

Capristo
Steam technology Spain

HSP 5

La revolución de la Eficiencia energética de alto rendimiento

DE PRODUCCIÓN DE LA COCCIÓN DE HELADOS &
PASTEURIZADOR MULTIFUNCIÓN CON TECNOLOGÍA DE VAPOR

CUANDO LOS VAPORES SE HACEN REALIDAD

- 80% de ahorro de energía
- 99% ahorro de agua
- 90% ahorro de tiempo
- Aumentar la flexibilidad
- Reducir costes de personal
- Optimización del sabor molecular
- Perfectamente autolimpiante

APLICABLE PARA:

RESTAURANTES, HELADERÍAS, CATERINGS, HOTELES,
CRUCEROS, HOSPITALES E INDUSTRIA ALIMENTARIA



La única cocción de helado con vapor

Nuestro pasteurizador para cocinar helado y otros alimentos 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 periodo 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.

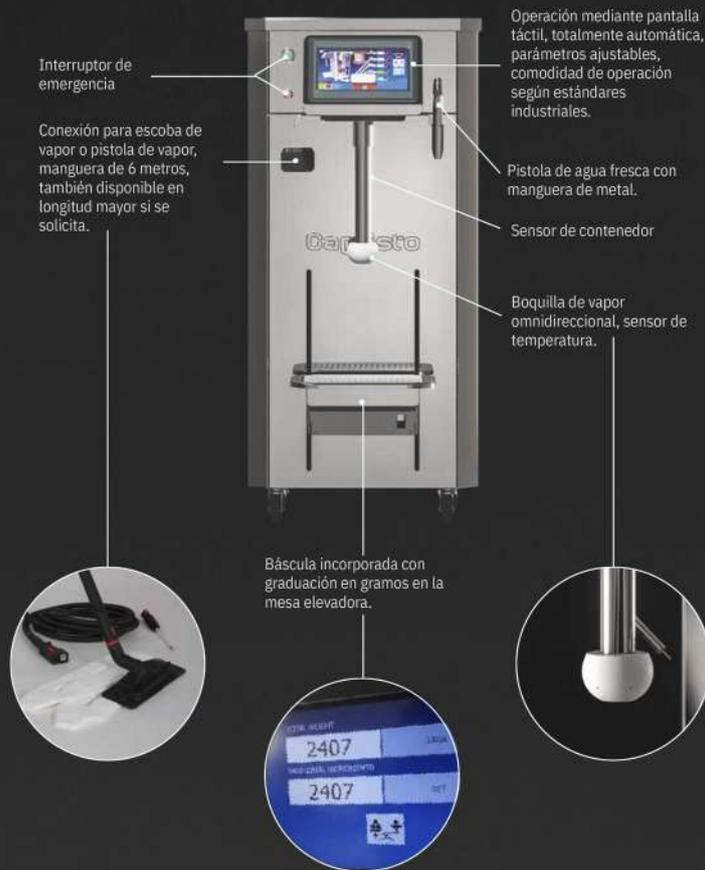
Los tiempos de preparación y monitoreo se reducen significativamente. En comparación con un pasteurizador convencional, se logra un ahorro de tiempo de más del 80%. Los tiempos de almacenamiento intermedio y de mantenimiento se eliminan en gran medida. También puede preparar cantidades mínimas ajustadas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

Amplie la información en nuestra web: www.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.

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.



Los numerosos beneficios no se acaban, también puede producir grandes cantidades de espuma de leche, calentar salsas u otros líquidos.

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

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.

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.

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

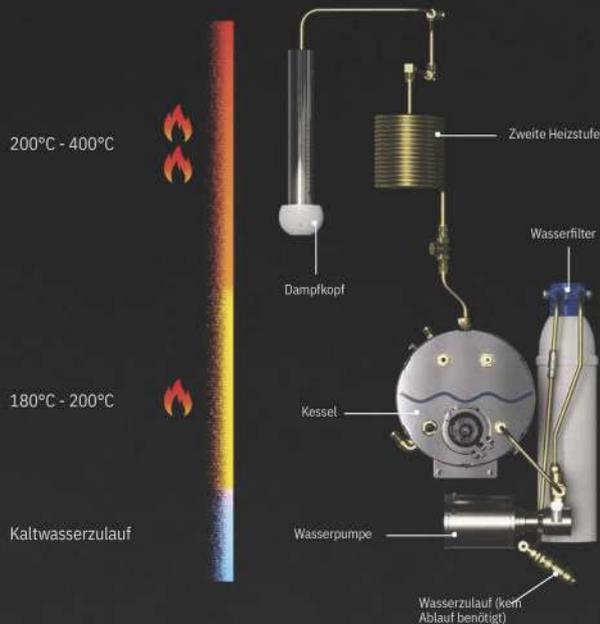
- Alta prevención de contaminación mediante cadenas de producción más cortas.
- ¡Autolimpieza!
- Autodesinfección.
- Con escoba de vapor y pistola de vapor para la limpieza de espacios y equipos.

