

Pastochef RTL





Bavarese

Crema Pasticcera

Confettura Frutta

Pasta Bigné

Crema Ganache

Pastochef RTL





PASTOCHEF IN PASTICCERIA

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.

18

programmi di pasticceria

9

programmi per la lavorazione del cioccolato

8

programmi speciali utili per produrre dolci

7

programmi di gastronomia

4

programmi di gelateria per realizzare miscele pastorizzate e maturate





Pasticceria

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

- **Crema Speed**
Il procedimento rapido per la crema pasticcera, che soddisfa la maggior parte dei professionisti, adatta a tutte le lavorazioni.
- **Crema Classica**
Il procedimento che tiene conto della metodologia classica di riscaldamento del latte per un risultato "come una volta".
- **Crema Excellent**
L'innovazione e la tecnologia al servizio dello chef moderno. Programma personalizzabile in tutti i suoi parametri guida.
- **Crema Cioccolato**
La crema utilizzata in pasticceria per farcire torte e paste. Conserva le caratteristiche di morbidezza nel tempo.
- **Crema Zabaione**
La crema prodotta con il vino che risulta ottima anche per farcire torte e pasticcini mignon.
- **Crema al Limone**
Utilizzata sia per farciture a freddo che per crostate da forno.
- **Panna Cotta**
Il classico dessert della tradizione italiana. Può essere anche aromatizzato con salse e frutta pocheè.



- **Tiramisù**
Un punto fermo della pasticceria italiana. Pastorizzato esalta al meglio le sue caratteristiche.
- **Bavarese**
Crema tipicamente usata per la produzione di dolci al cucchiaio bicchierini e monoporzioni.
- **Confettura Frutta**
Programma dedicato alla produzione completamente automatica di questa specialità. Un risultato eccellente senza bruciature.
- **Frutta Poché**
Frutta semi candita, un prodotto essenziale nella pasticceria fresca e semifredda. Grazie a questo programma esclusivo può essere usata anche in gelateria.
- **Bonetto**
Il classico budino al cioccolato ed amaretti tipico del Piemonte. Può essere utilizzato anche per farciture e dessert al bicchiere.



- **Crema Frutta**

Una valida alternativa alla crema pasticcera, senza però l'impiego di uova e latte. Utilizzabile sia come farcitura che come ripieno di crostate da forno.

- **Topping Frutta**

Un prodotto innovativo per decorazioni di gelateria e pasticceria. Programma personalizzabile secondo le proprie esigenze per un risultato ottimale.

- **Gelatine Frutta**

Un punto fermo della confetteria artigianale. Una valida proposta anche in gelateria e ristorazione.

- **Glassa Neutra**

Tipico prodotto utilizzato per la lucidatura in superficie di dolci sia freschi che semifreddi.

- **Sciroppo per Dolci**

Programma dedicato alla pastorizzazione dello sciroppo per l'inzuppatura dei dolci, può essere aromatizzato o aggiunto di bagne alcooliche.

- **Conservazione Creme**

Programma dedicato alla conservazione di creme già pastorizzate se, erroneamente, venisse arrestata la macchina, oppure per prodotti che necessitano solo di conservazione dopo la produzione.



Gelateria

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

- **Alta Pastorizzazione - 85 °C**

Il tipico programma per la produzione di miscela per gelato artigianale. Si adegua perfettamente alle esigenze dell'operatore.

- **Pastorizzazione Mix - da 65 °C a 95 °C**

Per meglio incontrare tutte le esigenze del gelatiere e pasticciere contemporaneo. Dalla bassa (65 °C) all'altissima (90 °C) pastorizzazione.

- **Base per Semifreddi**

Per la preparazione dei semifreddi classici della metodologia artigianale. Può essere dosata e montata in planetaria secondo le proprie esigenze.

- **Conservazione Mix**

Programma dedicato al mantenimento a 0 °C +4 °C di miscele per gelateria.





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:

- **Tempera Cioccolato Fondente**
Programma dedicato alla tempera del cioccolato fondente.
- **Tempera Cioccolato al Latte**
Programma dedicato alla tempera del cioccolato al latte.
- **Tempera Cioccolato Bianco**
Programma dedicato alla tempera del cioccolato bianco.
- **Tempera Gianduia**
Programma dedicato al cioccolato arricchito con pasta di nocciola. Si può utilizzare per la produzione di cremini.
- **Tempera Cioccolato Speed**
Questo programma ci guida in tutte le fasi fino all'introduzione del burro di cacao micronizzato, per un risultato veloce e sicuro.



- **Crema Ganache**
“Ganache Cioccolato Fondente e al Latte”
Programma termico dedicato personalizzabile per ottenere un risultato perfetto con ogni cioccolato fondente e ogni cioccolato al latte.
“Ganache Cioccolato Bianco”
Questa crema viene preparata secondo la tradizione e pastorizzata, pronta a farcire torte, cioccolatini e bignè.
- **Salsa Cioccolato**
Questa salsa caratterizzante può essere utilizzata sia in pasticceria che in gelateria.
- **Crema Spalmabile**
Ottima crema anidra a base di diversi cioccolati e paste grasse (nocciola, pistacchio, ecc). Può essere venduta tal quale o utilizzata per farciture.
- **Conservazione Tempera**
Programma dedicato al mantenimento di prodotti molto delicati.





Specialità

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

- **Pasta Bigné**
Per l'efficace preparazione dell'impasto base di bigné e choux. Personalizzabile secondo le esigenze del pasticciere.
- **Brutti ma Buoni**
Tipici della tradizione pasticceria Italiana, mantengono la loro fragranza nel tempo.
- **Mandorlato Miele**
Delizioso dolce a base di solo miele e frutta. Molto apprezzato anche ricoperto di cioccolato.
- **Petit Four**
Prodotti secondo le tendenze del mercato moderno, utilizzando la ricetta più diffusa tra i pasticceri.
- **Frollini**
Una valida specialità che trova sempre posto nella vetrina del pasticciere.
- **Frittelle**
Tipiche specialità fritte del periodo di carnevale. Possono essere farcite di crema pasticciere o confettura dopo la cottura.
- **Yogurt**
Per preparare in autonomia un ottimo yogurt anche sfruttando diversi tipi di latte (capra, pecora, bufala).
- **Brigadeiro**
Per realizzare questa tipica specialità brasiliana, una pallina di cioccolato a base di latte condensato, panna e cacao.





Gastronomia

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

- **Crema Gastronomica**
Una base neutra per la farcitura di specialità salate e per la preparazione del buffet salato di prestigio.
- **Besciamella**
La classica salsa per le lavorazioni di cucina e gastronomia. Si può produrre sia neutra che aromatizzata a piacere.
- **Pastafrolla Salata**
Una valida opportunità nella preparazione di basi salate per rinfreschi e buffet.
- **Polenta**
Una classica specialità della cucina italiana. Può essere personalizzata con l'aggiunta di formaggio.
- **Ragù all'italiana**
La tipica salsa della tradizione. Il prodotto finito risulterà omogeneo e pastorizzato per una qualità superiore.
- **Cottura Riso**
Per la produzione del riso destinato alla produzione di torte, dolci e arancini salati.
- **Formaggio Fresco**
Una specialità che trova spazio sia nella pasticceria che nella gastronomia. Ottimo per farciture di vol au vent.



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.





PASTOCHEF IN PERFORMANCE E QUALITÀ

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

Riscaldamento e Raffreddamento a bagnomaria a secco. Evita le potenziali incrostazioni sulle superfici del cilindro, garantendo costante lo scambio termico, le performance e i consumi energetici.



Legenda:  Optional SOLO all'acquisto  Optional disponibile anche dopo l'acquisto



PASTOCHEF IN PERFORMANCE E QUALITÀ



Per assicurare il successo di ogni programma, il display accompagna l'operatore indicando le fasi di lavorazione, le temperature e i suggerimenti per l'introduzione progressiva degli ingredienti.

Grazie all'**inverter** è possibile variare la velocità delle lavorazioni per esaltare la texture e la struttura finale dei tuoi prodotti.



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

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.





PASTOCHEF IN COMODITÀ

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



1

Il **rubinetto** di estrazione ha tre posizioni: La prima è prevista per la pulizia del rubinetto.



2

La seconda per l'uscita dei prodotti liquidi.



3

La terza è appositamente molto ampia, per rendere rapida l'estrazione di prodotti particolarmente densi.

Coperchio ergonomico

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



Tappetino in gomma resistente

Protegge i contenitori utilizzati e ne evita il contatto con la mensola. Garantisce anche la stabilità evitando potenziali slittamenti durante l'estrazione dei prodotti.



Legenda:  Optional SOLO all'acquisto  Optional disponibile anche dopo l'acquisto



PASTOCHEF IN RISPARMIO

Pastochef consente un risparmio energetico **con motori elettrici ad alta efficienza** e con i **condensatori ad alta resa**.



PASTOCHEF IN SICUREZZA

Protezione

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



Mensola in acciaio con quattro posizioni diverse che la rendono versatile. Si può applicare sulla 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.





PASTOCHEF IN IGIENE

Completato il lavaggio, dal cilindro può essere eliminato ogni residuo di umidità, con il programma di asciugatura, indispensabile prima della tempera del cioccolato.

Il lavaggio del cilindro può essere velocizzato con il riscaldamento della superficie, **che stacca e scioglie rapidamente i residui grassi di produzione.**



Cilindro superiore e rubinetto monolitici sono un unico pezzo, per favorire la massima pulizia e garanzia igienica. Questa caratteristica elimina ogni interstizio con la lamiera, punto di potenziale accumulo di condensa e materiale, evitando così manutenzioni non programmate.

Lo scivolo di uscita è smontabile, per facilitare la completa rimozione di ogni residuo di prodotto, per una pulizia integrale.



Carpi Care kit



richiedili al tuo concessionario per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina.

Carpi Clean kit




Pastochef 55 RTL

Pastochef 32 RTL

Pastochef 18 RTL



caratteristiche di produzione

	Crema Excellent		Bavarese		Confettura Frutta		Tempera Cioccolato		Crema Ganache		Pasta Bigné	
	Quantità per ciclo		Quantità per ciclo		Quantità per ciclo		Quantità per ciclo		Quantità per ciclo		Quantità per ciclo	
	min - max kg		min - max kg		min - max kg		min - max kg		min - max kg		min - max kg	
Pastochef 18 RTL e RTL-I	6	15	7	17	6	12	5	15	3	15	6	15
Pastochef 32 RTL e RTL-I	10	30	11	34	10	25	8	25	8	25	10	30
Pastochef 55 RTL e RTL-I	20	51	22	55	20	40	15	45	15	45	20	50

caratteristiche tecniche

	Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore	Dimensioni cm alla base			Peso
	Volt	Hz	Ph	RTL e RTL-I	RTL e RTL-I		Largh.	Prof.	Altezza	kg
				kW	A					
Pastochef 18 RTL e RTL-I	400	50	3	2	10	Acqua**	45	61,4	111	150
Pastochef 32 RTL e RTL-I	400	50	3	4	10	Acqua**	65,8	71,6	111	210
Pastochef 55 RTL e RTL-I	400	50	3	6	10	Acqua**	65,8	72	119	250

La produzione varia a seconda delle materie prime utilizzate. 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 Pastochef 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.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence