

Capristo
Steam technology Spain

HSP 5

*La revolución de
elaboración de helados*

**Máquina de alta
velocidad**



La única cocción de helado con vapor

Nuestra instalación para cocinar helado es la única en el mundo que trabaja con el principio de cocción al vapor. En este proceso, la masa cruda se pasteuriza suavemente durante un corto período de tiempo con vapor de agua a más de 400 °C. No pasteurizamos toda la cantidad de leche, que ya está pasteurizada de todos modos, sino solo una cuarta parte, junto con los ingredientes.

El vapor divide la preparación en gotas muy finas (microdispersión), intensificando así el sabor. Una disposición especial de las boquillas de salida de vapor provoca una rotación del líquido, mientras la mesa elevadora sube y baja automáticamente. Estos tres factores logran una homogeneidad muy alta en la mezcla. Como resultado, se necesitan cantidades más pequeñas de potenciadores de sabor para obtener el mismo sabor.

¡Deleite a sus invitados por primera vez con el aroma completo de sus ingredientes de alta calidad!"



El Ampezzan 5 consume considerablemente menos electricidad debido al breve proceso de cocción en comparación con los pasteurizadores convencionales. Ofrece un ahorro de energía de aproximadamente el 75%. La necesidad de gran cantidad de agua de refrigeración se elimina por completo, lo que también significa la eliminación del desagüe de agua: Ahorro de agua: 100%. De 60 litros de leche, solo 300 ml de agua de vapor se convierten en parte del hielo, y por lo tanto, se consumen.

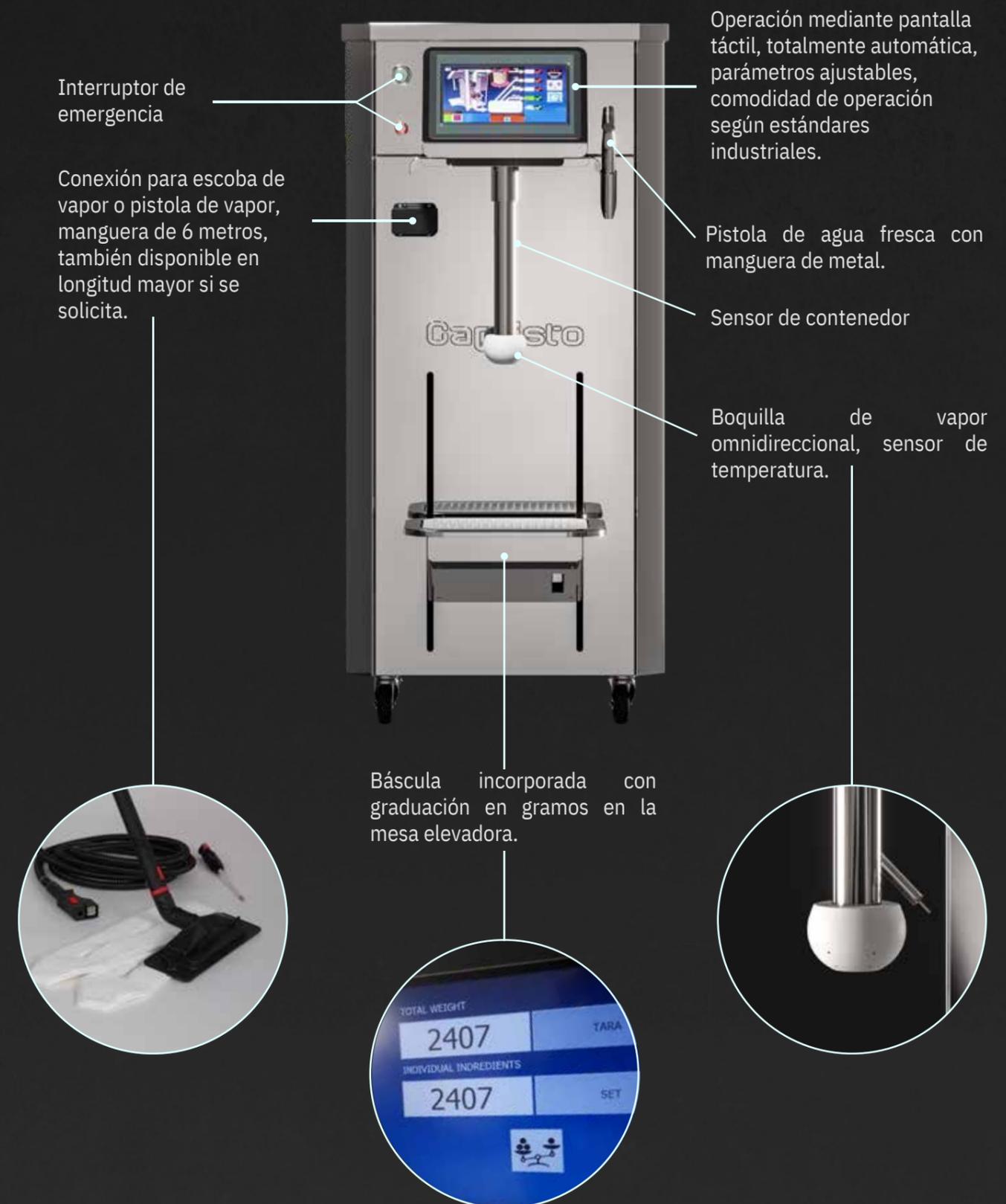
Los tiempos de preparación y monitoreo se reducen significativamente. En comparación con un pasteurizador convencional, se logra un ahorro de tiempo de más del 80%. Los tiempos de almacenamiento intermedio y de mantenimiento se eliminan en gran medida. También puede preparar cantidades mínimas ajustadas exactamente a sus necesidades diarias. Rápido y fresco. Obtendrá una flexibilidad logística sin precedentes que ahorra tiempo, dinero, espacio, energía y nervios.

Amplíe la información en nuestra web: capristoindustry.com

Además, los procesos de limpieza para ambos sistemas aún no se han tenido en cuenta: el Ampezzan 5 se limpia prácticamente solo en un abrir y cerrar de ojos. Los enjuagues de vapor y los enjuagues en frío se realizan de manera completamente automatizada y en cuestión de segundos. Cambiar el tipo de helado se convierte en un puro placer. También recibirá una escoba de vapor y una pistola de vapor para limpiar espacios y dispositivos. El vapor a 300°C no solo limpia de manera excelente, sino que también desinfecta al mismo tiempo. Una gran ventaja para la higiene en esta área de producción tan delicada.

Desde el cocinero de helados para los heladeros, con la perfección de Capristo.

HSP 5



Buenas razones para el cambio.

Ahorra agua

- *100% ahorro de agua:
- No se necesita agua de enfriamiento.
- No se necesita desagüe.
- Solo 300 ml se convierten en parte de 60 litros de hielo.
- Solo aproximadamente 1.5 litros para la limpieza automática.
- Elegible para la subvención de BAFA.

El Ampezzan 5 ofrece enormes beneficios para las personas y para el medio ambiente.

Incluso el sabor del helado se maximiza.

El pasteurizador de Capristo Steam Technology es una auténtica revolución para la elaboración de helado.

Aproveche sus recursos de manera más eficiente, optimice sus procesos de producción, cuide a sus empleados y, al mismo tiempo, ahorre una cantidad notable de dinero.



Ahorra electricidad

- *75% de ahorro de energía:
- Bajo consumo:
- ~0.28 kW para 15 litros de masa a 65°C
- ~0.60 kW para 15 litros de masa a 75°C
- Sin procesos de enfriamiento.
- Sin o con tiempos de congelación más cortos.
- Sin o con menos capacidades de congelación.

Ahorra espacio

- Los pasteurizadores convencionales son obsoletos.
- Menos capacidad de almacenamiento requerida.
- Menos capacidad de congelador necesaria.
- Máxima flexibilidad para cualquier cantidad de helado deseada.
- Ideal para cocinas pequeñas y grandes.
- Mejor utilización de las máquinas de helado.
- No se necesita una balanza externa.

Contacto: <https://capristoindustry.com/>

Ahorra tiempo

- *80% ahorro de tiempo:
- 60 litros de hielo en menos de 2 minutos.
- Solo se calienta la mezcla de ingredientes.
- Sin tiempos de enfriamiento.
- Sin tiempos de maduración.
- Autolimpieza rápida.
- Menos operaciones de manejo.
- Menos almacenamiento intermedio.
- Preparación flexible incluso para pequeñas cantidades.
- Programas controlados por computadora.

Más sabor

- Descomposición fina de los ingredientes.
- Máxima homogeneidad.
- Menos masa de ingredientes requerida.
- Sin almacenamiento previo: ¡Transformación directa en hielo!
- Mayor frescura debido a tiempos de almacenamiento minimizados.



Más higiene

- Alta prevención de contaminación mediante cadenas de producción más cortas.
- ¡Autolimpieza!
- Autodesinfección.
- Con escoba de vapor y pistola de vapor para la limpieza de espacios y equipos.

