

A professional-grade stainless steel ice cream machine. The machine features a large touchscreen control panel at the top left displaying various icons and settings. Below the panel is a horizontal tray with a white spherical pasteurizer head hanging from a vertical stainless steel column. To the right, there are two extrusion nozzles. The machine's body is polished stainless steel with the brand name 'Capristo' embossed on the side. A control knob is visible on the front panel. The background is dark, highlighting the machine's metallic surfaces.

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



Komfortable Bedienung über großen Touch-Screen, Vollautomatische Schnellprogramme, einstellbare Parameter

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

Frischwasser-Pistole mit Metallschlauch

Omnidirektionale Dampfduse, 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



Strom sparen

82% Stromersparnis*

- Stromverbrauch pro Liter Eis bei 60 Liter Eis bei

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 Geräts
- Völlige Rezeptfreiheit
- Integrierter Rezeptwechsel
- Schneller Wechsel zwischen Rezepten
- Schnelle Verfügbarkeit der Eismaschine in der Aufheizphase
- Milch aufschäumen
- jegliche Flüssigkeiten erhitzen/kochen

* verglichen mit einem herkömmlichen Pasteurisierer

Sparen

Stromersparnis*

Verbraucht nur ca. 1.1 kW für
Erwärmung 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)



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
Herstellbarkeit ohne lange Vorarbeiten
Eisbecken
Saucen, Soßen zubereiten und
Gerichte schnell und gradgenau
zubereiten 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



