmessungen	B x T x H cm	79 x 70 x 85
Gewicht	kg	130



	Stündliche Produktion / Eisportionen 75 g	Stündliche Produktion / Eis am Stiel 85cc	Stündliche Produktion / Shake-Portionen 300 cc
Mister Art	270	320	-
Mister Art Plus	485	580	-
MasterStick	-	530	150

	Zahnrad-pumpe	Behälter-kapazität	Strom-versorgung*			Nenn-leistung	Absi-cherung	Kondensator**	Abmessungen Luft	Abmessungen Wasser	Netto-gewicht
		Liter	Volt	Hz	Ph	kW	A		B x T x H cm	B x T x H cm	kg
Mister Art	Ja	12	400	50	3	2,4	10	Luft oder Wasser	50,5 x 75,5 x 83	50,5 x 67,5 x 74	140
Mister Art Plus	Ja	12+12	400	50	3	4,7	16	Luft oder Wasser	55 x 87,5 x 89	55 x 80,5 x 85	225
MasterStick	Ja	12	400	50	3	2,0	8	Luft oder Wasser	50,5 x 75,5 x 91	50,5 x 67,5 x 85	140

* Andere Stromspannungen und Zyklen sind gegen Aufpreis erhältlich. ** Gegen Aufpreis auch als Wasserkondensator-Ausführung erhältlich. Die Produktion variiert in Abhängigkeit der verwendeten Zutaten.

FantaStick, MasterStick, Mister Art und Mister Art Plus werden von Carpigiani im Rahmen des nach UNI EN ISO 9001 zertifizierten Qualitätssystems hergestellt.

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte. Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige, Änderungen vorzunehmen falls sie solche für notwendig hält.



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

Vertragshändler



carpigiani.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence