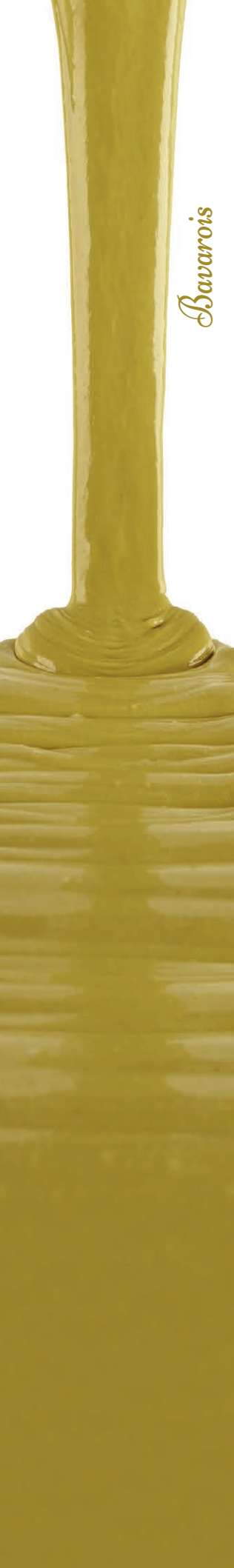


# Pastochef RTL-1





*Bavarois*



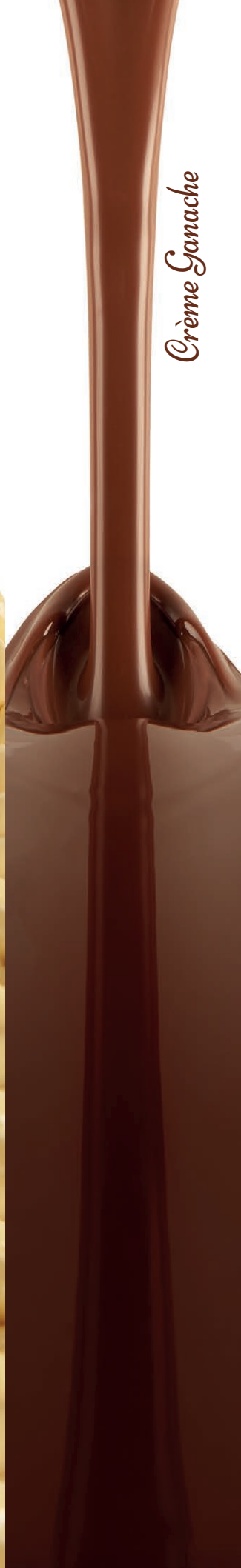
*Crème Pâtissière*



*Confiture Fruit*



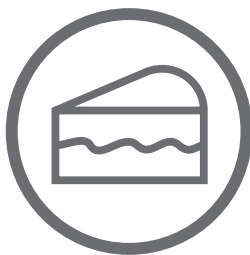
*Pâte à Choux*



*Crème Ganache*

# Pastochef RTL-I





## PASTOCHEF PATISSIER

Chaque programme fournit les températures typiques et les mélanges appropriés pour le produit en préparation, qui peuvent toujours être modifiés en fonction des besoins personnels. Le grand affichage montre toutes les suggestions pour l'introduction progressive des ingrédients.

18

**Programmes pâtisiers**

9

**Programmes chocolat**

8

**Programmes spéciaux pour faire des desserts**

7

**programmes de gastronomie**

4

**programme de glacerie pour produire des mélanges pasteurisés et maturés**





## Pâtisserie

Il y a **18** cycles de préparation pour produire les spécialités fondamentales de la pâtisserie moderne :

- **Crème Speed**

La procédure rapide pour la crème pâtissière, qui satisfait la plupart des professionnels, adaptée à toutes les préparations.

- **Crème Classique**

Le processus qui tient compte de la méthodologie classique du réchauffement du lait pour un résultat « comme celui de nos grands-mères ».

- **Crème Excellent**

L'innovation et la technologie au service du chef moderne. Programme personnalisable dans tous ses paramètres principaux.

- **Crème au Chocolat**

La crème utilisée en pâtisserie pour farcir les tartes et les gâteaux. Elle conserve son moelleux dans le temps.

- **Crème Sabayon**

La crème produite avec le vin est idéale pour farcir les tartes et les petits fours.

- **Crème au Citron**

Utilisée pour farcir à froid ou pour les tartes au four.

- **Panna Cotta**

Le dessert classique de la tradition italienne. Il peut être aussi aromatisé avec des sauces et des fruits pochés.



- **Tiramisù**

Une valeur sûre de la pâtisserie italienne. Pasteurisé, il exalte au mieux ses caractéristiques.

- **Bavarois**

Crème typiquement utilisée pour la production de desserts à la cuillère et de monoportions.

- **Confiture Fruit**

Programme destiné à la production entièrement automatique de cette spécialité. Un résultat excellent sans risque.

- **Fruits Pochés**

Fruits semi-confits, un produit important pour la pâtisserie fraîche et les crèmes glacées. Grâce à ce programme exclusif, les fruits semi-confits peuvent être utilisés aussi pour la production des glaces.

- **Bonetto**

Boudin au chocolat et aux amandes amères typique du Piémont. Il peut être utilisé aussi pour farcir et pour les desserts en coupe.



- **Crème aux Fruits**

Une alternative intéressante pour remplacer la crème pâtissière (sans œufs ni lait). Peut être utilisée aussi bien comme farce ou garniture pour les tartes au four.

- **Topping Fruit**

Produit novateur pour décorer les glaces et les pâtisseries. Programme personnalisable selon les propres exigences pour un résultat parfait.

- **Gélatine Fruits**

Une valeur sûre de la confiserie artisanale. Une proposition valable même pour la fabrication de glaces et dans la restauration.

- **Nappage Neutre**

Produit typique utilisé pour le glaçage des desserts frais et crèmes glacées.

- **Sirops pour Desserts**

Programme dédié à la pasteurisation du sirop pour le trempage des gâteaux ; Il est possible de l'aromatiser ou d'y ajouter un peu d'alcool.

- **Conservation Crème**

Programme dédié à la conservation des crèmes déjà pasteurisées si, par erreur, la machine venait à être arrêtée, ou pour les produits qui ne doivent être conservés qu'après la production.



## Glaces

Les 4 programmes suivants permettent de réaliser des mélanges pasteurisés et à maturation pour chaque type de glace et pour chaque choix de production :

- **Pasteurisation haute - 85 °C**

Programme adapté à la production des préparations pour les glaces artisanales. Il s'adapte parfaitement aux exigences de l'opérateur.

- **Pasteurisation Mix - de 65 °C à 95 °C**

Pour satisfaire davantage toutes les exigences du maître glacier et du pâtissier contemporain. De la pasteurisation basse (65 °C) à la pasteurisation très élevée (90 °C).

- **Base pour Desserts Glacés**

Pour la préparation des crèmes glacées classiques de la tradition artisanale. Elle peut être dosée et fouettée dans le robot selon les exigences personnelles.

- **Conservation Mix**

Programme dédié au maintien à 0 °C +4 °C des préparations pour glaces.





## Chocolaterie

Les **9** programmes suivants, extrêmement précis, permettent de tempérer et de préparer tous les types de chocolat pour produire d'excellents pralinés, des farces, des formes assorties en chocolat et d'excellentes autres créations :

- **Tempéragé chocolat noir**  
Programme dédié au tempéragé du chocolat noir.
- **Tempéragé chocolat au lait**  
Programme dédié au tempéragé du chocolat au lait.
- **Tempéragé chocolat blanc**  
Programme dédié au tempéragé du chocolat blanc.
- **Tempéragé Gianduja**  
Programme destiné au chocolat enrichi d'une pâte à la noisette. On peut l'utiliser pour la production de crèmes-desserts.
- **Tempéragé chocolat Speed**  
Ce programme nous guide dans toutes les phases jusqu'à l'introduction du beurre de cacao micronisé, pour un résultat sûr et rapide.



- **Crème Ganache**  
« **Ganache chocolat noir et au lait** »  
Programme thermique dédié personnalisable pour obtenir un résultat parfait avec tout type de chocolat noir et au lait.  
« **Ganache chocolat blanc** »  
Cette crème est préparée selon la tradition et pasteurisée, prête pour farcir les tartes, les pralinés et les beignets.
- **Sauce au Chocolat**  
Cette sauce aromatisante peut être utilisée en pâtisserie ou pour les glaces.
- **Crème à Tartiner**  
Crème anhydre à base de différents chocolats et pâtes grasses (aux noisettes, pistaches, etc.). Elle peut être vendue telle quelle ou être utilisée pour les farces.
- **Conservation Tempéragé**  
Programme dédié au maintien des produits très délicats.





## Spécialités

Les **8** programmes suivants servent à produire des préparations pour dessert où la précision de la température est fondamentale :

- **Pâte à Choux**

Pour la préparation efficace de la pâte à beignets et à choux. Personnalisable selon les exigences du pâtissier.

- **Brutti ma Buoni**

Typiques de la tradition pâtissière italienne, ils gardent leur fragrance dans le temps.

- **Pâte aux amandes et au miel**

Délicieux dessert à base de miel et de fruits. Peut aussi être réalisé avec une couverture de chocolat.

- **Petit Four**

Produit suivant les tendances du marché moderne, utilisant la recette la plus répandue dans les pâtisseries.

- **Sablés**

Une spécialité qui trouve toujours sa place dans la vitrine du pâtissier.

- **Beignets frits**

Spécialités frites typiques du carnaval. Ils peuvent être farcis, après leur cuisson, avec une crème pâtissière ou avec de la confiture.

- **Yaourt**

Pour préparer en toute autonomie un excellent yaourt, avec des types de lait différents (chèvre, brebis, bufflonne).

- **Brigadeiro**

Pour réaliser cette spécialité typique brésilienne il faut une boule de chocolat à base de lait concentré, de la crème fraîche et du cacao.





## Gastronomie

7 autres programmes pour l'utilisation des machines Pastochef RTL-I dans le secteur du catering et de la pâtisserie salée :

- **Crème Gastronomie**

Une base neutre pour farcir les spécialités salées et pour la préparation des buffets de prestige.

- **Béchamel**

La sauce typique pour les préparations de cuisine et de gastronomie. On peut la produire neutre ou aromatisée selon les goûts.

- **Pâte brisée salée**

Une bonne opportunité pour la préparation de bases salées pour les buffets.

- **Polenta**

Une spécialité classique de la cuisine italienne. Elle peut être personnalisée en ajoutant du fromage.

- **Ragoût à l'italienne**

La sauce typique traditionnelle. Le produit fini est homogène et pasteurisé pour une qualité supérieure.

- **Cuisson du riz**

Pour la production du riz destiné à la préparation des tartes, des gâteaux et des arancini siciliens.

- **Fromage frais**

Une spécialité pour la pâtisserie ou pour la gastronomie. Parfaite pour farcir les vols-au-vent.



## Programmes libres

Il y a 5 programmes libres, ils permettent au Pâtissier d'enregistrer les cycles de production de ses spécialités personnelles. Ces cycles deviendront ensuite des nouveaux programmes automatiques exclusifs de sa machine Pastochef RTL-I.





## PASTOCHEF LA PERFORMANCE ET QUALITÉ

Les machines Pastochef RTL-I sont de précieux collaborateurs pour automatiser les préparations qui demandent beaucoup de temps et d'énergie manuelle. Carpigiani utilise pour ces pasteurisateurs la technologie la plus avancée dont elle dispose pour obtenir des résultats certains et le maximum de fonctionnalité.

**Réchauffement et Refroidissement** au bain-marie à sec. Il évite les incrustations potentielles sur les surfaces du cylindre, garantissant un échange thermique, des performances et une consommation d'énergie constants.



Légende :  Optionnel SEULEMENT à l'achat  Optionnel disponible aussi après l'achat



## PASTOCHEF LA PERFORMANCE ET QUALITÉ



Pour assurer le succès de chaque programme le display accompagne l'opérateur en lui indiquant les étapes du travail, les températures et les suggestions pour l'introduction successive des ingrédients.

Grâce à l'**inverter** (variateur de fréquence), il est possible de varier la vitesse des préparation pour améliorer la texture et la structure finale de vos produits.



Pour chaque produit, le livre de recettes détaillé, téléchargeable via le QR Code situé à l'avant de la machine, aide au choix et au dosage des ingrédients.

Les **racleurs de l'agitateur** et la forme particulière de la **pale amovible** créent un mouvement hélicoïdal de la pâte, vertical et horizontal, qui assure le mélange complet et la cuisson parfaite du produit.





## PASTOCHEF, EN TOUTE ERGONOMIE

Tous les contenus mis à jour comme le manuel d'utilisation, les kits Carpi Care et Carpi Clean, sont téléchargeables en utilisant le **QR Code** présent à l'avant de la machine.



1

Le **robinet** d'extraction à trois position :  
La première est prévue pour nettoyer le robinet.



2

La seconde pour la sortie des produits liquide.



3

La troisième est spécialement très grande, pour accélérer l'extraction de produits particulièrement denses.

### Couvercle ergonomique

Le couvercle est double avec une grande trémie pour verser commodément les ingrédients durant le mélange ; transparent et rigide, il est réalisé avec un polymère inattaquable par les produits à base d'alcool.



### Le tapis en caoutchouc résistant.

Il protège les contenants utilisés et évite le contact avec l'étagère. Il garantit également la stabilité en évitant les glissements potentiels lors de l'extraction des produits.



Légende :  Optionnel SEULEMENT à l'achat  Optionnel disponible aussi après l'achat



## PASTOCHEF, ÉCONOMIES

Pastochef permet de faire des économies d'énergie grâce à des **moteurs électriques** et des **condenseurs à haut rendement**.



## PASTOCHEF, LA SÉCURITÉ

### Protection

Pour contenir les éclaboussures bouillantes, de produits chauds en sortie, le robinet est couvert d'une protection transparente qui protège l'opérateur.



1



2



**Etagère en acier** avec quatre positions différentes qui la rend polyvalente. Elle peut être appliquée à la machine en position droite ou renversée pour soutenir des récipients et des plats de différentes dimensions.

### Black-Out et interruption hydrique

Après une coupure de courant électrique ou d'eau, durant les cycles de pasteurisation, si les paramètres température-temps garantissent que le produit n'a pas subi d'altérations, le programme en cours repart. Autrement, en ce qui concerne les mélanges à glaces, la machine relance un nouveau cycle de pasteurisation. Avec toutes les autres spécialités, si elles sont déjà cuites, la machine les ramène en mode conservation ; l'afficheur visualise un message d'avertissement.



3



4



## PASTOCHEF LA SÉCURITÉ

# TEOREMA

Avec **TEOREMA** une production continue est garantie grâce à l'assistance facilitée par des contrôles et diagnostics via internet, consultables sur PC, tablettes et smartphones.



**Le robinet d'extraction à double sécurité.** L'ouverture d'extraction s'obtient seulement après avoir débloqué, avec une seule main, la fermeture de sécurité. Pour une bonne conservation après chaque extraction, le robinet renvoie le produit non extrait dans la cuve.



Le **display passe au ROUGE** quand les températures sont supérieures à 50 °C afin de prévenir l'opérateur et d'éviter toute manœuvre inappropriée.

**Des angles arrondis pour éviter les risques de blessures.**

**CARPIGANI Pastrochef 18 RTL-I**

CREME EXCELLENT  
Lait + Amidon OK?  
Chauffage  
+85° C ████████ +52° C

Teorema Ready



Légende : Optionnel SEULEMENT à l'achat Optionnel disponible aussi après l'achat



## PASTOCHEF, L'HYGIÈNE

A la fin du lavage du cylindre tout résidu d'humidité peut être éliminé avec le programme sèche, indispensable avant la mise au point du chocolat.

Le lavage du cylindre peut être accéléré par le chauffage de sa surface, ce qui permet d'éliminer rapidement les résidus gras de la production.



Le cylindre supérieur et le robinet forment une pièce unique, pour permettre un nettoyage parfait et garantir le maximum d'hygiène. Cette caractéristique élimine tout interstice avec la tôle, point d'accumulation potentielle de condense et de matière, évitant ainsi une maintenance non programmée.

La glissière d'extraction est démontable, pour faciliter l'élimination de tout résidu de produit, pour un nettoyage complet.



### Carpi Care kit



demande-les à ton concessionnaire pour une hygiène parfaite de ta machine.


### Carpi Clean kit




Pastochef 55 RTL-I  
 Pastochef 32 RTL-I  
 Pastochef 18 RTL-I



**Données de production**

	Crème Excellent		Bavarois		Confiture Fruit		Tempéragé Chocolat		Crème Ganache		Pâte à Choux	
	Quantité par cycle		Quantité par cycle		Quantité par cycle		Quantité par cycle		Quantité par cycle		Quantité par cycle	
	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

**Caractéristiques Techniques**

	Aliment. Electrique			Puissance Nominale	Fusible	Condenseur	Dimensions cm base			Poids
	Volt	Hz	Ph	kW	A		Largeur	Profondeur	Hauteur	kg
Pastochef 18 RTL-I	400	50	3	2	10	Eau**	45	61,4	111	150
Pastochef 32 RTL-I	400	50	3	4	10	Eau**	65,8	71,6	111	210
Pastochef 55 RTL-I	400	50	3	6	10	Eau**	65,8	72	119	250

La production varie selon les mélanges utilisés. Les données se réfèrent à une température ambiante de 25 °C et à une température de l'eau du condenseur de 20 °C.  
 \* Autres voltages et cycles disponibles avec supplément de prix \*\* Disponible également à air avec supplément de prix  
 Dimensions et poids se réfèrent à la version à eau.

Les machines Pastochef RTL-I sont fabriquées par Carpigiani avec un Système Qualité Certifié UNI EN ISO 9001.

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative ; Carpigiani se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.



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

an Ali Group Company



the spirit of excellence