

# Pastöchef<sup>®</sup> RTL-I





*Bayerische Creme*



*Konditorcreme*



*Fruchtkonfitüre*

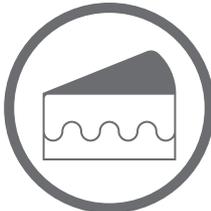


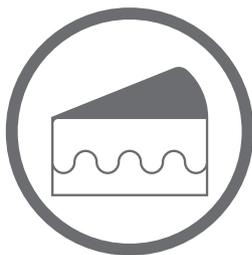
*Brandteig*



*Ganache-Creme*

# Pastochef RTL-I





## PASTOCHEF IN DER KONDITOREI

Jedes Programm bietet die typischen Temperaturen und die passenden Mischungen für das zu verarbeitende Produkt, die jederzeit an die persönlichen Bedürfnisse angepasst werden können. Das große Display zeigt alle Vorschläge für die schrittweise Einführung der Zutaten.

18

Programme für die Konditorei

9

Programme zur Verarbeitung von Schokolade

8

Spezialprogramme zur Herstellung von Feingebäck

7

Gastronomie Programme

4

Speiseeisprogramme zur Herstellung pasteurisierter und gereifter Mischungen.





## Konditorei

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

- **Creme Speed**  
Das schnelle Verfahren für die Konditorcreme, die die meisten Profis zufriedenstellt - für alle Verarbeitungen geeignet.
- **Klassische Creme**  
Die Verarbeitung entspricht der klassischen Methode, bei der durch die Erhitzung der Milch ein Ergebnis „wie in alten Zeiten“ erzielt wird.
- **Creme Excellent**  
Innovation und Technologie im Dienst eines modernen Küchenchefs. Alle wesentlichen Parameter dieses Programms können an die individuellen Ansprüche angepasst werden.
- **Schokoladencreme**  
Diese Creme wird in der Konditorei zum Füllen von Torten und Gebäck verwendet. Sie behält ihre charakteristische Weichheit lange aufrecht.
- **Zabaione-Creme**  
Diese mit Wein hergestellte Creme eignet sich auch hervorragend zum Füllen von Torten und Kleinteilchen.
- **Zitronencreme**  
Wird sowohl zum Füllen nach dem Erkalten, als auch zum Füllen von Mürbteigkuchen vor dem Backen verwendet.
- **Panna Cotta**  
Das klassische Dessert nach italienischer Tradition. Kann auch mit Soßen und pochierten Früchten aromatisiert werden.



- **Tiramisù**  
Ein Klassiker der italienischen Konditorei. Die Pasteurisierung hebt seine Eigenschaften bestens hervor.
- **Bayerische Creme**  
Diese Creme wird allgemein für Süßspeisen und Monoportionen verwendet.
- **Früchtekonfitüre**  
Spezielles Programm für die vollautomatische Zubereitung dieser Spezialität Hervorragende Ergebnisse ohne Anbrennen.
- **Pochierte Früchte**  
Halbkandierte Früchte: ein wesentliches Produkt für frische Konditoreiwaren und Halbgefrorenes. Dank dieses exklusiven Programms können sie auch für Gelato verwendet werden.
- **Bonetto Pudding**  
Klassischer Pudding aus Schokolade und Amaretto-Kekschen aus dem Piemont. Kann auch für Füllungen und Desserts verwendet werden.



- **Früchte-Creme**

Eine gute Alternative zur Konditorcreme, jedoch ohne Eier und Milch. Wird als Füllung für bereits gebackenes Gebäck sowie zum Füllen von Mürbteigkuchen verwendet.

- **Früchte-Topping**

Ein innovatives Produkt zum Garnieren von Gelato (Speiseeis) und Konditoreiwaren. Dieses Programm lässt sich individuell, den Erfordernissen entsprechend einstellen.

- **Früchtegelatine**

Ein Klassiker der handwerklichen Confiserie. Gut geeignet auch für Eisdielen und Restaurants.

- **Klaer Überguss**

Dieses spezielle Produkt wird verwendet, um auf frischem Gebäck oder Halbgefrorenem einen glänzenden Überzug zu bilden.

- **Sirup für Süßspeisen**

Spezielles Programm zur Pasteurisierung des Sirups zum Trinken von Süßspeisen. Kann mit Aromen oder Zusatz von Spirituosen verfeinert werden.

- **Konservieren von Cremes**

Spezielles Programm zum Konservieren bereits pasteurisierter Cremes, falls die Maschine versehentlich gestoppt wurde, oder für Produkte, die nach der Zubereitung nur die Konservierung benötigen.



## Gelato

4 Programme stehen zur Pasteurisierung und Reifung zur Verfügung:

- **Hohes Pasteurisieren - 85 °C**

Typisches Programm für die Mixherstellung für handwerkliches Gelato (Speiseeis). Perfekt den Erfordernissen des Betreibers anpassbar.

- **Pasteurisieren Mix - von 65 °C bis 95 °C**

Um allen Erfordernissen sowohl der Eishersteller als auch der Konditoren auf die beste Art und Weise gerecht zu werden. Von niedriger (65 °C) bis sehr hohe (90 °C) Pasteurisierung.

- **Base für Halbgefrorenes**

Zur Zubereitung von klassischem Halbgefrorenem nach handwerklicher Methode. Kann den Erfordernissen entsprechend dosiert und in der Küchenmaschine geschlagen werden.

- **Konservieren Mix**

Spezielles Programm zur Aufrechterhaltung des Gelato Mix auf 0 °C +4 °C.





## Schokolade

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

- **Temperieren Bitterschokolade**  
Spezielles Programm zum Temperieren von Bitterschokolade.
- **Temperieren Milkschokolade**  
Spezielles Programm zum Temperieren von Milkschokolade.
- **Temperieren weißer Schokolade**  
Spezielles Programm zum Temperieren von weißer Schokolade.
- **Temperieren Nougatschokolade**  
Spezielles Programm für mit Haselnusspaste angereicherte Schokolade. Kann für die Herstellung von „Cremini“ Pralinen verwendet werden.
- **Schokolade Temperieren Speed**  
Dieses Programm führt den Betreiber durch alle Phasen bis zur Zugabe der mikronisierten Kakaobutter. Das Ergebnis ist schnell und sicher erhältlich.



- **Ganache-Creme**  
„Ganache aus dunkler und Milkschokolade“  
Spezielles anpassbares Wärmeprogramm, um mit jeder dunklen Schokolade und jeder Milkschokolade ein perfektes Ergebnis zu erzielen.  
„Ganache-Creme weiße Schokolade“  
Diese Creme wird traditionsgemäß zubereitet und pasteurisiert. Sie dient zum Füllen von Torten, Pralinen und Windbeuteln.
- **Bitterschokoladensoße**  
Diese den Geschmack bestimmende Soße kann sowohl in der Konditorei als auch zur Herstellung von Gelato verwendet werden.
- **Streichfähige Creme**  
Ausgezeichnete, wasserfreie Creme auf der Basis verschiedener Schokoladensorten und schweren Pasten (Haselnuss, Pistazien usw.). Sie kann als solche verkauft oder für Füllungen verwendet werden.
- **Konservieren Guss**  
Spezielles Programm zur Aufrechterhaltung sehr empfindlicher Produkte.





## Spezialitäten

Mit diesen **8** Programmen lassen sich süße Spezialitäten herstellen, bei denen die absolute Präzision der Temperaturen von ausschlaggebender Wichtigkeit ist:

- **Brandteig**  
Zur effizienten Herstellung des Teigs für Windbeutel und Choux. Den Erfordernissen des Konditors entsprechend individuell einstellbar.
- **Brutti ma Buoni**  
Typische Produkte aus der italienischen Konditorei-Tradition mit lang anhaltendem Duft.
- **Mandelgebäck mit Honig**  
Eine köstliche Süßigkeiten, nur aus Honig und Früchten. Sehr geschätzt auch mit Schokoladenüberzug.
- **Petit Fours**  
Ein Trend in der modernen Konditorei, hergestellt nach einem gängigen Rezept.
- **Mürbteiggebäck**  
Eine geschätzte Spezialität, die einen festen Platz in der Vitrine jedes Konditors hat.
- **Krapfen**  
Typische, frittierte Spezialität für die Faschingszeit. Kann nach dem Ausbacken mit Konditorcreme oder Konfitüre gefüllt werden.
- **Joghurt**  
Zur selbständigen Herstellung eines ausgezeichneten Joghurts, auch aus unterschiedlichen Milchsorten (wie beispielsweise Ziegen-, Schafs-, Büffelmilch).
- **Brigadeiro**  
Zur Herstellung dieser typisch brasilianischen Spezialität - einer Schokoladenpraline auf Basis von Kondensmilch, Sahne und Kakao.





## Gastronomie

Weitere **7** Programme gestatten den Einsatz von Pastochef RTL-I auch im Rahmen von Catering und Gastronomie:

- **Gastronomie-Creme**  
Eine neutrale Basis für das Füllen von salzigen Spezialitäten und für Buffets.
- **Béchamelsoße**  
Klassische Soße für die Küche und Gastronomie. Kann sowohl neutral hergestellt, als auch nach Wunsch aromatisiert werden.
- **Salziger Mürbteig**  
Praktisch für die Zubereitung von Salzteig-Produkten für Empfänge und Buffets.
- **Polenta**  
Eine klassische Spezialität der italienischen Küche. Kann durch Zugabe von Käse verfeinert werden.
- **Ragout all'italiana = ital. Hackfleischsoße**  
Typische, traditionelle Soße. Das Endprodukt ist homogen und dank Pasteurisierung von hoher Qualität.
- **Reis kochen**  
Zum Garen von Reis für die Herstellung von Torten, Süßspeisen und salzigen „Arancini“.
- **Frischkäse**  
Eine Spezialität, die sowohl in der Konditorei als auch in der Gastronomie ihren Platz hat. Ausgezeichnet zum Füllen von Blätterteiggebäck.



## Freie Programme

Dem Anwender stehen **5** freie Programme zur Verfügung, um seine eigenen, individuellen Rezepturen zu speichern und immer wieder abzurufen.



# Pastochef 18 RTL-I



CUSTARD SPEED  
CUSTARD CLASSIC  
CUSTARD EXCELLEN  
CHOC. CUSTARD



## PASTOCHEF LEISTUNG UND QUALITÄT

Die Maschinen Pastochef RTL-I ersparen Ihnen Zeit und Mühe bei der handwerklichen Herstellung Ihrer Produkte. Carpigiani nutzt für diese Maschinen fortschrittlichste Technologie, so dass optimale Ergebnisse und höchste Funktionalität gewährleistet sind.

**Erhitzen und Kühlen** erfolgen über das Bain-Marie-System, so dass sich keine Ablagerungen bilden. Leistung und Energieverbrauch bleiben über die Zeit konstant.



Legende:  Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich  Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich



# PASTOCHEF LEISTUNG UND QUALITÄT



Um ein optimales Ergebnis bei jedem Programm zu gewährleisten, begleitet das Display den Bediener, in dem es die Produktionsschritte, die Temperaturen und die Empfehlungen für das Hinzufügen von Zutaten anzeigt.

Dank des **Inverters** ist es möglich, die Verarbeitungsgeschwindigkeit zu variieren, um die Textur und Endstruktur Ihrer Produkte zu verbessern.



Ein **detailliertes Rezeptbuch**, das durch den QR Code, der auf der Vorderseite der Maschine sich befindet, heruntergeladen werden kann, ist für jede Maschine verfügbar und hilft bei der Wahl und der Dosierung der Zutaten.

Die **Abstreifer des Rührwerks** und die Form des **abnehmbaren Gegenrührwerks** erzeugen eine spiralförmige Bewegung in vertikaler und horizontaler Richtung, die ein gleichmäßiges Mischen und Erhitzen des Produkts gewährleistet.





## PASTOCHEF KOMFORT

Alle aktualisierte Inhalte, wie Bedienungsanleitungen, Carpi Care kit und Carpi Clean kit können durch den **QR Code**, der sich auf der Vorderseite der Maschine befindet, heruntergeladen werden.



1

Der **Entnahmehahn** hat drei Positionen: Der erste dient der Reinigung des Wasserhahns.



2

Der zweite für den Ausgang flüssiger Produkte.



3

Der dritte ist besonders groß, um besonders dicke Produkte schnell zu extrahieren.

### Ergonomischer Deckel

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



### Strapazierfähige Gummimatte

Es schützt die verwendeten Behälter und vermeidet den Kontakt mit der Ablage. Es garantiert auch Stabilität, indem es ein mögliches Verutschen während der Entnahme von Produkten verhindert.



Legende:  Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich  Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich



## PASTOCHEF EINSPARUNG

Pastochef spart Energie, **was den hocheffizienten Elektromotoren und den Kondensatoren zu verdanken ist.**



## PASTOCHEF SICHERHEIT

### Schutzabdeckung

Der Ausgabebehälter ist mit einer transparenten Abdeckung versehen, die den Bediener bei der Entnahme von heißen Produkten schützt.



1



2



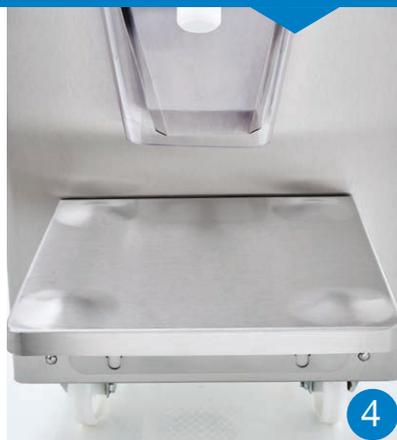
**Konsole aus Stahl** mit vier verschiedenen Positionen, die es vielseitig machen. Es kann in aufrechter oder umgekehrter Position an der Maschine angebracht werden, um Behälter und Tablets in verschiedenen Größen aufzunehmen.

### 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 beschädigt wurde. Im gegenteiligen Fall wird der Eismix nochmals vollständig pasteurisiert. Alle anderen Spezialitäten werden, sofern der Produktionsprozess bereits beendet war, auf Konservierungsbetrieb gebracht, während das Display eine entsprechende Meldung anzeigt.



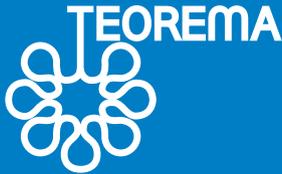
3



4



# PASTOCHEF SICHERHEIT



**TEOREMA** garantiert eine kontinuierliche Produktion dank der vereinfachten Steuerung durch Überwachung und Diagnose über das Internet mit Computern, Tablets und Smartphones. 



**Auslaufhahn mit doppelter Sicherheit.** Die Entnahmeöffnung erfolgt erst nach Entriegeln des Sicherheitsverschlusses mit einer Hand. Zur korrekten Aufbewahrung nach jeder Extraktion führt der Zapfhahn das nicht extrahierte Produkt in den Tank zurück.



Wenn während der Warmverarbeitung 50 °C überschritten werden, **färbt sich das Display ROT**, um den Bediener darauf aufmerksam zu machen, dass sich im Inneren der Maschine Produkte befinden, die erhitzt und gekocht werden. Dieses sichtbare Signal beugt einer falsche Handhabung bei heißen Produkten vor.

**Verbesserte Arbeitssicherheit** durch noch abgerundere Ecken und Kanten in allen Bereichen, in denen der Bediener arbeitet.



Legende:  Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich  Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich



## PASTOCHEF HYGIENE

Nach Ende der Reinigung können mit dem Trocknungsprogramm alle Feuchtigkeitsrückstände im Zylinders beseitigt werden, was eine wesentliche Voraussetzung vor dem Temperieren der Schokolade ist.

Die Reinigung des Zylinders kann durch die Erwärmung der Oberfläche beschleunigt werden, **damit sich aus der Produktion stammende Fettrückstände schnell ablösen lassen.**



**Monolithischer oberer Zylinder und Zapfhahn sind aus einem Stück**, um maximale Sauberkeit und Hygiene zu gewährleisten. Dieses Merkmal eliminiert jeden Zwischenraum mit dem Blech, ein Punkt, an dem sich möglicherweise Kondensat und Material ansammeln, und vermeidet so außerplanmäßige Wartungsarbeiten.

**Die Rutsche ist einfach abzunehmen** und erleichtert das Entfernen der gesamten Gelato-, Creme- und Schokoladerückstände für die vollständige Reinigung.



### Carpi Care kit



Fragen Sie Ihren Händler nach diesem kit, um Ihre Maschine jederzeit im einwandfrei hygienischen Zustand zu erhalten.

### Carpi Clean kit



Pastochef 55 RTL-I

Pastochef 32 RTL-I

Pastochef 18 RTL-I



Produktionseigenschaften

	Creme Excellent		Bayerische Creme		Früchtekonfitüre		Schokolade Temperieren		Ganache-Creme		Brandteig	
	Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus	
	min - max kg		min - max kg		min - max kg		min - max kg		min - max kg		min - max kg	
Pastochef 18 RTL-I	6	15	7	17	6	12	5	15	3	15	6	15
Pastochef 32 RTL-I	10	30	11	34	10	25	8	25	8	25	10	30
Pastochef 55 RTL-I	20	51	22	55	20	40	15	45	15	45	20	50

Technische Merkmale

	Stromversorgung			Nennspannung	Absicherung	Kühlsystem	Abmessungen cm an Basis			Gewicht
	Volt	Hz	Ph				Breite	Tiefe	Höhe	
				kW	A					kg
Pastochef 18 RTL-I	400	50	3	2	10	Wasser**	45	61,4	111	150
Pastochef 32 RTL-I	400	50	3	4	10	Wasser**	65,8	71,6	111	210
Pastochef 55 RTL-I	400	50	3	6	10	Wasser**	65,8	72	119	250

Die Produktion variiert in Abhängigkeit der verwendeten Zutaten. Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25 °C und eine Wassertemperatur im Kondensator von 20 °C. \* Andere Stromspannungen und Zyklen sind gegen Aufpreis erhältlich \*\* Gegen Aufpreis auch mit Luftkondensator erhältlich Die genannten Maße beziehen sich auf die wassergekühlte Ausführung.

Die Maschinen Pastochef RTL-I werden von Carpigiani mit zertifiziertem Qualitätssystem nach UNI EN ISO 9001 hergestellt.

Die angegebenen Eigenschaften gelten nur als Richtwerte. Carpigiani behält sich das Recht vor, alle erforderlichen Änderungen ohne Vorankündigung vorzunehmen.



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

an Ali Group Company



the spirit of excellence