



Elektronikus pasztörözô gépek
cukrászati és gasztronómiai célokra.
És még sokkal, sokkal több...



Pastochef RTL

Pastochef RTL

Elektronikus pasztőröző gépek cukrászati és gasztronómiai célokra

A PASTOCHEF RTL gépek tökéletes higiéniában keverik, főzik, pasztőrözik, pihentetik és tárolják a cukrászok, fagyaltosok, csokoládékészítők és szakácsok specialitásait.



A Pastochef RTL gépeknek **45** teljesen automatikus és **5** szabad programjuk van; mindegyik program tartalmazza a jellemző hőmérsékleteket és a készítendő termékhez alkalmas keverékeket, melyeket meg lehet változtatni személyes igények szerint. A nagy kijelzőn megjelenik az összetevők adagolásához szükséges minden fontos javaslat.



Cukrászat

18 munkaciklus van napjaink cukrászatának alapvető receptjeinek elkészítéséhez:

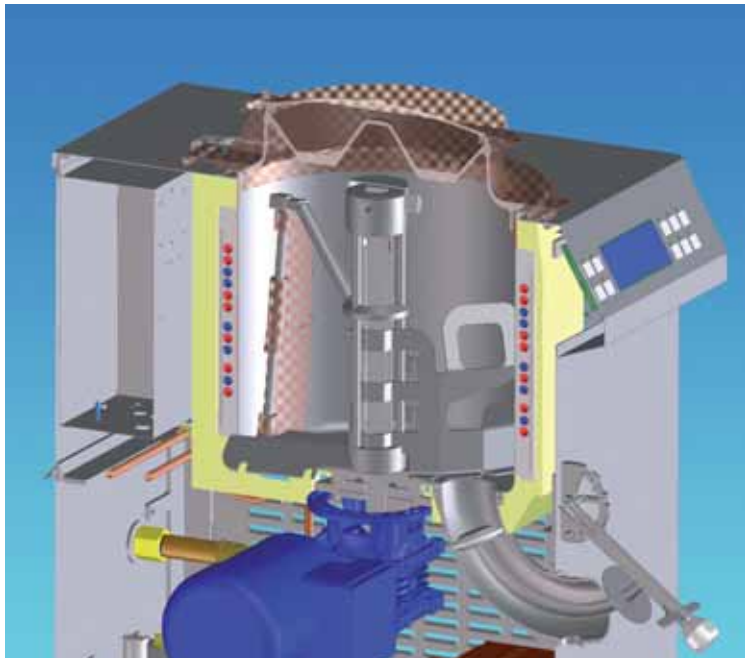
1. Cukrászati krém - Gyors
2. Cukrászati krém - Klasszikus
3. Cukrászati krém - Excellent
4. Csokoládé krém
5. Zabaione krém



6. Citrom krém
7. Bavarese krém
8. Panna Cotta
9. Tiramisu
10. Csokoládé Bonetto
11. Gyümölcskrém
12. Gyümölcs lekvár
13. Gyümölcs pochée
14. Gyümölcs Topping



15. Gyümölcs zselé
16. Zselé süteményekhez
17. Szirup süteményhez
18. Tárolás



Technológia és működés

A Pastrochef RTL gépek alapvető segítséget jelentenek, amikor automatizálás kerül szóba receptek készítéséhez, amelyek rendszerint sok időt és kézi munkát igényelnek. Ezek a pasztörizáló gépek a legkorszerűbb Carpigiani technológiát tartalmazzák a biztos eredményhez és a maximális termelékenységhez.

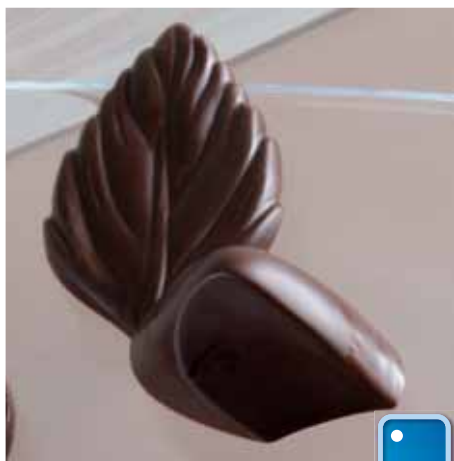
- **Fűtés és hűtés** - száraz melegen tartással (bain-marie), letapadásmentes, ezért a teljesítmény és az energia fogyasztás állandó marad.
- **Keverő** - 8 különféle keverési szisztémával a lassútól a gyorsig, a folyamatostól a időszakosig, minden típusú összetevő elegyítésére.
- **Kieresztő csap** - kettős biztosítással, mely minden leengedés után visszajuttatja a terméket a tartályba a tökéletes tároláshoz.



Fagylalt

Ezzel a 4 programmal pasztörözött és érlelt keverék állítható elő, minden típusú fagylalt készítéséhez és minden termelési igénynek megfelelően:

1. Pasztörizálás magas hőfokon (85°C)
2. Igény szerinti pasztörizálás 65°C-tól 95°C-ig
3. Semifreddo/Parfé alap
4. Keverék tárolása



Csokoládé

Ez a rendkívül pontos 9 program használható mindenféle csokoládé temperálására és feldolgozására finom pralinék, kitűnő töltelékek, különféle csokoládé figurák és sok más különlegesség készítéséhez:

1. Étcsokoládé temperálás
2. Tejcokoládé temperálás
3. Fehércsokoládé temperálás



4. Gianduia temperálás
5. Gyors csokoládé temperálás
6. Ganache krém
7. Csokoládé szósz
8. Krém bevonat
9. Tárolás

Pastochef RTL



Specialitások

A gép 7 programja segítségével azokat a különleges édességeket lehet elkészíteni, amelyek pontos hőmérsékletbeállítást igényelnek:

1. Fánk tészta
2. Darált kekszek
3. Mézes - mandulás nugát
4. Puszedli
5. Frollini (vajás tészták)
6. Palacsinták
7. Joghurt



Gasztronómia

További 7 program a Pastochef RTL használatához ételek és ínycsalatok készítéséhez:

1. Alapkrém
2. Besamel
3. Sós tészta
4. Polenta
5. Ragu
6. Rizsfőzés
7. Friss sajt



Szabad programok

Van 5 szabad program, amelyeket cukrászok használhatnak a saját termelési ciklusaik tárolására a speciális termékeikhez. Ezek a ciklusok azután új és exkluzív automatikus programokká válnak az Ön Pastochef RTL gépéhez.



Fedél

Ez egy kettős fedél nagy beöntőnyílással, ahol az összetevők könnyedén betölthetők keverés alatt; átlátszó és merev polimer anyagból készült, mely ellenálló az alkohol tartalmú termékekkel szemben is.



Keverő

A keverő kaparólapátjai és a levehető fül speciális formája a keverékben spirális mozgást hoznak létre függőlegesen és vízszintesen, a termék teljes keverésének és főzésének garantálására.



Kifolyócsap

A kifolyócsapnak speciális, nagy kiömlőnyílása van, ami még a különösen sűrű termékek gyors kiengedését is lehetővé teszi. A biztonság érdekében, a kiömlőnyílás nyitása csak a két kioldóretesz felhúzása után lehetséges.



Kifolyócsap

A kifolyócsapnak van egy kivezető állása folyékony termékekhez. Ezt csak, az egy kézzel is nyitható biztonsági zár feloldása után lehet kinyitni.



Védelem

A kifolyócsap előtti műanyagborítás a forró termékek kifröccsenése ellen védi a felhasználót.



Edénytartó

Az acélból készült polc tartozéka egy gumiszőnyeg. A polc három helyzetben erősíthető a gépre; egyenesen vagy felfordítva, különféle méretű edények vagy tálcák megtartására.



Áramszünet és vízellátási hiány

Pasztörizálási ciklusban, áramszünet után vagy a vízellátás megszakadása után, ha a hőmérséklet-idő paraméterek garantálni tudják, hogy a termék nem változott meg, az aktuálisan futó program helyre áll. Máskülönb, fagyaltkeverék esetén, egy új pasztörizálási ciklus indul el; egyéb termékek esetén, ha azok már felfőztek, tárolásba helyezi őket. A kijelzőn egy figyelmeztető üzenet jelenik meg.

Receptek

Mindegyik Pastochef RTL géphez tartozik egy teljes receptkönyv, ami a termékcsaládnak megfelelően van felosztva. A tökéletes eredmények eléréséhez, mindegyik recepthez a kijelzőn mindenkor megjelennek az összes összetevőre vonatkozó minimum és maximum mennyiségek.

Műszaki jellemzők

MODELL	Termelés 2 óra alatt	Cukrászati krém		Csokoládé		Áramellátás*			Beép. telj.	Bizto- síték	Konden- zátor**	Méretek az alapnál, cm			Nettó súly
	Liter	Min. kg	Max kg	Min. kg	Max kg	Fesz. U	Frek. Hz	Fázi- sok				kW	A	Szé.	
Pastochef 18 RTL	15	7	15	5	12,5	230/400	50	3	2,1	20/10	Víz	45	61,4	111	150
Pastochef 32 RTL	30	15	30	7,5	25	230/400	50	3	4	20/10	Víz	65,8	71,6	111	198
Pastochef 55 RTL	50	25	50	10	40	230/400	50	3	5,6	20/10	Víz	65,8	72	119	251

* Más feszültségekkel és ciklusokkal kaphatók felárral ** Léghűtéses változatok kaphatók felárral.**

Az óránkénti termelési mennyiség változik a felhasznált összetevőknek megfelelően.

A termelési adatok 25°C környezeti hőmérsékletre és a kondenzátorban 20°C-os víz hőmérsékletre vonatkoznak.

A Pastochef RTL gépeket a Carpigiani cég gyártja az alábbi tanúsított minőségbiztosítási rendszereknek megfelelően: UNI EN ISO 9001 és SA 8000.

Concessionario

A Carpigiani segít
Önnek mosolyogni!

CARPIGIANI

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



BULFONI

Bulfoni Kereskedelmi Kft.

1036 Budapest, Perc u. 4. • Hungary

Tel. +36 1 3888895 • Fax +36 1 3888898

www.bulfoni.hu • info@bulfoni.hu