



Elektronische Pasteurierer für Konditorei und Gastronomie. Und noch viel mehr...



Deckel

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



Rührwerk

Die Abstreiferflügel des Rührwerks und die Form der abnehmbaren Schaufel verleihen dem Gemisch eine spiralförmige Bewegung in vertikaler und horizontaler Richtung, die gleichmäßiges Mischen und Erhitzen des Produkts gewährleistet.



Hahn

Der Ablasshahn besitzt eine spezifische, sehr weite Öffnung, um die rasche Entnahme besonders fester Produkte zu beschleunigen. Der Sicherheitsverschluss kann nur geöffnet werden, nachdem zwei Sicherungsvorrichtungen betätigt wurden.



Hahn

Der Ablasshahn besitzt eine Auslaufstellung für flüssige Produkte. Der Hahn kann nur geöffnet werden, nachdem mit nur einer Hand der Sicherheitsverschluss gelöst wurde.



Schutzabdeckung

Der Hahn mit einer transparenten Abdeckung versehen, die den Bediener bei der Entnahme vor Spritzern heißen Produkts 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 aufzunehmen 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 gewährleisten, dass das Produkt nicht geschädigt wurde. Im gegenteiligen Fall wird der Eismix nochmals pasteurisiert. Bei anderen Spezialitäten werden, sofern sie bereits fertig waren, auf Konservierungsbetrieb gebracht, während das Display eine entsprechende Meldung anzeigt.

Rezeptheft

Jeder Maschine Pastrochef RTL wird ein komplettes, nach Produktfamilien gegliedertes Rezeptbuch mitgeliefert. Jedes Rezept gibt Mindest- und Maximalmengen aller vom Display angezeigten Zutaten an, so dass jederzeit ein optimales Ergebnis erzielt wird.

Technische Merkmale

MODELL	Produktion in 2 Stunden Liter	Creme		Schokolade		Stromversorgung*			nstallierte Leistung kW	Kondensator**	Abmessungen am Sockel cm			Nettogewicht kg
		Min. kg	Max kg	Min. kg	Max kg	Volt	Zy- klen	Pha- sen			Breite	Tiefe	Höhe	
Pastrochef 18 RTL	15	7	15	5	12,5	230/400	50	3	2,1	Wasser	45	61,4	111	150
Pastrochef 32 RTL	30	15	30	7,5	25	230/400	50	3	4	Wasser	65,8	71,6	111	198
Pastrochef 55 RTL	50	25	50	10	40	230/400	50	3	5,6	Wasser	65,8	72	119	251

* Abweichende Spannungen und Zyklen stehen gegen Aufpreis zur Verfügung ** Gegen Aufpreis auch als Luftkondensator-Ausführung verfügbar
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.

Die Maschinen Pastrochef RTL werden von Carpigiani mit zertifiziertem Qualitätssystem nach UNI EN ISO 9001 und SA 8000 hergestellt.



Carpigiani hilft Ihnen lächeln!



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia BOLOGNA, Italy Tel. +39 051 6505111 carpigiani.com

Vertragshändler



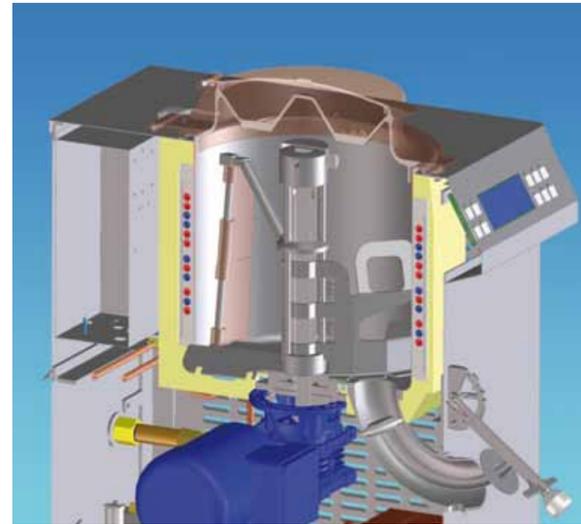
Pastrochef RTL

Elektronische Pasteurierer von Carpigiani 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 Schokoladenherstellern und Küchenchefs.



Die Maschinen Pastochef RTL stellen **45** vollständige, automatische Programme sowie **5** frei einzugabende Programme zur Verfügung. Jedes dieser Programme berücksichtigt die typischen Temperaturen und die richtige Verarbeitungsart für das jeweils herzustellende Produkt, die jedoch je nach persönlichen Erfordernissen jederzeit abgewandelt werden können. Das große Display zeigt die Aufforderungen zum Einfüllen der nach und nach erforderlichen Zutaten auf.



Technologie und Zweckmäßigkeit

Die Maschinen Pastochef RTL sind wertvolle Gehilfen bei der automatischen Herstellung von Zubereitungen, die normalerweise viel Zeitaufwand und Mühe erfordern. Carpigiani nutzt für diese Pasteurierer ihre fortschrittlichste Technologie, so dass sichere Resultate und höchste Zweckmäßigkeit gewährleistet sind:

- **Erhitzen und Kühlen** erfolgt im trockenen Wasserbad, so dass sich keine Ablagerungen bilden und die Leistungen und der Energieverbrauch über der Zeit konstant bleiben.
- **Rührwerk** mit 8 verschiedenen, langsamen bis schnellen, kontinuierlichen und intermittierenden Mischsystemen für das Einrühren jeder Art von Zutaten.
- **Entnahmehahn** mit doppeltem Sicherungssystem, das nach jedem Zapfen das gesamte Produkt zwecks korrekter Konservierung wieder in den Rührbehälter zurück führt.



Konditorei

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

1. Konditorcreme Speed
2. Konditorcreme Klassisch
3. Konditorcreme Excellent
4. Creme Mit Schokolade (Schokoladecreme)



5. Zabaione-Creme
6. Zitronencreme
7. Bayrische Creme
8. Panna Cotta
9. Tiramisù
10. Bonetto (Schokoladepudding)
11. Früchtecreme
12. Früchtekonfitüre
13. Pochierte Früchte
14. Früchte-Topping



15. Frucht-Gelatine Bon (Frucht-Gelatine)
16. Gelatine F. Kuchen (Gelatine für Süßspeisen)
17. Sirup für Süßspeisen
18. Konservierung Cremes



Speiseeis

Mit diesen **4** Programmen werden pasteurisierte und ausgereifte Mischungen für jede Art von Speiseeis und jede Art der Zubereitung hergestellt:

1. Hohe Pasteurisierung (Pasteurisierung bei 85°C)
2. Personalisierte Pasteurisierung bei 65 bis 95 C°
3. Base Fur Halbgef (Grundmasse für Halbgefrorenes)
4. Konservierung Mix (Konservierung der Mischung)



Schokolade

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

1. Temperieren Dunkle Schokolade (Temperieren Bitterschokolade)
2. Temperieren Milchschokolade
3. Temperieren Weiße Schokolade
4. Temperieren Gianduia (Temperieren Nougat-Schokolade)



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



Spezialitäten

Mit diesen **7** Programmen lassen sich süße Spezialitäten herstellen, bei denen die absolute Präzision der Temperaturen von ausschlaggebender Wichtigkeit ist

1. Brandteig
2. Bruttimabuoni (Gebäck)
3. Mandelkuchen (Mandelbelag mit Honig)
4. Petit Fours-Macarons
5. Kleingebaeck (Knetteig- Bisquitteig)
6. Krapfen
7. Joghurt



Gastronomie

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

1. Gastronomie-Creme
2. BéchamelsöÙe
3. Muerbeteig Salziger (Salziger Knetteig)
4. Polenta
5. Ragù (Ragout)
6. Garen von Reis
7. Kaese (FrischkäÙe)



Frei erstellbare Programme

Dem Konditor stehen **5** frei erstellbare Programme zur Verfügung, wo er den Produktionszyklus seiner eigenen, besonderen Spezialitäten speichern kann. Diese werden dann zu neuen, exklusiven Automatik-Programmen seiner Pastochef RTL.