

**MISTER**  
*Art* plus

**MISTER**  
*Art*

Die neue Technologie, um deine handwerklichen Spezialitäten zu erweitern\*

\* Tortenfüllungen, Eis am Stiel und viele andere Ideen.



**CARPIGIANI**

# Mister Art:

## Das Labor zur Umsetzung deiner kreativen Ideen

### Mister Art ist die Produktionsmaschine für permanent frisches handwerkliches Eis

Mister Art kombiniert ein komplettes Eisherstellungssystem in nur einer Maschine: Im oberen Vorratsbehälter wird der Mix pasteurisiert, im darunter liegenden Zylinder wird das Eis gefroren.

Der handwerkliche Mix wird mit natürlichen Zutaten wie frischer Milch, Sahne, Zucker, Fruchtmarmelade usw. hergestellt. Auf dem Display wird der Produktionsfortschritt angezeigt und angegeben, wann die einzelnen Zutaten hinzugefügt werden müssen.

Form und Drehzahl des Rührwerks sind so konzipiert, dass die Zutaten sich vollständig vermischen. Die Pasteurisierung bei 65°C stellt die Hygiene sicher. Die patentierte Carpigiani-Pumpe befördert den Mix in den Gefrierzylinder.

Die Maschine stellt permanent Eis her. Beim Betätigen des Portionshebels wird eine Eisportion ausgegeben. Gleichzeitig wird über die patentierte Carpigiani Druckpumpe der Mix mit einem hohen Aufschlagvolumen in den Gefrierzylinder befördert. Das Ergebnis ist ein cremigeres, wärmeres, aromatischeres Speiseeis.



Diese innovative Maschine von Carpigiani stellt Eis und gefrorene Konditorei-Spezialitäten sowie trendige Gaumenfreuden für anspruchsvolle Kunden her.

### Mister Art steht für **Gelato**-Spezialitäten

Produziert das teilweise kristallisierte Gelato "crystal", um breite Kuchenformen und schmale Stieleisformen zu befüllen.

### Mister Art steht für **Konditorei**-Spezialitäten

Produziert gefrorenes Eiskonfekt wie Monoportionen und Halbgefrorenes sowie frische Köstlichkeiten wie Mousse und Bayrische Creme.

### Alles zusammen in einem **Rezeptheft**

Ein detailliertes Rezeptbuch, das durch den QR Code, der auf der Vorderseite der Maschine sich befindet, heruntergeladen werden kann, ist für jede Maschine verfügbar und hilft der Wahl und der Dosierung der Zutaten.



**Gelato  
Sorbets**



**Eis-Leckereien  
Monoportionen  
(Eiskonfekt)**



**Crystal Gelato und  
Crystal Sorbetto  
für Eistorten**



**Halbgefrorenes\*  
Mousse  
Bayrische Creme**



## > Leistung

Jede Spezialität der Mister Art wird nach einem präzisen Verfahren beim Aufheizen/Pasteurisieren bzw. Kühlen/Gefrieren hergestellt. Dadurch wird ein immer perfektes Produktergebnis erzielt.



## > Komfort

Um den Füllbetrieb zu erleichtern, können am Frontverschluss folgende Endstücke angebracht werden: zwei Tüllen für Eiskonfekt, zwei Tüllen für frische Köstlichkeiten und ein Schlauch mit Dosierpistole, um Formen für Torten und Eis am Stiel schnell mit Gelato „crystal“ zu füllen.

**Core\***: System mit Peristaltikpumpe, um den Sirup bei der Ausgabe direkt in das Eis zu injizieren.

Alle aktualisierte Inhalte, wie Bedienungsanleitungen, Carpi Care kit und Carpi Clean kit können durch den **QR Code**, der sich auf der Vorderseite der Maschine befindet, heruntergeladen werden.



## > Hygiene

Frontverschluss aus isolierendem und nicht kondensierendem Material. Optionale Nacht-Pasteurisierung, um alle Teile der Maschine, die mit dem Eis in Berührung kommen, zu sterilisieren. Bürste für die Reinigung des Schlauchs. Optionale Handbrause mit Spiralschlauch und Schnellkupplung für die Maschinenreinigung.

**Carpi Care kit - Carpi Clean kit**: Fragen Sie Ihren Händler nach diesem kit, um Ihre Maschine jederzeit im einwandfrei hygienischen Zustand zu erhalten.



**Carpi Care kit**



**Carpi Clean kit**



## > Einsparungen

**Reduzierung der geschmacksgebenden Zutaten**, da durch das hohe Aufschlagvolumen das Kältegefühl im Mund abnimmt und der Geschmack hervorgehoben wird. Beim Befüllen der Formen wird **weniger Eis-Masse** benötigt, da Gelato „crystal“ im Vergleich zu traditionellem Eis mehr Volumen hat. **Geringerer Zeitaufwand** bei Serienproduktion, da Mr. Art wie ein kontinuierlicher „Spritzbeutel“ arbeitet.

\*Optional. Nur über Maschinenbestellung erhältlich.



# Mister Art Plus:

Die neue Technologie,  
um deine handwerklichen  
Spezialitäten zu erweitern\*

\* Tortenfüllungen, Eis am Stiel und  
viele andere Ideen.

## Mister Art Plus - Eine Maschine für zwei handwerkliche Gelato Produktionen

Mister Art Plus ist eine Maschine für zwei Gelato Produktionen, da sie über zwei nebeneinanderliegende Pasteurisierungsbehälter, zwei Motoren und zwei unabhängige Gefrierzylinder verfügt. Es können daher zwei unterschiedliche Mixsorten und Eiskonsistenzen hergestellt werden.

Eine 3-gruppige flexible und vielseitige Maschine, die alle Kundenanforderungen durch eine große Produktvielfalt erfüllt.

Mister Art Plus ist eine Maschine mit drei Zapfhebeln. Beim Betätigen des rechten oder linken Zapfhebels erhält man jeweils eine Geschmackssorte, beim Betätigen des mittleren Hebels erhält man eine gemischte Variante.



Die innovative Maschine von  
Carpigiani produziert drei Gelato-  
Sorten und andere, gemischte  
Eis- und Konditoreispezialitäten

## Mister Art Plus steht für Gelato-Spezialitäten

Produziert zwei Sorten Gelato "crystal", ausgestattet mit zwei Dosierpistolen (wie zwei kontinuierliche "Spritzbeutel"), für die schnelle Herstellung von mehrschichtigen Torten und verführerischem gefülltem Gelato.

## Mister Art Plus steht für Konditorei-Spezialitäten

Produziert gleichzeitig zwei Sorten gefrorenes Eiskonfekt wie Monoportionen und Halbgefrorenes und frische Köstlichkeiten wie Mousse oder Bayrische Creme.

## Alles zusammen in einem Rezeptheft

Ein detaillierte Rezeptbuch, das durch dem QR Code, der auf der Vorderseite der Maschine sich befindet, heruntergeladen werden kann, ist für jede Maschine verfügbar und hilft der Wahl und der Dosierung der Zutaten.



**Gelato  
Sorbets**



**Eis-Leckereien  
Monoportionen  
(Eiskonfekt)**



**Crystal Gelato und  
Crystal Sorbetto  
für Eistorten**



**Halbgefrorenes\*\*  
Mousse  
Bayrische Creme**



---

Mit den zwei Dosierpistolen ist die Herstellung von Eis am Stiel mit einer andersfarbigen Füllung, einfach und schnell.

Die Software passt die Temperatur der Gefrierzylinder an, um Gelato „crystal“ mit zwei unterschiedlichen Konsistenzen herzustellen. So legt sich eine Sorte über die andere, ohne zu vermischen. Auf diese Weise wird eine gleichmäßige Füllung erreicht, die sich deutlich von der äußeren Eisschicht unterscheidet.

Es ist auch ganz einfach mehrschichtige Eistorten herzustellen. In dem die beiden Dosierpistolen im Wechsel eingesetzt werden, erhält man Schichten mit unterschiedlichen Farben und Aromen.

---





## Gelato-Spezialitäten

Mit dem innovativen Gefrierprogramm wird der Mix nur zum Teil kristallisiert und durch die patentierte Carpigiani Pumpe ein hohes Aufschlagvolumen erreicht. Das teilweise kristallisierte Produkt, genannt "crystal", wird mit der Dosierpistole in die Formen gefüllt.

Durch das Schockfrostern wird die vollständige Kristallisierung des Produkts erreicht und es entsteht Speiseeis.



## EIS UND SORBETS AM STIEL



**Befüllung** Mit der Dosierpistole ist es einfach diese schmalen Formen für Eis am Stiel zu befüllen.



**Entnahme** Nach dem Gefrieren lässt sich das Eis ohne Probleme aus der Form entnehmen.



**Dekoration** Es gibt vielfältige Möglichkeiten das Eis mit Schokolade bzw. verschiedenen Crunches zu verfeinern.



**Gefülltes Eis am Stiel** Diese besondere Qualität lässt sich nur mit Mister Art Plus verwirklichen.

Die hohe Gelato-Qualität wird durch die Möglichkeit erreicht, den **Luftaufschlag individuell einzustellen**, wodurch ein angenehmes, wärmeres Mundgefühl entsteht. Dadurch wird der Geschmack des Eises verstärkt, ohne die Quantität und Kosten der geschmacksgebenden Zutaten zu erhöhen.

