

Pastochef RTL





Bavarese



Crema Pastelera



Confitura de Fruta

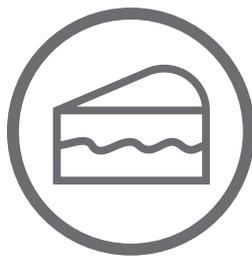


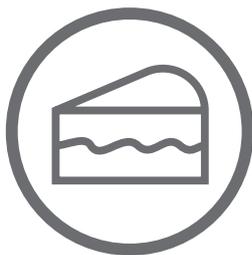
Pasta Lionesa



Crema Ganache

Pastochef RTL





PASTOCHEF EN PASTELERÍA

Cada programa prevé las temperaturas típicas y las mezclas apropiadas al producto en elaboración, que pueden ser siempre modificadas, según las necesidades personales. En la amplia pantalla aparecen todas las sugerencias para la introducción progresiva de los ingredientes.

18

programas de pastelería

9

programas para la elaboración del chocolate

8

programas especiales útiles para producir dulces

7

programas gastronómicos

4

programas de heladería para realizar mezclas pasteurizadas y maduras





Repostería

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

- **Crema Speed**

El procedimiento rápido para la crema pastelera que satisface a la mayoría de los profesionales, adecuada para todas las elaboraciones.

- **Crema Clásica**

El procedimiento que tiene en cuenta el método clásico de calentamiento de la leche para un resultado “como antaño”.

- **Crema Excellent**

La innovación y la tecnología al servicio del chef moderno. Programa personalizable en todos sus parámetros guía.

- **Crema Chocolate**

La crema utilizada en repostería para rellenar tartas y pasteles. Conserva las características de suavidad a lo largo del tiempo.

- **Crema Zabaione**

La crema producida con vino, óptima también para rellenar tartas y pasteles “mignon”.

- **Crema de Limón**

Utilizada ya sea para rellenar en frío como para tartas rellenas.

- **Panna Cotta**

El clásico postre de tradición italiana. Se puede aromatizar también con salsas y fruta poché.



- **Tiramisú**

Un clásico de la repostería italiana. Pasteurizado resalta al máximo sus características.

- **Bavaresa**

Crema usada típicamente para la producción de pasteles de cuchara, de vaso y monoporciones.

- **Confitura de Fruta**

Programa dedicado a la producción completamente automática de esta especialidad. Un resultado excelente sin quemaduras.

- **Fruta Poché**

Fruta semiconfitada, un producto esencial en la repostería fresca y semifría. Gracias a este programa exclusivo, se puede usar también en gelatería.

- **Bonetto**

El clásico flan de chocolate y “amaretti” típico de la zona del Piemonte. Se puede utilizar también para rellenos y postres en vaso.



- **Crema Frutas**

Una válida alternativa a la crema pastelera, sin emplear huevos ni leche. Se puede utilizar ya sea como relleno que como cobertura de tartas rellenas horneadas.

- **Topping Fruta**

Un producto innovador para decoraciones de gelatería y repostería. Programa personalizable según las propias exigencias para un resultado óptimo.

- **Gelatina de Frutas**

Un clásico de la confitería artesanal. Una válida propuesta incluso para gelatería y restauración.

- **Glaseado Neutro**

Típico producto utilizado para dar brillo a las superficies de postres frescos y postres de gelato.

- **Jarabe para Pasteles**

Programa dedicado a la pasteurización del jarabe para empapar tartas, se puede aromatizar o añadir alguna bebida alcohólica.

- **Conservación de las Cremas**

Programa dedicado a la conservación de cremas ya pasteurizadas si, por error, se detiene la máquina, o para productos que solo necesitan conservación después de la elaboración.



Gelateria

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

- **Alta Pasteurización - 85 °C**

El típico programa para la producción de mezcla para gelato artesanal. Se adapta perfectamente a las exigencias del operador.

- **Pasteurización Mix - de 65 °C a 95 °C**

Para satisfacer mejor todas las exigencias del heladero y repostero de hoy en día. Desde la baja (65 °C) a la alta (90 °C) pasteurización.

- **Base para Postre de Gelato**

Para la preparación de los semifríos clásicos con la metodología artesanal. Se puede dosificar y montar en planetaria según las propias necesidades.

- **Conservación Mix Gelato**

Programa dedicado al mantenimiento entre 0 °C y +4 °C de mezclas para gelatería.





Chocolatería

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

- **Temple Chocolate Negro**
Programa dedicado al temple del chocolate negro.
- **Temple Chocolate con Leche**
Programa dedicado al temple del chocolate con leche.
- **Temple Chocolate Blanco**
Programa dedicado al temple del chocolate blanco.
- **Temple Gianduia**
Programa dedicado al chocolate enriquecido con pasta de avellanas. Se puede utilizar para la producción de “cremini”.
- **Temple Chocolate Speed**
Este programa nos guía en todas las fases hasta la introducción de la manteca de cacao micronizada, para un resultado rápido y seguro.



- **Crema Ganache**
“Ganache de Chocolate Negro y chocolate con leche”
Programa térmico dedicado personalizable para obtener un resultado perfecto con cada chocolate negro y cada chocolate con leche.
“Ganache de Chocolate Blanco”
Esta crema se prepara según la tradición y se pasteuriza; lista para rellenar tartas, bombones y profiteroles.
- **Salsa Chocolate**
Esta salsa caracterizante se puede utilizar tanto en repostería como en gelatería.
- **Crema para untar**
Óptima crema anhidra a base de diferentes chocolates y compuestos grasos (pasta de avellana, pistacho, etc.). Se puede vender tal cual o usar para rellenos.
- **Conservación Temple**
Programa dedicado al mantenimiento de productos muy delicados.





Especialidades

Con estos **8** programas se producen las dulces especialidades, donde es determinante la absoluta precisión de las temperaturas:

- **Pasta Lionesa**

Para la eficaz preparación de la Pasta Choux para profiterol. Personalizable según las exigencias del pastelero.

- **Feos pero Buenos**

Típicos de la tradición repostera italiana, mantienen su fragancia a lo largo del tiempo.

- **Almendrado Miel**

Delicioso dulce solo a base de miel y fruta. Muy apreciado también recubierto de chocolate.

- **Petit Four**

Elaborados según las tendencias del mercado moderno, utilizando la receta más difundida entre los pasteleros.

- **Pastas**

Una válida especialidad que encuentra siempre lugar en la vitrina del repostero.

- **Buñuelos**

Típicas especialidades fritas del período de carnaval. Se pueden rellenar con crema pastelera o confitura después de la cocción.

- **Yogur**

Para preparar de forma autónoma un óptimo yogur incluso aprovechando diferentes tipos de leche (cabra, oveja, búfala).

- **Brigadeiro**

Para lograr esta típica especialidad brasileña, es necesario una bola de chocolate elaborada con leche condensada, nata y cacao.





Gastronomía

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

- **Crema Gastronómica**

Una base neutra para el relleno de especialidades saladas y para la preparación del bufé salado de alto nivel.

- **Bechamel**

La clásica salsa para las elaboraciones de cocina y gastronomía. Se puede producir tanto neutra como aromatizada, según se desee.

- **Masa quebrada salada**

Una válida oportunidad en la preparación de bases saladas para aperitivos y bufé.

- **Polenta**

Una clásica especialidad de la cocina italiana. Se puede personalizar añadiendo queso.

- **Ragú a la italiana**

La típica salsa de la tradición. El producto acabado resultará homogéneo y pasteurizado para una calidad superior.

- **Cocción Arroz**

Para la producción del arroz destinado a la producción de tartas, pasteles y croquetas de arroz saladas.

- **Queso Fresco**

Una especialidad que encuentra espacio tanto en la repostería como en la gastronomía. Óptimo para rellenos de vol au vent.



Programas libres

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





PASTOCHEF EN PERFORMANCE Y CALIDAD

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.

Calienta y enfría a baño maría a seco. Evita posibles incrustaciones en las superficies de los cilindros, garantizando un constante intercambio de calor, rendimiento y consumo energético.



Leyenda:  Opcional SOLO a la compra  Opcional disponible también después de la compra



PASTOCHEF EN PERFORMANCE Y CALIDAD



Para asegurar el éxito de cada programa, la pantalla acompaña al operador indicando las fases de elaboración, la temperatura y las sugerencias para la introducción progresiva de los ingredientes.

Gracias al **inverter** es posible cambiar la velocidad de las elaboraciones para realzar la textura y la estructura final de tus productos.



Para cada producto, el **recetario detallado**, descargable a través del Código QR situado en la parte frontal de la máquina, ayuda en la elección y dosificación de los ingredientes.

Las **palas rasadoras 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.





PASTOCHEF EN COMODIDAD

Todos los contenidos como el manual de instrucciones, kit de mantenimiento - Carpi Care kit y Carpi Clean kit se pueden descargar actualizados a través del **Código QR** situado en la parte frontal de la máquina.



1

El **grifo** de extracción tiene tres posiciones: La primera está prevista para la limpieza del grifo.



2

La segunda para la salida de los productos líquidos.



3

La tercera es especialmente amplia, para acelerar la extracción de productos particularmente densos.

Tapa ergonomica

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.



Alfombrilla de goma resistente.

Protege los contenedores utilizados y evita el contacto con la repisa. También garantiza la estabilidad evitando posibles deslizamientos durante la extracción de los productos.



Leyenda:  Opcional SOLO a la compra  Opcional disponible también después de la compra



PASTOCHEF EN AHORRO

Pastochef permite un ahorro energético **con motores eléctricos de alta eficiencia** y **condensadores de alto rendimiento**.



PASTOCHEF EN SEGURIDAD

Protección

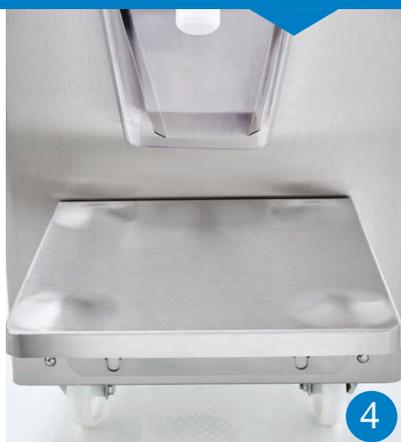
Para contener las salpicaduras calientes, de productos calientes a la salida, el grifo está cubierto por una protección transparente, que protege al operador.