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



Alta cocina y restaurantes:

El HSP5 permite la preparación de una amplia variedad de productos gourmet, como cremas, salsas, pastas, cremas pasteras, entre otros. Gracias a su alta capacidad de esterilización, es ideal para asegurar una excelente calidad en los ingredientes, manteniendo intactos los sabores y aromas. La alta precisión en la cocción mediante vapor seco a temperaturas de hasta 350°C permite resaltar las propiedades de los ingredientes, lo que optimiza el sabor y aroma de los platos. La esterilización de los alimentos es un proceso crucial en ambientes como hospitales, cocinas industriales y otros sectores donde la seguridad alimentaria es fundamental. El HSP5 no solo ofrece eficiencia en términos de cocción, sino que también se destaca en términos de esterilización gracias a su tecnología de cocción al vapor a temperaturas extremadamente altas, lo que permite una esterilización completa de los productos a temperaturas de hasta 350°C. A continuación, se incluyen detalles sobre cómo este proceso es aplicable y beneficioso para cocinas de hospitales y otras aplicaciones industriales y sus aplicaciones:

2. Catering y grandes eventos:

El HSP5 permite la producción de grandes cantidades de alimentos hasta 60L en cuestión de 2-4 minutos, desde helados hasta salsas y sopas, de manera eficiente y rápida. Esto resulta en una notable reducción del tiempo de preparación, lo cual es crucial en eventos con grandes volúmenes de comida. La flexibilidad del HSP5 es una ventaja para catering, ya que permite la personalización de lotes de acuerdo a las necesidades del evento, optimizando los recursos y reduciendo el desperdicio.

Aplicaciones en un Hotel

1. Preparación de Postres y Helados Artesanales:

- Helados y gelatos gourmet: El HSP5 permite preparar helados de alta calidad de manera eficiente. Los ingredientes se pasteurizan rápidamente mediante vapor, lo que preserva el sabor y la textura del helado, sin necesidad de enfriamientos previos ni aditivos adicionales.
- Sorbetes y gelatos sin lactosa: Ideal para preparar sorbetes para clientes con necesidades dietéticas específicas, como los que prefieren opciones sin lácteos o veganas.

2. Cocina de Alta Gama para Banquetes:

- Salsas y cremas: El HSP5 puede hacer salsas finas y cremosas en tiempo récord. La cocción al vapor permite un control preciso de la temperatura y la textura sin necesidad de añadir grandes cantidades de grasa o conservantes.
- Sopas y caldos: Ideal para grandes volúmenes de sopa o caldo, permitiendo la preparación en masa para grandes eventos como banquetes o cenas en buffets, sin perder el sabor y la calidad.

3. Preparación de Comidas Rápidas y Eficientes para el Restaurante del Hotel:

- Crema pasteleras y rellenos: Este pasteurizador es perfecto para hacer cremas y rellenos pasteleros de forma rápida y uniforme. Ideal para el desayuno, repostería o eventos especiales.
- Platos de pasta y risottos: Puedes cocinar pasta fresca, risottos y otros platos que requieren cocción precisa y rápida, lo que es perfecto para un servicio continuo o durante picos de demanda.

4. Menú de Bebidas y Cócteles:

Cócteles fríos (gelatos en copas): El HSP5 permite hacer cócteles congelados a partir de helados artesanales, perfectos para eventos de coctelería y en el restaurante del hotel. Aplicaciones en Catering

1. Preparación de Grandes Volúmenes de Comida hasta 60L

- Buffets y banquetes: Perfecto para cocinas que manejan grandes volúmenes de alimentos, como banquetes, bodas, y eventos.

El HSP5 puede pasteurizar salsas, caldos, cremas y otros platos en grandes cantidades, manteniendo la calidad del sabor y optimizando los tiempos de preparación.

- Platos listos para servir: Al producir grandes cantidades de comida de forma eficiente, los caterings pueden tener una mayor cantidad de platos listos para servir, minimizando tiempos de espera y aumentando la eficiencia en la logística de entrega.

2. Eficiencia en la Preparación de Alimentos Gourmet:

- Platos finos y creativos: Perfecto para caterings que ofrecen menús gourmet de alta gama, ya que permite una cocción delicada y eficiente de ingredientes sofisticados, como carnes, mariscos, salsas complejas, entre otros.
- Sopas y cremas personalizadas: Gracias a su capacidad de pasteurización precisa, las sopas y cremas se pueden preparar de manera uniforme y rápida, ajustando la consistencia y los sabores a las preferencias del cliente.

Aplicaciones Específicas y Esterilización en Cocinas de Hospitales

1. Cocción y Esterilización de Alimentos para Pacientes con Requerimientos Dietéticos Específicos

Ejemplos: Sopas, purés, caldos, cremas. Los alimentos preparados para pacientes con necesidades dietéticas especiales (por ejemplo, alimentos blandos para pacientes con dificultad para masticar) se benefician enormemente de este proceso. El HSP5 asegura que estos productos estén completamente esterilizados y listos para servir, cumpliendo con los requisitos de seguridad alimentaria sin comprometer la textura o sabor.

2. Preparación de Comidas para Grandes Volúmenes

En hospitales con un alto volumen de pacientes, como en áreas de emergencias o unidad de cuidados intensivos, es fundamental poder cocinar grandes cantidades de alimentos rápidamente y con altos estándares de seguridad. El HSP5 facilita esto al permitir la cocción de hasta 60 litros de alimentos (por ejemplo, sopas, purés, salsas, y carnes) a la vez, con un proceso de esterilización rápido y eficiente.

3. Uso de Alimentos Pre-cocinados o Preparación para Conservación

Muchos hospitales y cocinas industriales cocinan grandes cantidades de comida para conservarla y luego usarla durante la semana. La esterilización de productos a 350°C no solo garantiza que los alimentos sean seguros, sino que también ayuda a alargar su vida útil sin necesidad de conservantes artificiales, lo que es ideal para la conservación de alimentos en hospitales. Ventajas del HSP5 en la Esterilización de Alimentos para Cocinas de Hospitales

4. Alta Eficiencia Energética

El HSP5 no solo esteriliza los alimentos rápidamente, sino que lo hace con una eficiencia energética increíble, con un ahorro de 80-85% de electricidad comparado con métodos tradicionales de cocción y esterilización. Esto es crucial para hospitales, que suelen tener costos operativos elevados debido al alto volumen de alimentos que preparan.

5. Ahorro de Agua

La esterilización con vapor consume muy poca agua, lo que resulta en un ahorro de 99% de agua en comparación con otros métodos de cocción. Esto es especialmente beneficioso para hospitales con sistemas de gestión de recursos hídricos más estrictos o que buscan mejorar su sostenibilidad.

6. Reducción de Costos Operativos

Al eliminar la necesidad de procesos de enfriamiento prolongados, el HSP5 reduce los costos operativos relacionados con el uso de energía para enfriar los alimentos, lo que genera un ahorro significativo de tiempo y dinero.

7. Mejora de la Higiene y la Seguridad Alimentaria

La autolimpieza del HSP5 y la capacidad de desinfectar con vapor de 300°C aseguran que el equipo de cocina esté siempre higiénico y listo para su próximo uso, minimizando el riesgo de contaminación. El HSP5 es una solución integral para cocinas de hospitales, ya que ofrece esterilización eficiente, cocción rápida, ahorro de recursos y seguridad alimentaria. La capacidad de alcanzar temperaturas de hasta 350°C permite no solo la cocción de alimentos a gran escala, sino también su esterilización completa, garantizando un entorno higiénico y seguro para la preparación de alimentos para pacientes. Esto lo convierte en una herramienta invaluable para hospitales que necesitan cumplir con estándares rigurosos de calidad y seguridad en la alimentación, al mismo tiempo que buscan optimizar sus recursos operativos y altos volúmenes de comida.

8. Aplicaciones del HSP5 en Cocina Hospitalaria

El HSP5 es una máquina extremadamente eficiente para cocinas de alto volumen como las de hospitales. A continuación, se detallan aplicaciones para grandes cantidades y tiempos de preparación, optimizadas para satisfacer las necesidades nutricionales y operativas de hospitales.

9. Elaboración de Dietas Específicas

El HSP5 es ideal para crear dietas específicas como:

- ▣ Bajas en sodio: Ideal para pacientes con hipertensión.
- ▣ Sin gluten: Perfecto para pacientes celíacos.
- ▣ Líquidas: Para pacientes con dificultades para masticar.
- ▣ Bajas en calorías: Para control de peso.

Algunas recetas

Aplicaciones de Cocción con Cantidades y Tiempos de Preparación

1. Helados

Cantidad:

5 litros de mezcla de helado (base inicial).

Tiempo de Cocción:

Mezcla de helado (5 litros): 1.5 – 2 minutos.

Para 20 litros de mezcla de helado: 5 minutos (después de añadir leche fría). hasta 60L de masa de helado.

Proceso:

Calentar al vapor la mezcla de helado (base), y luego añadir 15 litros de leche fría para completar la mezcla.

Ventaja: Rápido proceso de pasteurización sin necesidad de enfriamiento adicional antes de congelar.

2. Salsas y Cremas (Pastelería y Alta Cocina)

Cantidad:

60 litros de crema pastelera, salsa bechamel, o similar.

Tiempo de Cocción:

Crema Pastelera: 3 – 5 minutos.

Salsa Bechamel: 5 – 7 minutos.

Proceso:

-Para la crema pastelera, calentar 60 litros de mezcla (leche, huevos, azúcar) y pasteurizar a 85°C.

- Para la salsa bechamel, mezclar mantequilla, harina, y leche y pasteurizar con vapor.

- Ventaja: Ahorro de tiempo y personal, con una mezcla homogénea y textura perfecta sin necesidad de remover constantemente.

3. Platos de Pasta y Risottos

Cantidad:

o 10-15 kg de pasta fresca o 10 litros de risotto.

Tiempo de Cocción:

o Pasta fresca (10-15 kg): 2 – 4 minutos.

o Risotto (10-15 litros): 6 – 8 minutos.

Proceso:

o Pasta fresca: Cocinar al vapor en 10 litros de agua o caldo.

o Risotto: Cocinar al vapor el arroz y añadir el caldo lentamente durante el proceso de cocción.

o **Ventaja:** No es necesario el enfriamiento, y los tiempos de cocción son mucho más rápidos que con métodos tradicionales.



4. Sopas y Caldos

Cantidad: 30 – 50 litros de caldo (pollo, res, vegetal, etc.)

Tiempo de Cocción:

- Sopa de verduras: 8 – 10 minutos.

- Caldo de pollo o carne (30-50 litros): 10 – 12 minutos.

Proceso:

- Sopa de verduras: Calentar al vapor una mezcla de vegetales (zanahorias, cebollas, apio) y añadir agua o caldo.

- Caldo de pollo o carne: Cocinar los ingredientes con vapor durante el tiempo necesario para extraer los sabores.

Ventaja: Se reduce el tiempo de extracción de sabores y no hay necesidad de añadir constantemente agua.

5. Carnes (Carnes Rellenas, Guisos, etc.)

Cantidad: 10 – 15 kg de carne (pollo relleno, lomo de cerdo, carne de res, etc.)

Tiempo de Cocción:

- Pechuga de pollo rellena (3-5 piezas): 12 – 15 minutos.

- Lomo de cerdo (10 kg): 15 – 20 minutos.

Proceso:

- Pollo relleno: Cocinar las pechugas de pollo rellenas con vapor a 75°C hasta alcanzar la temperatura interna deseada.

o Lomo de cerdo: Cocinar el lomo de cerdo con vapor para mantener la carne jugosa.

Ventaja: La cocción al vapor retiene más jugosidad, reduciendo el uso de grasas adicionales.

6. Preparación de Vegetales

Cantidad: 5 – 10 kg de vegetales (brócoli, zanahorias, espárragos, etc.)

Tiempo de Cocción:

Verduras al vapor (brócoli, zanahorias, espárragos, 5-10 kg): 3 – 5 minutos.

Puré de papas o zanahorias (5-10 kg): 6 – 8 minutos.

Proceso:

Verduras al vapor: Cocinar los vegetales con vapor a 100°C para preservar nutrientes, colores y texturas.

Puré: Cocinar las papas o zanahorias al vapor y luego triturar.

Ventaja: Ahorro de tiempo y mejor conservación de vitaminas y minerales.

7. Caldos y Bases para Sopas

Cantidad: 30 litros de base de caldo (pollo, mariscos, vegetal).

Tiempo de Cocción:

Caldo de pollo (30 litros): 10 – 12 minutos.

Base de mariscos (20 litros): 6 – 8 minutos.

Proceso:

Cocinar la base de caldo con vapor para extraer rápidamente los sabores de los ingredientes (pollo, huesos, mariscos).

Ventaja: Evita el uso de grandes volúmenes de agua y mantiene una textura densa y sabrosa.

8. Recetas de Pastelería (Panadería y Tartas)

Cantidad: 10 – 20 kg de masa para pan o tartas.

Tiempo de Cocción:

Base de pastel (10 – 20 kg): 5 – 7 minutos.

Pan de molde (5 – 10 piezas): 8 – 10 minutos.

Proceso:

- **Pan de molde:** Cocinar la masa en el horno a vapor para obtener una corteza crujiente sin perder la humedad interna.

- **Tartas:** Cocinar la masa y rellenos utilizando vapor a alta temperatura para asegurar un horneado uniforme.

Ventaja: Ahorro de tiempo de cocción y mejor textura, especialmente en grandes cantidades.



Cálculo de ahorro energético Pasteurizador Capristo HSP5

1. Consumo energético convencional (actual): consume 5 kW para procesar 60 litros. o Se producen 100-120 litros diarios. Usaremos 110 litros como promedio diario. o Por lo tanto, en una semana (7 días), el consumo energético sería: **3850kWh por semana**

2. Consumo energético con HSP5: consume 1.2 kW para 60 litros a 65°C, y 2.4 kW para 60 litros a 75°C. Vamos a tomar un valor promedio de consumo para la estimación. o Si consideramos un consumo promedio de 2.4 kW para producir 60 litros, para 110 litros diarios: = 264 kWh/día o El consumo semanal con HSP5 sería: **1848 kWh por semana**

El ahorro semanal de energía sería: **2002 kWh por semana**

El ahorro anual de energía sería: **104,104 kWh al año**

Cálculo de ahorro de agua

1. Consumo de agua convencional (actual): para 60 litros de hielo: 600-700 litros. Usaremos 650 litros como promedio. o Producción diaria: 1190litros de agua/día o Consumo semanal de agua: **8330litros/semana**

2. Consumo de agua con HSP5: o Con el HSP5, se necesita 0.3 litros de agua por cada 60 litros de hielo. o Para producir 110 litros de hielo: = 0.55 litros de agua/día o Consumo semanal de agua con HSP5: **3.85 litros/semana**

3. Ahorro de agua semanal: **8326.15 litros de agua/semana**

Ahorro anual de agua: **432,562 litros de agua al año**

Resumen de Ahorros Anuales: • Ahorro energético anual: **104,104 kWh**

.Ahorro de agua anual: **432,562 litros.**

Ahorro energético anual en Euros:

Ahorro energético anual: **20,820.80 € aprox /365 días**

Ahorro de agua anual: **648.84 €**

Total ahorro anual en euros: **21,469.64 €. aprox /365 días**

Este es el ahorro estimado con el uso del HSP5 en términos de energía y agua. Perfecto, con el precio de la HSP5 de 48,297 €, podemos calcular el tiempo de amortización. Cálculo del tiempo de amortización: El tiempo de amortización se calcula dividiendo el costo de la inversión entre el ahorro anual: Resultado:

El tiempo de amortización de la HSP5 sería de aproximadamente 2.25 años aprox.

Esto significa que, en alrededor de 2 años y 3 meses, habrías recuperado el costo de la máquina gracias a los ahorros en energía y agua



SCAN ME



Teléfono: +34 666 16 24 19

Email GENERAL:

info@capristoindustry.com

Email CEO:

miguel@capristoindustry.com



**UN SALTO DE CALIDAD, RENDIMIENTO Y EVOLUCIÓN
PARA PASTELERÍAS Y PANADERÍAS**



Capristo
Steam technology Spain

**ENTRE OTRAS COSAS, ADEMÁS DE TODAS LAS VENTAJAS MENCIONADAS
ANTERIORMENTE, NUESTRO SISTEMA DE COCCIÓN TAMBIÉN REPRESENTA
UN SALTO DE CALIDAD PARA PASTELERÍAS Y PANADERÍAS
GRACIAS AL CONTROL DE TEMPERATURA DE ALTA PRECISIÓN**



Capristo

Steam technology Spain

***Uso del sistema mediante pistola de vapor:
La pistola de vapor incluida en el envío le ofrece
una opción de limpieza universal para esterilizar
la zona de trabajo de bacterias y gérmenes
al salir vapor a más de 300°C que limpia
la zona de trabajo y equipos.***