CARPIGIANI

Pasteurisateurs électroniques
pour Pâtisserie et Gastronomie.
Et tant d'autres spécialités
encore...

Pastochef RTL

Pastochef RTL

Pasteurisateurs Electroniques Carpigiani pour Pâtisserie et Gastronomie

Les machines Pastochef RTL amalgament, cuisent, pasteurisent, refroidissent, portent à maturation et conservent dans des conditions d'hygiène parfaites, les nombreuses spécialités que les Pâtissiers, les Glaciers, les Chocolatiers et les Chefs réalisent dans leurs laboratoires.

Les machines Pastochef RTL possèdent **45** programmes automatiques complets et **5** programmes libres ; chaque programme prévoit les températures et les mélanges appropriés au produit en préparation qui peuvent être toujours modifiés selon les exigences personnelles. Un grand afficheur visualise tous les conseils pour l'introduction progressive des ingrédients.

Pâtisserie

Il y a **18** cycles de préparation pour produire les spécialités fondamentales de la pâtisserie moderne :

1. Crème Speed
2. Crème Classique
3. Crème Excellent
4. Crème au Chocolat
5. Crème Sabayon
6. Crème au Citron
7. Bavarois
8. Panna Cotta
9. Tiramisù
10. Bonetto
11. Crème aux Fruits
12. Confiture Fruit
13. Fruits Pochés
14. Topping Fruit
15. Gélatine Fruits
16. Gélatine pour Desserts
17. Sirops pour Desserts
18. Conservation Crème

Pour chaque produit, le livre de recettes détaillé, téléchargeable via le QR Code situé à l'avant de la machine, aide au choix et au dosage des ingrédients.

Pastochef RTL

Glaces

Les **4** programmes suivants permettent de réaliser des mélanges pasteurisés et à maturation pour chaque type de glace et pour chaque choix de production :

1. Pasteurisation haute - 85 °C
2. Pasteurisation Mix - 65 °C à 95 °C
3. Base pour Desserts Glacés
4. Conservation Mix

Chocolats

Les **9** programmes suivants, extrêmement précis, permettent de tempérer et de préparer tous les types de chocolat pour produire d'excellents pralinés, des farces, des formes assorties en chocolat et d'excellentes autres créations :

1. Tempérage chocolat noir
2. Tempérage chocolat au lait
3. Tempérage chocolat blanc

4. Tempérage Gianduja
5. Tempérage chocolat Speed
6. Crème Ganache
7. Sauce au Chocolat
8. Crème à Tartiner
9. Conservation Tempérage

Spécialités

Les **8** programmes suivants servent à produire des préparations pour dessert où la précision de la température est fondamentale :

1. Pâte à Choux
2. Brutti ma Buoni
3. Pâte aux amandes et au miel
4. Petit Four
5. Sablés
6. Beignets frits
7. Yaourt
8. Brigadeiro

Gastronomie

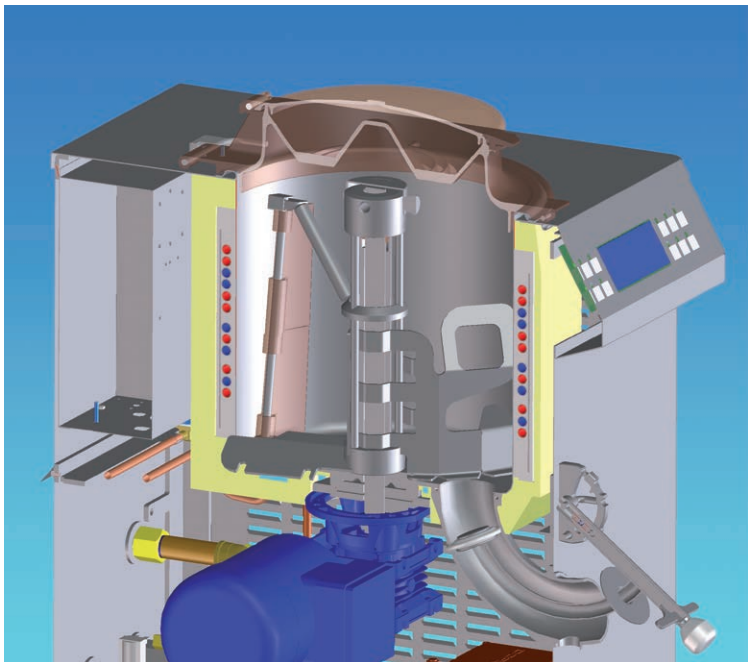
7 autres programmes pour l'utilisation des machines Pastochef RTL dans le secteur du catering et de la pâtisserie salée :

1. Crème Gastronomie
2. Béchamel
3. Pâte brisée salée
4. Polenta
5. Ragoût à l'italienne
6. Cuisson du riz
7. Fromage Frais

Programmes libres

Il y a **5** programmes libres, ils permettent au Pâtissier d'enregistrer les cycles de production de ses spécialités personnelles.
Ces cycles deviendront ensuite des nouveaux programmes automatiques exclusifs de sa machine Pastochef RTL.

Pastochef RTL



Technologie et fonctionnalité

Les machines Pastochef RTL sont de précieux collaborateurs pour automatiser les préparations qui demandent beaucoup de temps et d'énergie manuelle. Carpigiani utilise pour ces pasteurisateurs la technologie la plus avancée dont elle dispose pour obtenir des résultats certains et le maximum de fonctionnalité :

- Réchauffement et Refroidissement au bain-marie à sec, sans incrustations, par conséquent les performances et les consommations restent constantes dans le temps.
- Agitateur avec 8 systèmes différents de mélange, de lent à rapide, continu ou à intervalles, pour amalgamer tout type d'ingrédient.
- Robinet d'extraction à double sûreté qui, après chaque extraction, renvoie tout le produit dans la cuve pour sa conservation correcte.

Robinet

Le robinet d'extraction prévoit une bouche de distribution pour les produits liquides ; son ouverture s'obtient seulement après avoir débloqué, avec une seule main, la fermeture de sécurité.

Protection

Pour contenir les éclaboussures bouillantes du produit chaud en sortie, le robinet est couvert d'une protection transparente qui protège l'opérateur.

Console

La console est en acier et elle est équipée d'un tapis en caoutchouc ; elle présente trois positions de montage et elle s'applique sur la machine en position droite ou renversée pour soutenir des récipients et des plats de différentes dimensions.

Black-Out et interruption hydrique

Après une coupure de courant électrique ou d'eau, durant les cycles de pasteurisation, si les paramètres température-temps garantissent que le produit n'a pas subi d'altérations, le programme en cours repart. Autrement, en ce qui concerne les mélanges à glaces, la machine relance un nouveau cycle de pasteurisation. Avec toutes les autres spécialités, si elles sont déjà cuites, la machine les ramène en mode conservation ; l'afficheur visualise un message d'avertissement.

Couvercle

Le couvercle est double avec une grande trémie pour verser commodément les ingrédients durant le mélange ; transparent et rigide, il est réalisé avec un polymère inattaquable par les produits à base d'alcool.

Agitateur

Les racleurs de l'agitateur et la forme particulière de la pale amovible créent un mouvement hélicoïdal de la pâte, vertical et horizontal, qui assure le mélange complet et la cuisson parfaite du produit.

Robinet

Le robinet d'extraction est muni d'une bouche de distribution très grande pour accélérer l'extraction des produits particulièrement denses ; l'ouverture de sécurité peut être actionnée seulement après deux déblocages.

www.bipiuci.it | printed 06/2021

TEOREMA

Avec **TEOREMA** une production continue est garantie grâce à l'assistance facilitée par des contrôles et diagnostics via internet, consultables sur PC, tablettes et smartphones.

QR CODE

Tous les contenus mis à jour comme le manuel d'utilisation, les kits Carpi Care et Carpi Clean, sont téléchargeables en utilisant le **QR Code** présent à l'avant de la machine.

Carpi Care kit Carpi Clean kit

Carpi Care kit - Carpi Clean kit : demande-les à ton concessionnaire pour une hygiène parfaite de ta machine.

Caractéristiques techniques

MODELE	Production en 2 heures	Crème		Chocolat		Alimentation électrique*			Puissance nominale	Fusible	Condenseur**	Dimensions à la base cm			Poids Net
	Litres	Min. kg	Max kg	Min. kg	Max kg	Volt	Cycles	Phases	kW	A		Larg.	Prof.	Haut.	kg
Pastochef 18 RTL	15	7	15	5	12,5	400	50	3	2,1	10	Eau	45	61,4	111	150
Pastochef 32 RTL	30	15	30	7,5	25	400	50	3	4	10	Eau	65,8	71,6	111	198
Pastochef 55 RTL	50	25	50	10	40	400	50	3	5,6	10	Eau	65,8	72	119	251

La production horaire varie selon les ingrédients utilisés.
Les données se réfèrent à une température ambiante de 25 °C et à une température de l'eau du condenseur de 20 °C.
* Autres voltages et cycles disponibles avec supplément de prix ** Disponible aussi à air avec supplément de prix
Dimensions et poids se réfèrent à la version à eau.

Les machines Pastochef RTL sont fabriquées par Carpigiani avec un Système Qualité Certifié UNI EN ISO 9001.

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative ; Carpigiani se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.

CARPIGIANI
carpigiani.com

CARPIGIANI services · GELATO UNIVERSITY CARPIGIANI · FOOD SERVICE Professionals CARPIGIANI · GELATO PASTRY UNIVERSITY CARPIGIANI · Gelato World Tour · GELATO MUSEUM · my GELATO App

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

an Ali Group Company

ALI GROUP

The Spirit of Excellence