



Pastorizzatori elettronici
per Pasticceria e Gastronomia.
E tanto altro ancora...



Pastochef RTL

Pastochef RTL

Pastorizzatori Elettronici Carpigiani per Pasticceria e Gastronomia

I Pastochef RTL amalgamano, cuociono, pastorizzano, raffreddano, maturano e conservano con perfetta igiene, le molte specialità che Pasticceri, Gelatieri, Cioccolatieri e Chef realizzano nei loro laboratori.



I Pastochef RTL hanno **45** programmi automatici completi e **5** programmi liberi; ogni programma prevede le temperature tipiche e le miscele appropriate al prodotto in lavorazione, che possono essere sempre modificate, secondo le personali esigenze. Nell'ampio display compaiono tutti i suggerimenti per l'introduzione progressiva degli ingredienti.



Pasticceria

Sono **18** cicli di lavorazione, per produrre le fondamentali specialità della moderna pasticceria:

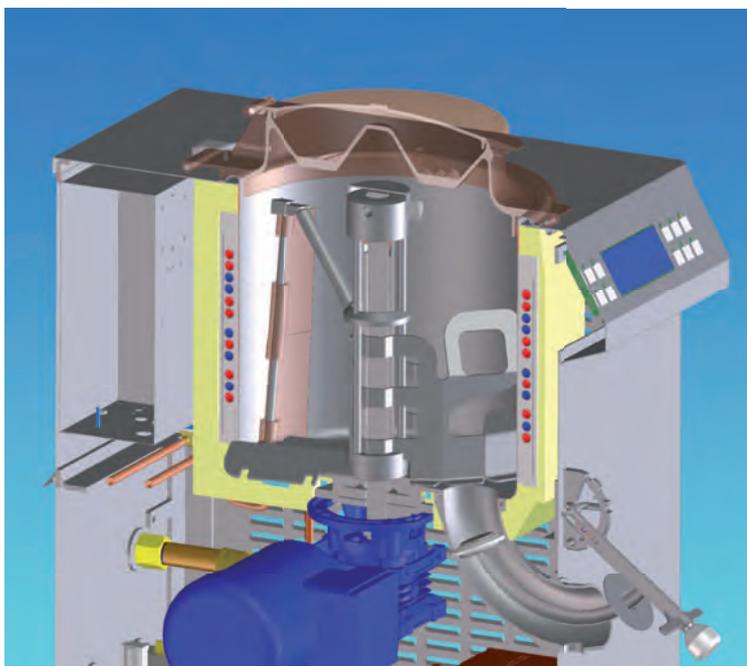
1. Crema Pasticcera Speed
2. Crema Pasticcera Classica
3. Crema Pasticcera Excellent
4. Crema al Cioccolato
5. Crema Zabaione



6. Crema di Limone
7. Crema Bavarese
8. Panna Cotta
9. Tiramisù
10. Bonetto al Cioccolato
11. Crema di Frutta
12. Confetture di Frutta
13. Frutta Pochée
14. Topping di Frutta



15. Gelatine di Frutta
16. Gelatina per Dolci
17. Sciroppo per Dolci
18. Conservazione Creme



Tecnologia e funzionalità

I Pastrochef RTL sono preziosi collaboratori per automatizzare quelle preparazioni che richiedono grande dispendio di tempo e fatica manuale. Carpigiani utilizza per questi pasteurizzatori la sua tecnologia più avanzata, per risultati sicuri e massima funzionalità:

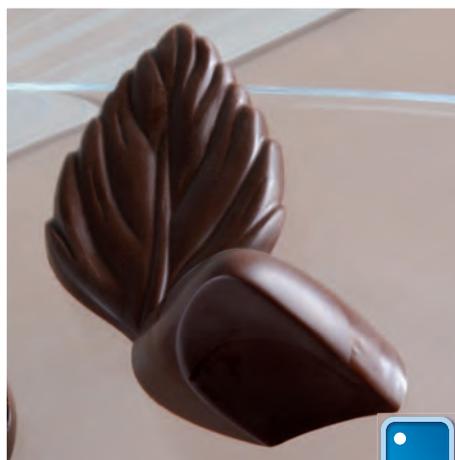
- **Riscaldamento e Raffreddamento** a bagno-maria a secco, esente da incrostazioni, quindi le prestazioni ed i consumi energetici rimangono costanti nel tempo.
- **Aggitatore** con 8 diversi sistemi di miscelazione, da lenta a rapida, da continua ad intervallata, per amalgamare ogni tipo di ingrediente.
- **Rubinetto di Estrazione** con doppia sicurezza, che dopo ogni estrazione rimanda tutto il prodotto in vasca, per una corretta conservazione.



Gelateria

Con questi **4** programmi si realizzano miscele pastorizzate e maturate per ogni tipo di gelato e per ogni preferenza produttiva:

1. Pastorizzazione Alta 85°C
2. Pastorizzazione Personalizzata da 65°C a 95°C
3. Base per Semifreddi
4. Conservazione Miscela



Cioccolateria

Questi **9** programmi, molto precisi, consentono di temperare e lavorare tutti i tipi di cioccolato, per produrre buonissime praline, ottimi ripieni, assortite figure di cioccolato e molte altre squisite creazioni:

1. Tempera Cioccolato Fondente
2. Tempera Cioccolato al Latte
3. Tempera Cioccolato Bianco



4. Tempera Cioccolato Gianduia
5. Tempera Cioccolato Speed
6. Crema Ganache
7. Salsa Cioccolato
8. Crema Spalmabile
9. Conservazione Tempera

Pastochef RTL



Specialità

Con questi **7** programmi si producono quelle dolci specialità, dove è determinante l'assoluta precisione delle temperature:

1. Pasta Bigné
2. Bruttimabuoni
3. Mandorlato al Miele
4. Petit Four – Macarons
5. Frollini
6. Frittelle
7. Yogurt



Gastronomia

Altri **7** programmi per l'utilizzo dei Pastochef RTL nel catering e nella pasticceria salata:

1. Crema Gastronomica
2. Besciamella
3. Frolla Salata
4. Polenta
5. Ragù
6. Cottura Riso
7. Formaggio Fresco



Programmi liberi

Sono **5** programmi liberi, dove il Pasticcere può memorizzare i propri cicli di produzione delle sue particolari specialità. Questi cicli diventeranno poi dei nuovi esclusivi programmi automatici, del suo Pastochef RTL.



Coperchio

È doppio, con un'ampia tramoggia per versare comodamente gli ingredienti durante la mescolazione; trasparente e rigido, è realizzato con un polimero inattaccabile dai prodotti alcolici.



Agitatore

I raschianti dell'agitatore e la particolare forma della pala asportabile, creano un moto elicoidale dell'impasto, verticale e orizzontale, che assicura la completa mescolazione e cottura del prodotto.



Rubinetto

Il rubinetto di estrazione ha un'uscita specifica molto ampia, per rendere rapida l'estrazione di prodotti particolarmente densi; l'apertura di sicurezza è azionabile solo dopo due sblocchi.



Rubinetto

Il rubinetto di estrazione ha una posizione di uscita prevista per i prodotti liquidi; l'apertura avviene solo dopo avere sbloccato, con una sola mano, la chiusura di sicurezza.



Protezione

Per contenere gli spruzzi bollenti, di prodotti caldi in uscita, il rubinetto è coperto da una carenatura trasparente, che protegge l'operatore.



Mensola

In acciaio e provvista di tappetino in gomma; ha tre posizioni di attacco e si applica alla macchina in posizione diritta o capovolta, per reggere recipienti e teglie di varie misure.



Black-Out ed interruzione idrica

Dopo una mancanza di energia elettrica o acqua, durante i cicli di pastorizzazione, se i parametri temperatura-tempo garantiscono che il prodotto non ha subito alterazioni, riprende il programma in corso. Altrimenti con le miscele gelato riavvia un nuovo ciclo di pastorizzazione e con tutte le altre specialità, se già cotte, le riporta in conservazione; sul display comparirà un messaggio di avvertimento.

Ricettario

Ogni Pastochef RTL è accompagnato da un completo ricettario, suddiviso per famiglie di prodotti. Ogni ricetta propone le quantità minime e massime di tutti gli ingredienti suggeriti nel display, per un risultato sempre ottimale.

Caratteristiche tecniche

MODELLO	Prod. in 2 ore	Crema		Cioccolato		Alimentazione elettrica*			Potenza installata	Condensatore**	Dimensioni alla base cm			Peso Netto
	litri	Min. kg	Max kg	Min. kg	Max kg	Volt	Cicli	Fasi	kW		Largh.	Prof.	Alt.	kg
Pastochef 18 RTL	15	7	15	5	12,5	230/400	50	3	2,1	Acqua	45	61,4	111	150
Pastochef 32 RTL	30	15	30	7,5	25	230/400	50	3	4	Acqua	65,8	71,6	111	198
Pastochef 55 RTL	50	25	50	10	40	230/400	50	3	5,6	Acqua	65,8	72	119	251

* Altre tensioni e cicli disponibili con sovrapprezzo ** Disponibile anche ad aria con sovrapprezzo
 La produzione oraria varia a seconda degli ingredienti impiegati.
 Le prestazioni si riferiscono a 25°C di temperatura ambiente a 20°C di temperatura acqua del condensatore.

I Pastochef RTL sono prodotti da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

Concessionario



Carpigiani
ti aiuta a sorridere!



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia BOLOGNA, Italy Tel. +39 051 6505111 carpigiani.com