Generación de vapor en dos etapas

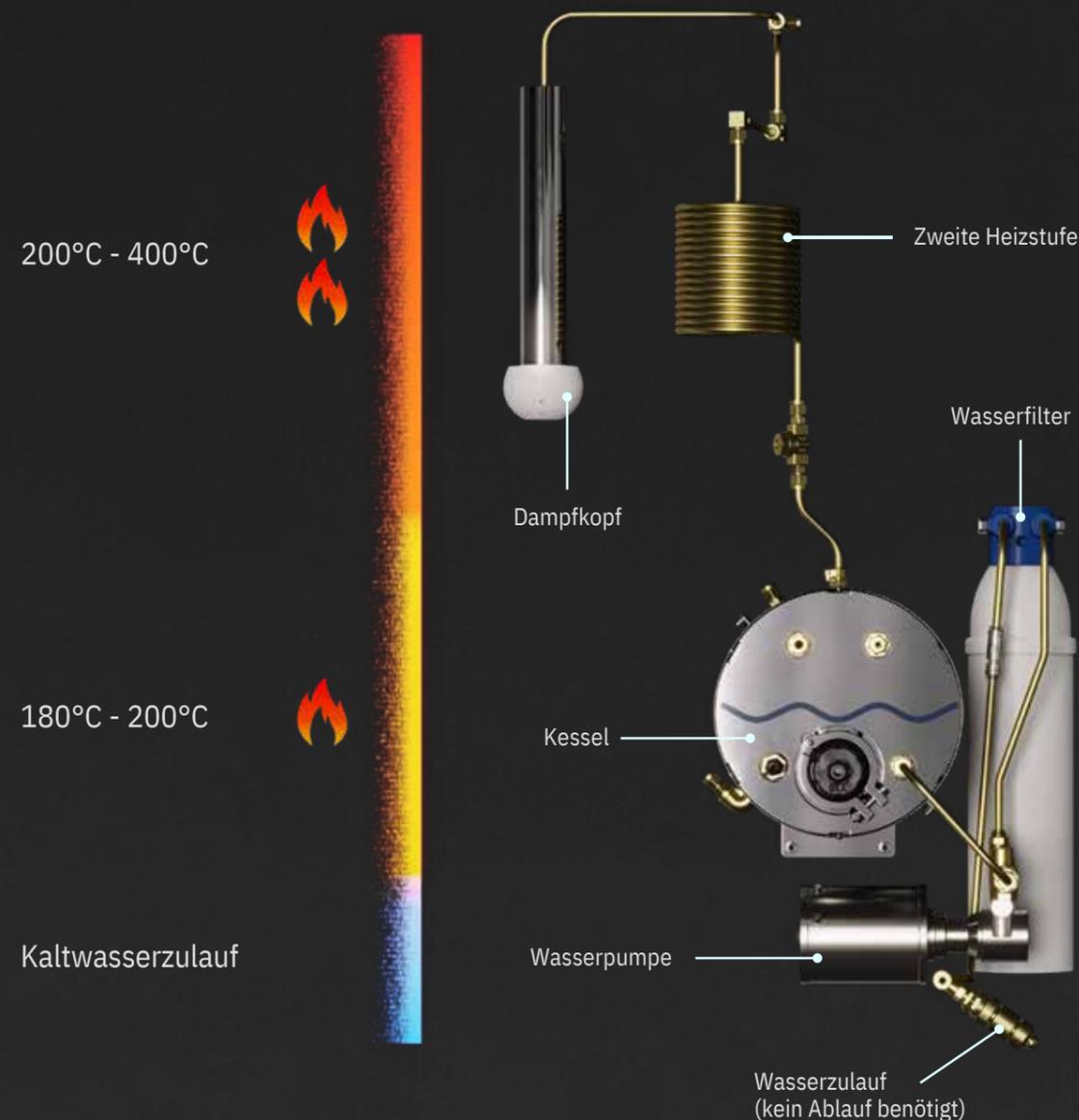
En el interior de nuestro pasteurizador trabaja un sistema de generación de vapor en dos etapas. El agua de la entrada primero pasa por un filtro de agua y luego se calienta en la caldera a 180 °C a 200 °C. Este vapor, que ya es bastante caliente, luego pasa a la segunda etapa de calentamiento, donde se seca aún más a 300-400 °C antes de salir por la salida.

De esta manera, el Ampezzan 5 logra una perfecta descomposición y distribución de los ingredientes que aportan sabor, al mismo tiempo que se mantiene muy eficiente.

Los ahorros de tiempo y energía son asombrosos.

Algunos datos reales:

- Consumo de energía: 1.2 kW para 60 litros a 65°C (convencional: 5 kW)
- Consumo de energía: 2.4 kW para 60 litros a 75°C
- Consumo de energía: 40 kW durante una semana, produciendo 100-120 litros diarios de diversas variedades
- Consumo de agua para 60 litros de hielo: 0.3 litros (convencional: 600-700 litros)
- Consumo de agua para una tonelada de hielo: 10 litros
- Consumo de agua para el proceso de limpieza: 1-2 litros, con una duración de aproximadamente 40 segundos-
- Duración para 15 litros de masa (60 litros de hielo) a 65°C: 1:07 minutos (convencional: 1 hora 35 minutos)
- Duración para 10 litros de masa (40 litros de hielo) a 65°C: 32 segundos
- Duración para 10 litros de masa (40 litros de hielo) a 75°C: 47 segundos
- Duración para 10 litros de masa (40 litros de hielo) a 85°C: 1:08 minutos
- Producción de 600 litros de hielo por hora





SCAN ME

Capristo
Steam technology Spain

Teléfono: +34 666 16 24 19

Email GENERAL:

info@capristoindustry.com

Email CEO:

miguel@capristoindustry.com