Repisa de acero con cuatro posiciones diferentes que la hacen versátil. Se puede aplicar sobre la máquina en posición recta, o boca abajo, para sostener recipientes y bandejas de diferentes 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.



Leyenda:  Opcional SOLO a la compra  Opcional disponible también después de la compra



PASTOCHEF EN SEGURIDAD

TEOREMA

Con **TEOREMA** la continuidad productiva está garantizada, gracias a la asistencia simplificada mediante controles y diagnósticos a través de Internet, que pueden consultarse desde ordenadores, tabletas y smartphones. 



Grifo de Extracción con doble seguridad. La apertura de extracción sólo se realiza después de haber desbloqueado, con una sola mano, el cierre de seguridad. Para una correcta conservación después de cada extracción, el grifo devuelve a la cuba el producto no extraído.



Durante las elaboraciones en caliente, cuando se superan los 50 °C, la **pantalla se vuelve ROJA**, para advertir al operador de que dentro de la máquina se encuentran productos en calentamiento y cocción. Esta señal visual previene maniobras incorrectas con productos calientes.

Aumenta la prevención de accidentes, con bordes más redondeados en todas las partes de la máquina más cercanas al operador.

CARPIGANI Pastochef 18 RTL

CREMA EXCELLENT
Leche + Almidon OK?
Calentamiento
+85° C  +52° C

Teorema Ready



Leyenda:  Opcional SOLO a la compra  Opcional disponible también después de la compra



PASTOCHEF EN HIGIENE

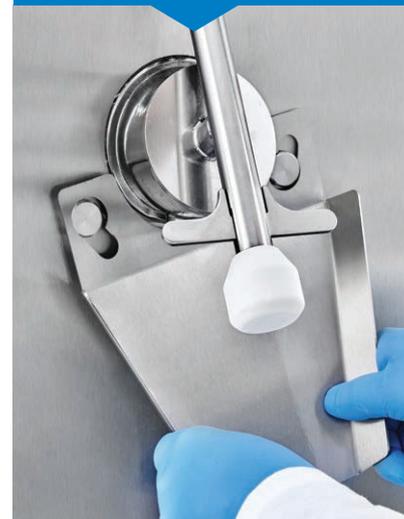
Una vez completado el lavado, puede eliminarse del cilindro cualquier residuo de humedad, con el programa de secado, indispensable antes de realizar la cristalización del chocolate.

El lavado del cilindro puede agilizarse con el calentamiento de la superficie, **que separa y disuelve rápidamente los residuos de grasas de producción.**



Cilindro superior y grifo monolítico son una pieza única, para favorecer la máxima limpieza y garantía higiénica. Esta característica elimina cualquier intersticio con la plancha, punto de potencial acumulación de condensado y material, evitando así mantenimientos no programados.

La bandeja de salida del producto es extraíble, lo que facilita la eliminación completa de todos los residuos de producto para una limpieza a fondo.



Carpi Care kit



solicítelo a su distribuidor para mantener siempre la máquina en perfectas condiciones higiénicas.

Carpi Clean kit



Pastochef 55 RTL

Pastochef 32 RTL

Pastochef 18 RTL



Características de producción

	Crema Excellent		Bavaresa		Confitura de Fruta		Temple Chocolate		Crema Ganache		Pasta Lionesa	
	Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo	
	mín - máx kg		mín - máx kg		mín - máx kg		mín - máx kg		mín - máx kg		mín - máx kg	
Pastochef 18 RTL y RTL-I	6	15	7	17	6	12	5	15	3	15	6	15
Pastochef 32 RTL y RTL-I	10	30	11	34	10	25	8	25	8	25	10	30
Pastochef 55 RTL y RTL-I	20	51	22	55	20	40	15	45	15	45	20	50

Características técnicas

	Aliment. eléctrica			Potencia nominal	Fusible	Condensador	Dimensiones cm en la base			Peso
	Voltios	Hz	Ph	RTL y RTL-I	RTL y RTL-I		Ancho	Profundidad	Altura	kg
				kW	A					
Pastochef 18 RTL y RTL-I	400	50	3	2	10	Agua**	45	61,4	111	150
Pastochef 32 RTL y RTL-I	400	50	3	4	10	Agua**	65,8	71,6	111	210
Pastochef 55 RTL y RTL-I	400	50	3	6	10	Agua**	65,8	72	119	250

La producción varía en función de las materias primas utilizadas. Los rendimientos se refieren a 25 °C de temperatura ambiente y a 20 °C de temperatura agua del condensador. * Otras tensiones y ciclos disponibles con sobreprecio ** Disponible también en la versión de aire con coste adicional. Las dimensiones y peso se refieren a la versión condensada por agua.

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

Las características mencionadas tienen valor indicativo; Carpigiani se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence