

# Оборудование для тортов и эскимо для мороженого и топпингов, Maestro HE, Mister Art, Mister Art Plus

## Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: [cig@nt-rt.ru](mailto:cig@nt-rt.ru) || сайт: <http://carpigiani.nt-rt.ru/>

## Carpigiani Maestro\*\* HE для мороженого и топпингов



Артикул: Maestro\*\* HE

Категория: Оборудование для тортов и эскимо

### Качество

43 комплексных процесса приготовления мороженого и кондитерских изделий, позволяющих приготовить широкий выбор превосходных блюд.

### Эффективность

Битер (взбивалка) без центрального вала и с лезвиями из конструкционного термопластичного материала POM для полного извлечения мороженого.

Саморегулирующиеся скребковые лезвия для постоянной очистки цилиндра и увеличения выработки.

Последующее охлаждение: включение низких температур во время экстракции для поддержания консистенции мороженого.

ЖК-дисплей: показывает ингредиенты, которые нужно добавить во время производства, чтобы облегчить оператору выполнение рецептов.

Книга рецептов входит в комплект поставки машины.

### Удобство

Используйте машину стоя прямо.

Душ из нержавеющей стали с фиксацией на передней части машины для облегчения мытья.

Простой способ: подготавливать и пастеризовать базу в одной машине.

Опционально дверца дозирования вместе с программой Crystal, используемой для наполнения контейнеров и банок.

Опционально водный фильтр для дозирования точного необходимого количества воды, экономии времени и избежания ошибок измерения.

Коврик с фиксатором лотка облегчает извлечение и украшение.

Настраиваемое производственное меню.

#### Экономичность

Технология Carpigiani High Efficiency позволяет сократить время производства и потребление электроэнергии и воды до 30% по сравнению с батч фризерами Carpigiani предыдущих поколений (30% по сравнению с моделями RTX).

#### Безопасность

Предотвращение несчастных случаев благодаря закругленным углам.

Процедура автоматического размораживания для быстрого возобновления производства в случае сбоя питания или случайной остановки.

Опционально Теорема: мониторинг и диагностика через Интернет для упрощения помощи.

#### Гигиена

Цельный цилиндр для максимальной чистоты и гарантированной гигиены.

Горячая промывка, съемный вытяжной желоб и обработка листовой сталью Scotch-Brite облегчают очистку.

Отложенный цикл очистки гарантирует гигиеничность, контролируя температуру цилиндра после того, как мороженое было извлечено.

Carpi Care kit & Carpi Clean Kit: запросите их у своего дилера, чтобы поддерживать вашу машину в идеальном гигиеническом состоянии.

## Carpigiani Maestro\*\*\* HE



Количество товара Carpigiani Maestro\*\*\* HE В КОРЗИНУ УЗНАТЬ ЦЕНУ

Артикул: Maestro\*\*\* HE

Категория: Оборудование для тортов и эскимо

Качество

43 комплексных процесса приготовления мороженого и кондитерских изделий, позволяющих приготовить широкий выбор превосходных блюд.

Эффективность

Битер (взбивалка) без центрального вала и с лезвиями из конструкционного термопластичного материала POM для полного извлечения мороженого.

Саморегулирующиеся скребковые лезвия для постоянной очистки цилиндра и увеличения выработки.

Последующее охлаждение: включение низких температур во время экстракции для поддержания консистенции мороженого.

ЖК-дисплей: показывает ингредиенты, которые нужно добавить во время производства, чтобы облегчить оператору выполнение рецептов.

Книга рецептов входит в комплект поставки машины.

Удобство

Используйте машину стоя прямо.

Душ из нержавеющей стали с фиксацией на передней части машины для облегчения мытья.

Простой способ: подготавливать и пастеризовать базу в одной машине.

Опционально дверца дозирования вместе с программой Crystal, используемой для наполнения контейнеров и банок.

Опционально водный фильтр для дозирования точного необходимого количества воды, экономии времени и избежания ошибок измерения.

Коврик с фиксатором лотка облегчает извлечение и украшение.

Настраиваемое производственное меню.

#### Экономичность

Технология Carpigiani High Efficiency позволяет сократить время производства и потребление электроэнергии и воды до 30% по сравнению с батч фризерами Carpigiani предыдущих поколений (30% по сравнению с моделями RTX).

#### Безопасность

Предотвращение несчастных случаев благодаря закругленным углам.

Процедура автоматического размораживания для быстрого возобновления производства в случае сбоя питания или случайной остановки.

Опционально Теорема: мониторинг и диагностика через Интернет для упрощения помощи.

#### Гигиена

Цельный цилиндр для максимальной чистоты и гарантированной гигиены.

Горячая промывка, съемный вытяжной желоб и обработка листовой сталью Scotch-Brite облегчают очистку.

Отложенный цикл очистки гарантирует гигиеничность, контролируя температуру цилиндра после того, как мороженое было извлечено.

Carpi Care kit & Carpi Clean Kit: запросите их у своего дилера, чтобы поддерживать вашу машину в идеальном гигиеническом состоянии.

## Carpigiani Mister Art



Артикул: Mister Art

Категория: Оборудование для тортов и эскимо

Carpigiani Mister Art — профессиональное приготовление замороженных десертов и кондитерских изделий

Carpigiani Mister Art – это инновационное оборудование, предназначенное для профессионального приготовления замороженных десертов и кондитерских изделий. Эта многофункциональная машина идеально подходит для кафе, ресторанов и кондитерских, стремящихся разнообразить свое меню и предложить клиентам уникальные вкусовые впечатления.

Качество

Mister Art может производить мороженое и сорбеты, создавать CRYSTAL для заполнения больших форм для торта и узких форм для мороженого, а также кондитерские изделия из мороженого, такие как отдельные порции мороженого и спумони, свежие кондитерские изделия, такую как муссы и баварские кремы.

Эффективность

Запатентованный шестеренчатый насос Carpigiani обеспечивает наилучшую структуру и контроль перерасхода. Бак, двигатель и цилиндр Mister art'a непрерывно производят желаемый продукт.

Удобство

Дверь Mister Art предназначена для установки терминалов для облегчения наполнения: 2 для кондитерских изделий из мороженого, 2 для свежей выпечки, 1 шланг с пистолетом для дозирования Crystal.

Книга рецептов прилагается.

Экономичность

С Mister Art вы можете легко выполнять свою работу и экономить время.

Безопасность

Предотвращение несчастных случаев благодаря закругленным углам.

Опционально Теорема: мониторинг и диагностика через Интернет для упрощения помощи.

Гигиена

Система самопастеризации для дезинфекции всех частей машины, контактирующих с продуктом.

Очистка цилиндра с подогревом для упрощения операций очистки.

Щетка для очистки шланга.

Опционально душ со спиральным шлангом и быстроразъемным соединением.

# Carpigiani Mister Art Plus



Артикул: Mister Art Plus

Категория: Оборудование для тортов и эскимо

Carpigiani Mister Art Plus для замороженных десертов и кондитерских изделий

Carpigiani Mister Art Plus – это усовершенствованная версия профессионального оборудования для приготовления разнообразных замороженных десертов и кондитерских изделий. Эта многофункциональная машина идеально подходит для кафе, ресторанов и кондитерских, стремящихся расширить ассортимент и предложить клиентам уникальные и качественные десерты.

Качество

Mister Art может производить мороженое и сорбеты, создавать CRYSTAL для заполнения больших форм для торта и узких форм для мороженого, а также кондитерские изделия из мороженого, такие как отдельные порции мороженого и спумони, свежие кондитерские изделия, такую как муссы и баварские кремы.

Эффективность

Запатентованный шестеренчатый насос Carpigiani обеспечивает наилучшую структуру и контроль перерасхода. Mister Art Plus имеет два резервуара, два двигателя и два независимых цилиндра, которые одновременно производят два продукта разной консистенции.

Удобство

Дверь Mister Art Plus предназначена для установки терминалов для облегчения наполнения: 2 для кондитерских изделий из мороженого, 2 для свежей выпечки, 2 шланга с пистолетом для дозирования Crystal (используется для создания CRYSTAL двух разных плотностей и для производства, например, многослойных тортов).

Книга рецептов прилагается.

Экономичность

С Mister Art вы можете легко выполнять свою работу и экономить время.

## Безопасность

Предотвращение несчастных случаев благодаря закругленным углам.

Опционально Теорема: мониторинг и диагностика через Интернет для упрощения помощи.

## Гигиена

Система самопастеризации для дезинфекции всех частей машины, контактирующих с продуктом.

Очистка цилиндра с подогревом для упрощения операций очистки.

Щетка для очистки шланга.

Опционально душ со спиральным шлангом и быстроразъемным соединением.

## Аппарат для производства джелато Maestro\*\*\*\* HE



Артикул: Maestro\*\*\*\* HE

Категория: Оборудование для тортов и эскимо

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ АППАРАТЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ДЖЕЛАТО CARPIGIANI MAESTRO

### Качество

43 комплексных процесса приготовления мороженого и кондитерских изделий, позволяющих приготовить широкий выбор превосходных блюд.

### Эффективность

Битер (взбивалка) без центрального вала и с лезвиями из конструкционного термопластичного материала ПОМ для полного извлечения мороженого.

Саморегулирующиеся скребковые лезвия для постоянной очистки цилиндра и увеличения выработки.

Последующее охлаждение: включение низких температур во время экстракции для поддержания консистенции мороженого.

ЖК-дисплей: показывает ингредиенты, которые нужно добавить во время производства, чтобы облегчить оператору выполнение рецептов.

Книга рецептов входит в комплект поставки машины.

### Удобство

Используйте машину стоя прямо.

Душ из нержавеющей стали с фиксацией на передней части машины для облегчения мытья.

Простой способ: подготавливать и пастеризовать базу в одной машине.

Опционально дверца дозирования вместе с программой Crystal, используемой для наполнения контейнеров и банок.

Опционально водный фильтр для дозирования точного необходимого количества воды, экономии времени и избежания ошибок измерения.

Коврик с фиксатором лотка облегчает извлечение и украшение.

Настраиваемое производственное меню.

#### Экономичность

Технология Carpigiani High Efficiency позволяет сократить время производства и потребление электроэнергии и воды до 30% по сравнению с батч фризерами Carpigiani предыдущих поколений (30% по сравнению с моделями RTX).

#### Безопасность

Предотвращение несчастных случаев благодаря закругленным углам.

Процедура автоматического размораживания для быстрого возобновления производства в случае сбоя питания или случайной остановки.

Опционально Теорема: мониторинг и диагностика через Интернет для упрощения помощи.

#### Гигиена

Цельный цилиндр для максимальной чистоты и гарантированной гигиены.

Горячая промывка, съемный вытяжной желоб и обработка листовой сталью Scotch-Brite облегчают очистку.

Отложенный цикл очистки гарантирует гигиеничность, контролируя температуру цилиндра после того, как мороженое было извлечено.

Carpi Care kit & Carpi Clean Kit: запросите их у своего дилера, чтобы поддерживать вашу машину в идеальном гигиеническом состоянии.

## По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: [cig@nt-rt.ru](mailto:cig@nt-rt.ru) || сайт: <http://carpigiani.nt-rt.ru/>