Bei einer Lagertemperatur von -18°C bleibt das Eis am Stiel wunderbar cremig und ist sofort genießbar, während sich Eistorten einfach schneiden lassen.



## > EISTORTEN



**Füllung** Mit der Dosierpistole lassen sich in kurzer Zeit Formen für Eistorten füllen.



**Entnahme** Nach dem Gefrieren lässt sich die Eistorte ohne Probleme aus der Form entnehmen.



**Dekoration** Eine individuelle Dekoration mit Früchten und Schokolade macht die Eistorte zum "Meisterstück".



**Mehrschichtige Eistorten** Diese besondere Qualität lässt sich nur mit Mister Art Plus verwirklichen.



## Konditorei-Spezialitäten

Der Mix für die Eiskonditorei wird im oberen Vorratsbehälter pasteurisiert und bei 4°C konserviert. Die Pumpe speist den Gefrierzylinder unter Zugabe des gewünschten Luftaufschlages.

Die frisch produzierten Monoporzioni (Eiskonfekt) werden im Schockfroster auf -18°C ausgefroren. Selbst bei dieser Temperatur sind die Monoporzioni jederzeit sofort genießbar. Aufgrund des hohen Luftvolumens bleibt das Produkt im Vergleich zu traditionellem Gelato immer zart und cremig.



## > EISKONDITOREI



Monoporzioni Becher



Cannoli



Tartellettes

**Mousse und Bayrische Creme** - Diese Mixe benötigen eine hohe Bindung. Sie werden pasteurisiert und bei 20°C flüssig gehalten. Die Verarbeitung erfolgt bei 0°C. Nach dem Portionieren, wird das Produkt bei 4°C zum sofortigen Verzehr in der Vitrine ausgestellt oder kann bei -18°C im Lagerschrank gelagert werden.

**Halbgefrorenes** - Diese Mixe werden pasteurisiert und im Vorratsbehälter bei 4°C gelagert, dann gefroren und bei einer Temperatur unterhalb des Gefrierpunktes entnommen. Halbgefrorene Produkte sollten bei einer Temperatur von -18°C gelagert werden. \*In der Rezeptur für Halbgefrorenes ist keine Verwendung von Eiern vorgesehen.



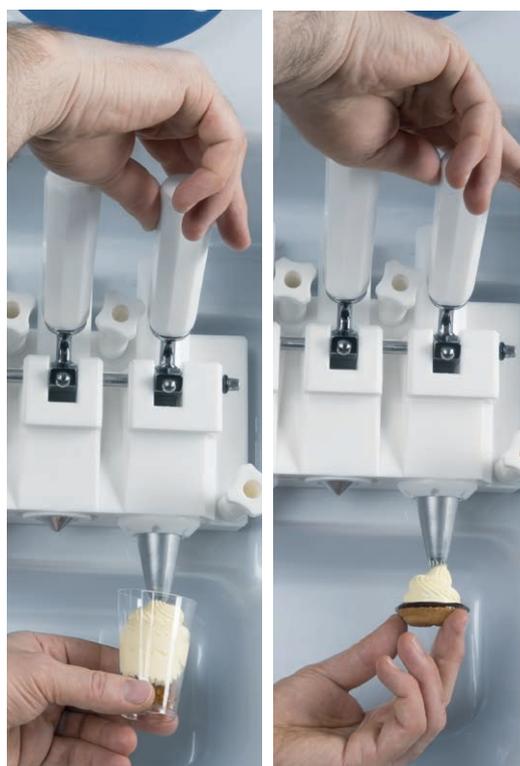
## > FRISCHE KONDITIONEIREI



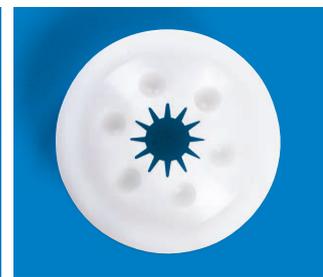
Mousse



Bayrische Creme



Halbgefrorenes\*



## Ausgabetüllen

Kreieren Sie Ihr Softeis mit Stil. Wählen und personalisieren Sie die Form.





## Technische Daten

		Stündliche Produktion / Eisportionen 75 g				Stündliche Produktion / Eis am Stiel 85cc			
									
<b>Mister Art</b>				270				320	
<b>Mister Art Plus</b>				485				580	

		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
<b>Mister Art</b>	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
<b>Mister Art Plus</b>	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

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

Mister Art und Mister Art Plus werden von Carpigiani gemäß dem Qualitätssystem UNI EN ISO 9001 hergestellt.

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte. Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige Änderungen vorzunehmen.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence