



Pastochef RTL

PRIMULATOR



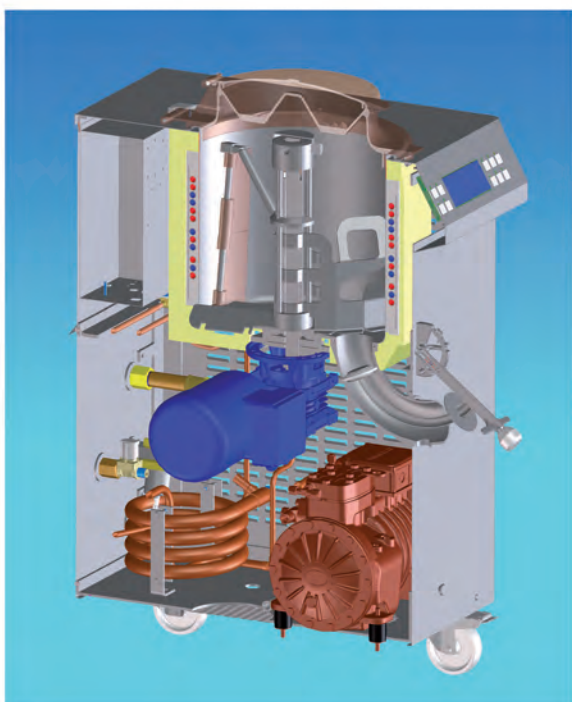
ELEKTRONICZNY PASTERYZATOR
DLA CUKIERNICTWA I GASTRONOMII.
..I WIELE, WIELE WIĘCEJ...



ELEKTRONICZNY PASTERYZATOR DLA CUKIERNICTWA I GASTRONOMII

Pastochef RTL miesza, gotuje, pasteryzuje, schładza, dojrzewa i przechowuje w doskonałych warunkach higienicznych (HCAP). Znajduje swoje zastosowanie w cukiernictwie, lodziarstwie, pracowniach czekolady oraz punktach gastronomicznych.

Urządzenie posiada 45 w pełni automatycznych programów i 5 wolnych programów. Każdy z nich zawiera typowe temperatury i odpowiednie składy mieszanki dla konkretnych produktów, które mogą być zmieniane w celu spełnienia określonych potrzeb. Duży wyświetlacz zawiera pomocne wskazówki dla stopniowego dodawania składników.



TECHNOLOGIA I DZIAŁANIE

Urządzenia Pastochef RTL są niezastąpione, jeśli chodzi o użycie automatyzacji w przygotowywaniu produktów i receptur, które zwykle wymagają dużo czasu i pracy ręcznej.

Maszyny do pasteryzacji RTL są wyposażone w najnowsze technologie opracowane przez **CARPIGIANI**, takie jak:

- **Ogrzewanie i chłodzenie** za pomocą suchego systemu „bain-marie bez użycia cieczy chłodniczej i/lub grzewczej. System ten gwarantuje niski pobór mocy oraz wysoką wydajność podczas całego cyklu pracy.
- **Mieszadło** posiada 8 różnych trybów mieszania, od wolnego do szybkiego, od ciągłego do pracującego w odstępach czasu, aby idealnie wymieszać każdy rodzaj składników.
- **Spust** posiada podwójne zabezpieczenie oraz funkcję samooczyszczania się podczas zamykania zaworu dla zachowania perfekcyjnego przechowywania produktu w zbiorniku.

Pastochef RTL



CUKIERNICTWO

18 cykli pracy pozwala na stworzenie podstawowych przepisów na współczesne wyroby cukiernicze:

1. Krem Gotowany
2. Klasyczny Krem Gotowany
3. Delikatny Krem Gotowany
4. Krem czekoladowy



5. Krem Zabaione
6. Krem Cytrynowy
7. Krem Bawarski
8. Cream Pudding (Panna Cotta)
9. Tiramisù
10. Chocolate Bonetto
11. Krem Owocowy
12. Komfitury
13. Frużelina
14. Polewa Owocowa
15. Galaretki



16. Owocowa masa do oblewania
17. Syropy Toppingi
18. Przechowywanie Kremów



LODY

Cztery programy pasteryzacji i dojrzewania pozwalają na produkcję różnego typu baz (mieszanek) do produkcji lodów:

1. Wysoka pasteryzacja 85°C
2. Indywidualna pasteryzacja w zakresie temp. (65°C-95°C)
3. Baza do Semifreddo
4. Przechowywanie (dojrzewanie)



CZEKOLADA

9 programów do wyrobów czekoladowych przeznaczonych do temperowania oraz pracy z każdym rodzajem czekolady:

1. Temperowanie czekolady gorzkiej
2. Temperowanie czekolady mlecznej
3. Temperowanie białej czekolady
4. Temperowanie kremu Gianduia
5. Szybkie temperowanie czekolady



6. Nadzienia do pralin – Ganache
7. Sosy, polewy czekoladowe
8. Polewa czekoladowa
9. Przechowywanie zatemperowanej czekolady



SPECJALNOŚCI CUKIERNICZE

7 programów umożliwiających przygotowanie wyjątkowych ciast i słodczy (wysoki reżim temperatury w jednostce czasu):

1. Ciasto parzone
2. Ciasteczka Bruttimabuoni
3. Ciasteczka migdałowo-orzechowe
4. Makaroniki – Macaroons
5. Ciasteczka maślane
6. Fritelle
7. Jogurt



GASTRONOMIA

7 programów dla cateringu i wyrobów gastronomicznych:

1. Pasty gastronomiczne
2. Beszamel
3. Słone, kruche ciasteczka
4. Polenta
5. Sos Bolognese
6. Risotto
7. Delikatny krem smietankowo-jogurtowy



PROGRAMY UŻYTKOWNIKA

Pasteryzator posiada 5 wolnych programów, pozwalających na stworzenie i przechowywanie własnych cykli produkcyjnych.

Pastochef RTL



TRANSPARENTNA POKRYWA

Duży, ułatwiający wlewanie produktów otwór z dwiema niezależnymi pokrywami wykonany z przezroczystego tworzywa odpornego na działanie temperatury i alkoholu.



MIESZADŁO

Skrobaki i mieszadło, dzięki specjalnemu kształtowi mieszają składniki w pionie i poziomie, co skutkuje równomiernym połączeniem oraz jednolitym podgrzaniem i chłodzeniem przygotowywanego produktu.



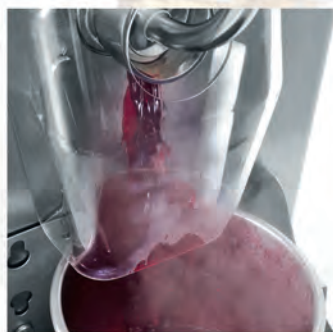
ZAWÓR SPUSTOWY

Specjalnie zaprojektowany szeroki otwór spustowy pozwalający na szybką i łatwą ekstrakcję produktu z maszyny.



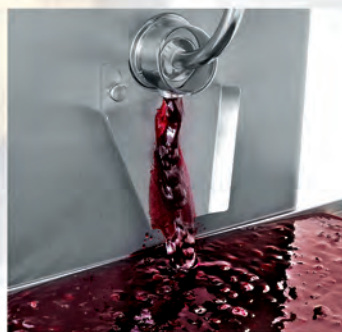
PŁYNNE PRODUKTY

Kran posiada specjalną pozycję (z systemem bezpieczeństwa) do wydawania płynnych produktów.



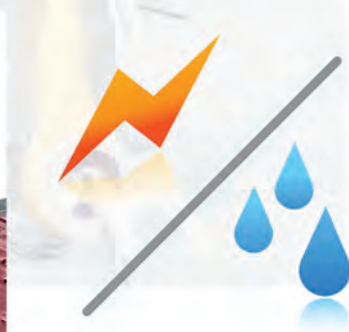
ZABEZPIECZENIE

W celu zabezpieczenia operatora maszyny przed opażeniem gorącymi produktami kran posiada specjalną osłonę.



PÓŁKA

Półka ze stali nierdzewnej z gumową matą z regulowaną wysokością (3 stopnie).



ZABEZPIECZENIE

przed przerwami dostawy prądu i wody.

W przypadku braku prądu lub wody urządzenie sprawdza temperaturę mieszanki i decyduje, czy kontynuować proces pasteryzacji, gotowania lub schładzania, czy powtórzyć cały proces od początku.

* Inne specyfikacje elektryczne na życzenie za dopłatą

** Chłodzenie powietrzem dostępne na życzenie za dopłatą

Wydajności podano przy temperaturze otoczenia 25 st. C i temperaturze wody chłodzącej : 20 st. C.

PASTOMASTER RTL to produkt Carpigiani, który posiada certyfikaty jakości: UNI-EN-ISO 9001 i SA 8000.

MODEL	Produkcja w ciągu 2 godz.	Kremy cukiernicze		Czekolada		Podłączenie *			Moc	Chłodzenie **	Wymiary	Waga
	Litry	Min kg	Max kg	Min kg	Max kg	Napięcie	Hz	Fazy			Szer. x Gł. x Wys (cm)	kg
PASTOCHEF 18 RTL	15	7	15	5	12,5	400 V	50	3	2,1	Woda	45 x 61,4 x 111	150
PASTOCHEF 32 RTL	30	15	30	7,5	25	400 V	50	3	4	Woda	65,8 x 71,6 x 111	198
PASTOCHEF 55 RTL	50	25	50	10	40	400 V	50	3	5,6	Woda	65,8 x 72 x 119	251

PRIMULATOR

ŁÓDŹ

ul. Lodowa 128,
93-232 Łódź
Tel: 42 676 04 74
primulator@primulator.pl

WARSZAWA

ul. Warszawska 82,
05-092 Łomianki
Tel: 22 498 33 11/22
primulatorwawa@primulator.pl

POZNAŃ

ul. Zofii Sokolnickiej 1,
60-465 Poznań
Tel: 61 839 22 06/07
primulatorpoznan@primulator.pl

KRAKÓW

ul. Pocieszka 11,
31-408 Kraków
Tel: 510 215 511
primulatorkrakow@primulator.pl

GDYNIA

ul. Hutnicza 42,
81-061 Gdynia
Tel: 501 611 531
primulatorgdynia@primulator.pl

PRODUCENT ZASTRZEGA PRAWO DO ZMIANY DANYCH TECHNICZNYCH BEZ POWIADOMIENIA. WSZYSTKIE ZDJĘCIA PRODUKTÓW PRZYKŁADOWE.
PRIMULATOR SP. Z O.O. NIE ODPOWIADA ZA BŁĘDY W DRUKU ORAZ SKŁADZIE NINIEJSZEGO KATALOGU.