



Multifunktionale,
elektronische Maschinen für
Konditorei und Gastronomie.



Pastochef RTL



Pastochef RTL



Multifunktionale,
elektronische
Maschinen für
Konditorei und
Gastronomie.

Die Maschinen Pastochef
RTL mischen, erhitzen,
pasteurisieren, kühlen, reifen
und konservieren bei perfekter
Hygiene die vielfältigen
Spezialitäten von Konditoren,
Eis- und Schokoladeherstellern
und Küchenchefs.



Die Maschinen Pastrochef RTL verfügen über **45** automatische Programme sowie **5** freie Programme. Jedes dieser Programme berücksichtigt die typischen Temperaturen und Verarbeitungsarten für das jeweils herzustellende Produkt. Diese können jedoch je nach persönlichen Erfordernissen jederzeit abgewandelt werden. Das große, komfortable Display zeigt die Aufforderungen zum Einfüllen der erforderlichen Zutaten auf.



Konditorei

Insgesamt stehen **18** Verarbeitungszyklen für die Herstellung von Spezialitäten der modernen Konditorei zur Verfügung:

- | | | |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Konditorcreme Speed 2. Konditorcreme Klassisch 3. Konditorcreme Excellent 4. Schokoladencreme 5. Zabaione-Creme | <ol style="list-style-type: none"> 6. Zitronencreme 7. Bayrische Creme 8. Panna Cotta 9. Tiramisù 10. Bonetto (Schokoladenpudding) 11. Früchtecreme 12. Früchtekonfitüre 13. Pochierte Früchte 14. Früchte- Topping | <ol style="list-style-type: none"> 15. Frucht-Gelatine 16. Gelatine für Süßspeisen 17. Sirup für Süßspeisen 18. Konservierung der Cremes |
|--|--|--|



Ein detaillerte Rezeptbuch, das durch dem QR Code, der auf der Vorderseite der Maschine sich befindet, heruntergeladen werden kann, ist für jede Maschine verfügbar und hilft der Wahl und der Dosierung der Zutaten.

Pastochef RTL



Speiseeis

4 Programme stehen zur Pasteurisierung und Reifung zur Verfügung:

1. Hohe Pasteurisierung (Pasteurisierung bei 85°C)
2. Zwischen-Pasteurisierung bei 65 bis 95 C°
3. Grundmasse für Halbgefrorenes
4. Konservierung der Grundmasse



Schokolade

9 Programme gestatten das präzise Temperieren und die Verarbeitung aller Arten von Schokolade zur Herstellung köstlicher Pralinen, leckerer Füllungen, unterschiedlicher Schokoladefiguren und anderer exquisiter Süßigkeiten:

1. Temperieren Bitterschokolade
2. Temperieren Milkschokolade
3. Temperieren weiße Schokolade
4. Temperieren Nougat



5. Temperieren Schokolade (Speed)
6. Ganache-Creme
7. Schokoladensoße
8. Streichfähige Creme
9. Konservierung der temperierten Schokolade





Spezialitäten

Mit diesen **8** Programmen lassen sich süße Spezialitäten herstellen, bei denen die absolute Präzision der Temperaturen von ausschlaggebender Wichtigkeit ist:

1. Brandteig
2. Bruttimabuoni
3. Mandeln mit Honig
4. Petit Four
5. Kleingebäck
6. Krapfen
7. Joghurt
8. Brigadeiro



Gastronomie

Weitere **7** Programme gestatten den Einsatz von Pastochef RTL auch im Rahmen von Catering und Gastronomie:

1. Gastronomische Creme
2. Béchamelsoße
3. Gesalzener Mürbteig
4. Polenta
5. Ragout
6. Risotto
7. Frischer Käse

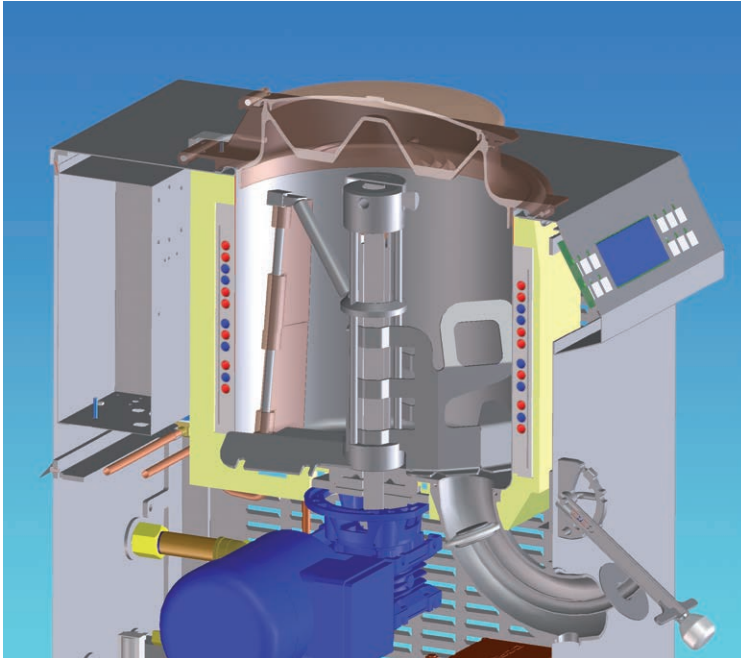


Freie Programme

Dem Anwender stehen **5** freie Programme zur Verfügung, um seine eigenen, individuellen Rezepturen zu speichern und immer wieder abzurufen.



Pastochef RTL



Technologie und Funktion

Die Maschinen Pastochef RTL ersparen Ihnen Zeit und Mühe bei der handwerklichen Herstellung Ihrer Produkte. Carpigiani nutzt für diese Maschinen fortschrittlichste Technologie, so dass optimale Ergebnisse und höchste Funktionalität gewährleistet sind:

- **Erhitzen und Kühlen** erfolgen über das Bain-Marie-System, so dass sich keine Ablagerungen bilden. Leistung und Energieverbrauch bleiben über die Zeit konstant.
- **Rührwerk** mit 8 unterschiedlichen Mischsystemen für das Einrühren jeder Art von Zutaten.
- **Ausgabehahn** mit doppeltem Sicherungssystem, das nach jedem Zapfen das gesamte Produkt zur korrekten Konservierung wieder in den Rührbehälter zurück führt.



Ausgabehahn

Der Ausgabehahn verfügt über eine zusätzlich Position zur Entnahme flüssiger Produkte.



Schutzabdeckung

Der Ausgabehahn ist mit einer transparenten Abdeckung versehen, die den Bediener bei der Entnahme von heißen Produkten schützt.



Konsole

Aus Stahl mit Gummimatte. Die Konsole hat drei Einsatzpositionen und kann an der Maschine gerade oder umgekehrt angebracht werden, um Behälter und Schalen unterschiedlicher Größe aufnehmen zu können.



Stromausfall und Unterbrechung der Wasserversorgung

Nach einem Stromausfall oder Unterbrechung der Wasserversorgung während der Pasteurisierung wird das laufende Programm fortgesetzt, sofern die Parameter Temperatur und Zeit gewährleistet, dass das Produkt nicht beschädigt wurde. Im gegenteiligen Fall wird der Eismix nochmals vollständig pasteurisiert. Alle anderen Spezialitäten werden, sofern der Produktionsprozess bereits beendet war, auf Konservierungsbetrieb gebracht, während das Display eine entsprechende Meldung anzeigt.



Deckel

Es handelt sich um einen doppelten Deckel mit großem Trichter zum bequemen Einfüllen der Zutaten während des Rührens. Er ist formstabil und aus durchsichtigem Polymer hergestellt, das gegen alkoholhaltige Produkte beständig ist.



Rührwerk

Die Abstreifer des Rührwerks und die Form des abnehmbaren Gegenrührwerks erzeugen eine spiralförmige Bewegung in vertikaler und horizontaler Richtung, die ein gleichmäßiges Mischen und Erhitzen des Produkts gewährleistet.



Ausgabehahn

Die weite Öffnung des Ausgabehahnes erlaubt die rasche Entnahme besonders dickflüssiger Produkte, zusätzlich ist der Ausgabehahn mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet.



Alle aktualisierte Inhalte, wie Bedienungsanleitungen, Carpi Care kit und Carpi Clean kit können durch den **QR Code**, der sich auf der Vorderseite der Maschine befindet, heruntergeladen werden.



Carpi Care kit - Carpi Clean kit: Fragen Sie Ihren Händler nach diesem kit, um Ihre Maschine jederzeit im einwandfrei hygienischen Zustand zu erhalten.

Technische Eigenschaften

MODELL	Produktion in 2 Stunden	Creme		Schokolade		Stromversorgung*			Nennleistung kW	Absicherung A	Kondensator**	Abmessungen am Boden cm			Nettogewicht Kg
	Liter	Min. Kg	Max. Kg	Min. Kg	Max. Kg	Volt	Zyklen	Phasen				Breite	Tiefe	Höhe	
Pastochef 18 RTL	15	7	15	5	12,5	400	50	3	2,1	10	Wasser	45	61,4	111	150
Pastochef 32 RTL	30	15	30	7,5	25	400	50	3	4	10	Wasser	65,8	71,6	111	198
Pastochef 55 RTL	50	25	50	10	40	400	50	3	5,6	10	Wasser	65,8	72	119	251

Die Stundenproduktion variiert je nach verwendeten Zutaten. Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25°C und eine Wassertemperatur des Kondensators von 20°C.

* Andere Stromspannungen und Zyklen sind gegen Aufpreis erhältlich ** Gegen Aufpreis auch als Luftkondensator-Ausführung erhältlich
Die genannten Maße beziehen sich auf die wassergekühlte Ausführung.

Die Maschinen Pastochef RTL werden von Carpigiani mit zertifiziertem Qualitätssystem nach UNI EN ISO 9001 hergestellt.

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte. Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige, Änderungen vorzunehmen falls sie solche für notwendig hält.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence