



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 Pastrochef 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:

- | | | |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Crema Speed 2. Crema Classica 3. Crema Excellent 4. Crema Cioccolato 5. Crema Zabaione | <ol style="list-style-type: none"> 6. Crema al Limone 7. Bavarese 8. Panna Cotta 9. Tiramisù 10. Bonetto 11. Crema Frutta 12. Confettura Frutta 13. Frutta Poché 14. Topping Frutta | <ol style="list-style-type: none"> 15. Gelatine Frutta 16. Gelatina per Dolci 17. Sciroppo per Dolci 18. Conservazione Creme |
|---|--|--|



Per ogni prodotto, il dettagliato ricettario, scaricabile tramite il QR Code posizionato sul frontale della macchina, aiuta nella scelta e nel dosaggio degli ingredienti.

Pastochef RTL



Gelateria

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

1. Alta Pastorizzazione - 85 °C
2. Pastorizzazione Mix - da 65 °C a 95 °C)
3. Base per Semifreddi
4. Conservazione Mix



Ciocolateria

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





Specialità

Con questi **8** programmi si producono quelle dolci specialità, dove è determinante l'assoluta precisione delle temperature:

1. Pasta Bigné
2. Brutti ma Buoni
3. Mandorlato Miele
4. Petit Four
5. Frollini
6. Frittelle
7. Yogurt
8. Brigadeiro



Gastronomia

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

1. Crema Gastronomica
2. Besciamella
3. Pastafrolla Salata
4. Polenta
5. Ragù all'italiana
6. Cottura Riso
7. Formaggio Fresco

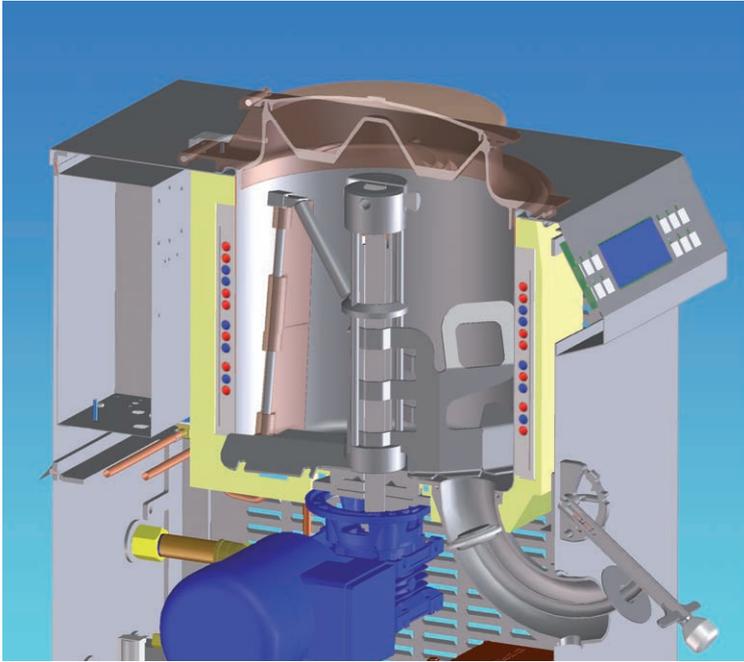


Programmi liberi

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 Pastrochef RTL.



Pastochef RTL



Tecnologia e funzionalità

I Pastochef 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.
- **Agitatore** 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.



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.



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.



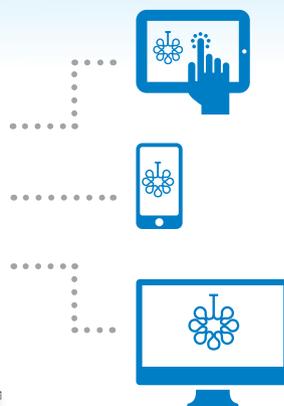
Agitatore

I raschiatori 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.



TEOREMA

Con **TEOREMA** la continuità produttiva è garantita, grazie all'assistenza facilitata tramite controlli e diagnosi via internet, consultabili da pc, tablet e smartphone.



Tutti i contenuti aggiornati come manuale istruzioni, Carpi Care kit e Carpi Clean kit sono scaricabili tramite **QR Code** presente sul frontale della macchina.



Carpi Care kit - Carpi Clean kit: richiedili al tuo concessionario per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina.

Caratteristiche tecniche

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

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.

* Altre tensioni e cicli disponibili con sovrapprezzo ** Disponibile anche ad aria con sovrapprezzo

Dimensioni e peso si riferiscono alla versione ad acqua.

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

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo; Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.

CARPIGIANI
carpigiani.com

CARPIGIANI
services

GELATO
UNIVERSITY
CARPIGIANI

FOODSERVICE
Professionals
CARPIGIANI

GELATO & PASTRY
UNIVERSITY
CARPIGIANI



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - BOLOGNA, Italy - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence