



Pasteurizadoras electrónicas  
para Pastelería y Gastronomía.  
Y todavía más...



Pastochef RTL

# Pastochef RTL

## Pasteurizadoras Electrónicas Carpigiani para Pastelería y Gastronomía

Las Pastochef RTL amalgaman, cuecen, pasteurizan, enfrían, maduran y conservan con perfecta higiene, las muchas especialidades que Pasteleros, Heladeros, Chocolateros y Chef realizan en sus laboratorios.



Las Pastochef RTL tienen **45** programas automáticos completos y **5** programas libres; cada programa prevé las temperaturas típicas y las mezclas apropiadas al producto en elaboración, que se pueden **modificar** siempre, según las exigencias personales. En la amplia pantalla aparecen todas las sugerencias para la introducción progresiva de los ingredientes.



### Pastelería

Son **18** ciclos de elaboración, para producir las fundamentales especialidades de la moderna pastelería:

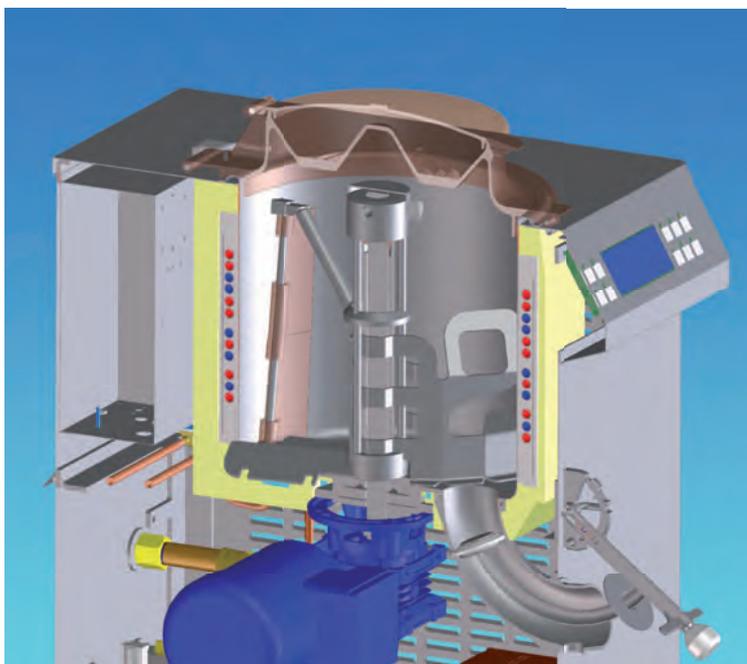
1. Crema Pastelera Speed
2. Crema Pastelera Clásica
3. Crema Pastelera Excellent
4. Crema al Chocolate
5. Crema de Vinho (Crema Sabayón)



6. Crema al Limon (Crema de Limón)
7. Bavaresa (Crema Bavaresa)
8. Panna Cotta (Nata Cocida)
9. Tiramisù
10. Bonetto al Chocolate
11. Crema de Frutas
12. Confitura (Confitura de Fruta)
13. Fruta Pochée
14. Topping Fruta (Salsa de Fruta)



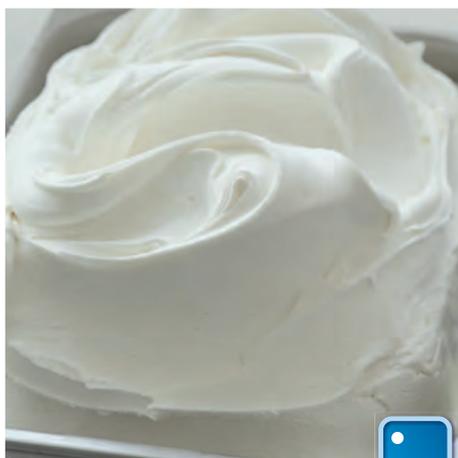
15. Gelatina Fruta (Gelatinas de Fruta)
16. Gelatina para Pasteles
17. Jarabe para Pasteles
18. Conservación Cremas



## Tecnología y funcionalidad

Las Pastochef RTL son valiosas colaboradoras para automatizar aquellas preparaciones que necesitan gran empleo de tiempo y esfuerzo manual. Carpigiani utiliza para estas pasteurizadoras su tecnología más avanzada, para resultados seguros y máxima funcionalidad:

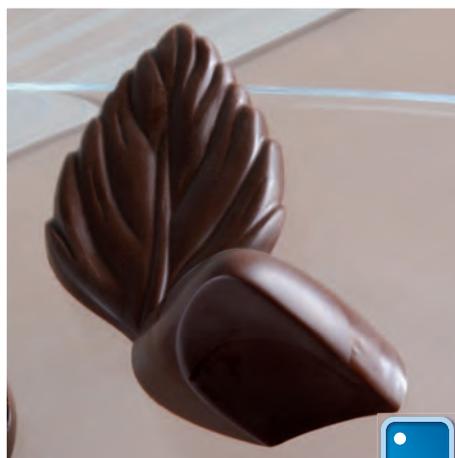
- **Calentamiento y Enfriamiento** a baño-maría en seco, exente de incrustaciones, por lo tanto los rendimientos y los consumos energéticos permanecen constantes en el tiempo.
- **Agitador** con 8 diferentes sistemas de mezclado, desde lento a rápido, desde continuo a con intervalos, para amalgamar cualquier tipo de ingrediente.
- **Grifo de Extracción** con doble seguro, que después de cada extracción manda todo el producto a la cuba, para una correcta conservación.



### Heladería

Con estos **4** programas se realizan mezclas pasteurizadas y maduras para cada tipo de helado y para cualquier preferencia productiva:

1. Alta Pasteurización 85°C
2. Pasteurización Personalizada de 65°C a 95°C
3. Base para Semifríos
4. Conservación Mezcla



### Chocolatería

Estos **9** programas, de alta precisión, permiten templar y trabajar todos los tipos de chocolate, para producir buenisísimos pralines, óptimos rellenos, variadas figuras de chocolate y muchas otras exquisitas creaciones:

1. Cobert Chocolate Negro (Templar Chocolate Negro)
2. Cobert Chocolate Con Leche (Templar Chocolate con leche)
3. Cobert Chocolate Blanco (Templar



- Chocolate Blanco)
4. Cobert Chocolate Gianduia (Templar Chocolate Gianduia)
5. Cobert Chocolate Speed (Templar Chocolate Speed)
6. Ganache (Crema Ganache)
7. Salsa Chocolate
8. Crema para untar
9. Conservación Cobertura (Conservación Temple)



## Especialidades

Con estos **7** programas se producen las dulces especialidades, donde es determinante la absoluta precisión de las temperaturas:

1. Masa Bigné (Masa para lionesas)
2. Bruttimabuoni
3. Almendrado a la miel
4. Petit Four – Macarons
5. Bizcochos Suaves
6. Frittelle (Fritos)
7. Yogur



## Gastronomía

Otros **7** programas para el empleo de las Pastochef RTL en el catering y en la pastelería salada:

1. Crema Gastronómica
2. Besamel
3. Pasta Sable Salada (Masa Frolla Salada)
4. Polenta (Masa salada con harina de maíz)
5. Salsa Ragù (salsa de tomate con verduras y carne)
6. Coccción arroz
7. Queso Crema (Queso Fresco)



## Programas libres

Son **5** programas libres, donde el Pastero puede memorizar los propios ciclos de producción de sus particulares especialidades. Estos ciclos serán posteriormente nuevos exclusivos programas automáticos, de su Pastochef RTL.



### Tapa

Es doble, con una amplia tolva para echar cómodamente los ingredientes durante la mezcla; transparente y rígida, está realizada con un polímero al que no pueden atacar los productos alcohólicos.



### Agitador

Las palas rascadoras del agitador y la especial forma de la pala extraíble, crean un movimiento helicoidal de la masa, vertical y horizontal, que asegura el completo mezclado y cocción del producto.



### Grifo

El grifo de extracción tiene una salida específica muy amplia, para hacer que sea rápida la extracción de productos especialmente densos; la apertura de seguridad se puede accionar sólo después de dos desbloques.



### Grifo

El grifo de extracción tiene una posición de salida prevista para los productos líquidos; la apertura tiene lugar sólo después de haber desbloqueado, con una sola mano, el cierre de seguridad.



### Protección

Para contener las salpicaduras que hierven, de productos calientes en salida, el grifo está cubierto por una protección transparente, que protege al operador.



### Repisa

En acero y con una alfombrilla de goma; tiene tres posiciones de conexión y se aplica a la máquina en posición derecha o volcada, para soportar recipientes y moldes de varias medidas.



### Black-Out e interrupción hídrica

Después de una falta de energía eléctrica o agua, durante los ciclos de pasteurización, si los parámetros temperatura-tiempo garantizan que el producto no ha sufrido alteraciones, retoma el programa en curso. Por el contrario con las mezclas helado pone en marcha un nuevo ciclo de pasteurización y con todas las demás especialidades, si están ya cocidas, las lleva a conservación; en la pantalla aparecerá un mensaje de advertencia.

## Recetario

Cada Pastochef RTL está acompañado por un completo recetario, subdividido por familias de productos. Cada receta propone las cantidades mínimas y máximas de todos los ingredientes sugeridos en la pantalla, para un resultado siempre óptimo.

## Características técnicas

MODELO	Produc. en 2 horas	Crema		Chocolate		Alimentación eléctrica*			Potencia instalada	Condensador**	Dimensiones a la base cm			Peso Neto
	Litros	Mínimo kg	Máximo kg	Mínimo kg	Máximo kg	Voltios	Ci-clos	Fa-ses	kW		Ancho	Prof.	Altura	kg
Pastochef 18 RTL	15	7	15	5	12,5	230/400	50	3	2,1	Agua	45	61,4	111	150
Pastochef 32 RTL	30	15	30	7,5	25	230/400	50	3	4	Agua	65,8	71,6	111	198
Pastochef 55 RTL	50	25	50	10	40	230/400	50	3	5,6	Agua	65,8	72	119	251

\* Otras tensiones y ciclos disponibles con sobreprecio \*\* Disponible también por aire con recargo

La producción horaria varía según los ingredientes empleados.

Los rendimientos se refieren a 25°C de temperatura ambiente a 20°C de temperatura agua del condensador.

Las Pastochef RTL están fabricadas por Carpigiani con el Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001.

Concesionario

¡Carpigiani te ayuda a sonreír!



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia BOLOGNA, Italy Tel. +39 051 6505111 [carpigiani.com](http://carpigiani.com)

