

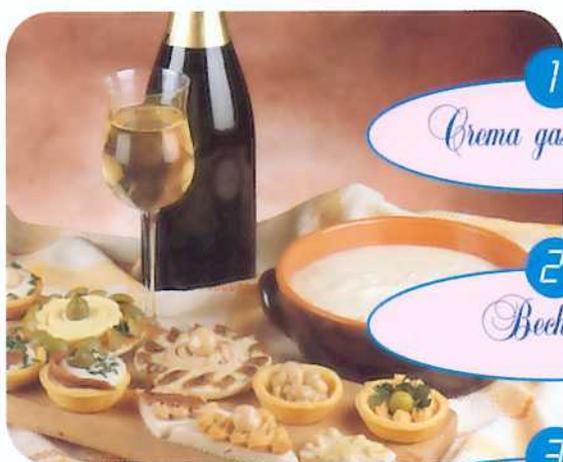
# Pasteurizador Electrónico Carpigiani para Pastelería y Gastronomía

**CARPIGIANI**  
tecnología per un mondo più dolce



PASTOCHEF RTX

La evolución tecnológica realizada en el nuevo PASTOCHEF RTX hace de este pasteurizador para crema, un instrumento profesional completo, muy práctico, fácil de utilizar y con gran flexibilidad para adaptarse a las exigencias de cada profesional. El nuevo PASTOCHEF RTX incorpora 20 programas automáticos para PASTELERÍA y 5 para GASTRONOMÍA.



1

*Crema gastronómica*

Cocción e higiénica pasteurización de los ingredientes; amalgama y enfría hasta 20°C; óptima crema base para la moderna pastelería salada.

2

*Béchamel*

Ciclo de pasteurización con cocción a alta temperatura; secuencia programada para la introducción de los ingredientes; salsa cremosa y delicada, en conservación a 10°C.

3

*Pasta flora salada*

Amalgama y diluye los ingredientes; masa lisa para rellenar fácilmente los moldes para hornear; ideal para tartaletas, fiambres, y otras especialidades saladas.

4

*Polenta*

Ciclo de mezcla continua y calentamiento hasta 100°C; cocción completa a alta temperatura durante 40 minutos, variables; producto final bien cocido y sin grumos; resultado idéntico al tradicional.

5

*Ragù*

Secuencia de cocción a alta temperatura para cocer bien la carne; explicación para la introducción de los ingredientes y cocción prolongada; enfriamiento a +4°C, para un ragù sano, sabroso y de larga conservación.



1

*Almendrado con miel*

Es posible además, insertar otras especialidades personalizadas y memorizarlas en los 9 programas LIBRES que dispone el PASTOCHEF RTX, tal como han realizado algunos profesionales con sus máquinas

2

*Petit four*

6

*Topping de fruta*

3

*Bruttimabuoni*

7

*Buñuelos*

4

*Pasta zabaione*

8

*Arroz*

5

*Crema de limón*

9

*Paella*



# PASTOCHEF RTX



11  
*Salsas de fruta*

Creemosas pulpas de frutas con espesantes, pasteurizada; se utiliza como sustituta de la crema pastelera para rellenos y coberturas de dulces, sobretodo durante el periodo estival.



12  
*Confitura de fruta*

Perfecta y homogénea cocción de todo tipo de fruta; ideal para rellenar croissant, producto de bollería, y para realizar la segunda cocción de hojaldres.

13  
*Jelatina de fruta*

Mezcla de la pulpa de fruta con azúcar y pectina; cocción hasta 105°C; se obtiene una gelatina de perfecta fruidez adecuada para rellenar moldes.

14  
*Bavaroise*

Mezcla de los ingredientes, cocción y acción del gelificante; enfriamiento hasta 20°C y mantenimiento de esta temperatura; se une a la nata montada, para tartas y monoporciones variadas.

15  
*"Panna cotta"*

Mezcla de los ingredientes y cocción a alta temperatura; enfriamiento hasta 20°C; para verter en los moldes; solidifica en el frigorífico.



16  
*Crema de mantequilla*

Mezcla y pasteurización de la leche, yema de huevo y el azúcar; amalgama con la mantequilla y enfría hasta 25°C; para aromatizar con varios sabores y rellenar tartas clásicas.

17  
*Tiramisù*

Mezcla y lleva a alta pasteurización las yemas y el azúcar; amalgama con el mascarpone y el café; baja pasteurización; con nata montada, alternar con bizcocho y cacao.

18  
*Pasta lignè*

Calentamiento del agua, la mantequilla y la sal a 90°C; añadir la harina; baja la temperatura a 65°C y amalgama con los huevos; se obtiene una pasta lisa lista para ser cocida al horno.

19  
*Yogurt*

Ciclo completo que se inicia con la pasteurización de la leche para obtener un producto inocuo a los fermentos lácticos e incubaciones. Al finalizar el ciclo, la leche coagula perfectamente y se transforma en yogurt.



20  
*Pasteurización de la yema*

Delicado tratamiento térmico de las yemas para no provocar grumos; calentamiento hasta 64° y pausa, enfriamiento hasta 4°C; el ciclo de pasteurización de la yema de huevo se realiza con absoluta seguridad.

Pasteleros, Heladeros y Restauradores de gran fama mundial, han encontrado en el PASTOCHEF RTX al mejor de los colaboradores porque automatiza los procesos que requieren mucho tiempo y dedicación. El PASTOCHEF RTX ha nacido para responder a las necesidades de los profesionales más exigentes y es fruto de la experiencia y de las sugerencias recibidas de los usuarios de esta exclusiva máquina.



1  
*Crema pastelera*

Mezcla el azúcar, las yemas y los espesantes (harinas); cocción con la leche hasta la pasteurización; enfriamiento dinámico hasta 10°C y estático hasta 4°C.

2  
*Crema pastelera*

Mezcla del azúcar, las yemas y los espesantes; cocción con la leche hasta la pasteurización; enfriamiento directo hasta 4°C.

3  
*Crema pastelera*

Calentamiento de la leche a temperatura elevada; pasteurización con el azúcar, las yemas de huevo y los espesantes; enfriamiento dinámico hasta 10°C y estático hasta 4°C.

4  
*Mezcla para helado*

Mezcla los ingredientes y los pasteuriza hasta 65°C o 90°C; enfriamiento hasta 4°C; maduración con agitación lenta continua o intermitente.

5  
*Temp. chocolate negro*

Calentamiento a 48°, enfriamiento previo a 29°C; y hasta 2°C para completar el ciclo; conservación en tempera del chocolate negro.

6  
*Temp. chocolate con leche*

Calentamiento a 43°C enfriamiento previo hasta 28°C; y hasta 2°C para completar el ciclo; conservación de la tempera del chocolate con leche.

7  
*Temp. chocolate de color*

Calentamiento hasta 43°C enfriamiento previo hasta 27°C; y hasta 2°C para completar el ciclo; conservación de la tempera del chocolate de color.

8  
*Conservación de la tempera*

Para volver a la conservación de la tempera, en el caso de que el Pastochef RTX haya sido desconectado involuntariamente después de haber completado el ciclo de tempera.

9  
*Crema ganache*

Para el relleno de chocolates y de exquisitas tartas al chocolate, se puede utilizar neutra o aromatizada con varios sabores; al finalizar el ciclo se mantiene a 30° de temperatura.

10  
*Fruta pochée*

Fruta cocida con azúcar, entera o a trocitos, para decorar el helado, el yogurt, los semifrios, tartas pasteleras; no se congela a temperatura negativa y se mantiene siempre suave.

# PASTOCHEF RTX

Se trata de la tercera generación Carpigiani de pasteurizadores para crema; evolucionando las prestaciones del precedente pastocrema, ahora pasteleros, heladeros y restauradores disponen de una herramienta de trabajo todavía más flexible, útil para todas las exigencias productivas.

El PASTOCHEF RTX amalgama, cuece, pasteuriza, enfría, madura y conserva con todas las garantías higiénicas más de 100 especialidades

El agitador dispone de 8 sistemas de mezcla diferentes para amalgamar todo tipo de ingredientes; la cuva está construida en una única pieza para garantizar la máxima higiene; el calentamiento y el enfriamiento se realiza a baño maría en seco evitando las incrustaciones y la pérdida de eficacia, garantizando siempre una perfecta pasteurización; la ELECTRÓNICA gestiona y registra la elaboración con control directo o a distancia sobre el display, y los datos pueden ser transmitidos a un ordenador o bien pueden ser impresos directamente.

## 20 PROGRAMAS DE PASTERÍA

La memoria contiene 20 programas automáticos, cada ciclo de trabajo prevé la temperatura adecuada y el tipo de mezcla apropiada al tipo de producto; el microprocesador transmite en tiempo real sobre el display todas las recomendaciones al operador para la introducción progresiva de los ingredientes.

## 5 PROGRAMAS DE GASTRONOMÍA

Se han introducido en la memoria 5 programas automáticos de pastelería salada y de típicas especialidades gastronómicas

## 9 PROGRAMAS LIBRES

Para insertar fácilmente recetas personales y sus procesos de elaboración, automatizando totalmente el proceso.



PASTOCHEF 18 RTX

PASTOCHEF 32 RTX

PASTOCHEF 55 RTX

Cuadro de control ergonómico, a baja tensión • Caba graduada • Material adecuado para estar en contacto con productos alimenticios • Erogación de agua mediante grifo ducha con doble mando de seguridad, con posibilidad de conexión al agua caliente • Instalación eléctrica, frigorífica e insonorización de acuerdo a las normas internacionales • Estructura en acero de alta resistencia con tratamiento antioxidación • chapa en acero inox satinado.

Modelo	Producción en 2 horas kg.	Crema		Chocolate		Alimentación eléctrica*			Potencia instalada kW	Condensador	Peso neto Kg.	Dimensiones mm.		
		MIN. kg.	MAX. kg.	MIN. kg.	MAX. kg.	voltaje	ciclo	fase				Ancho	Fondo	Alto
PASTOCHEF 18 RTX	15	7	15	5	12,5	230/400	50	3	2,1	Aire o Agua	150	450	614	1110
PASTOCHEF 32 RTX	30	15	30	7,5	25	230/400	50	3	4	Agua	198	658	716	1110
PASTOCHEF 55 RTX	50	25	50	10	40	230/400	50	3	5,6	Agua	251	658	720	1190

# PASTOCHEF RTX: EVOLUCIÓN TECNOLÓGICA Y FUNCIONAL



## TAPA

Construida con un polímero especial: transparente para seguir la elaboración, suficientemente rígida para resistir a los golpes, inalterable a los productos alcohólicos; dispone de una amplia tolva para insertar durante la mezcla incluso gran cantidad de ingredientes.

## AGITADOR

Construido con palas semi móviles para un perfecto rascado de la cuva, fondo de la cuva diseñado para evitar que queden restos secos, y bandas desmontables para utilizar conjuntamente o por separado en función de la consistencia del producto.



## PRODUCTO LÍQUIDO

Dispone de un higiénico grifo de seguridad, que se acciona con una sola mano con un primer bloqueo para la erogación de producto líquido como el chocolate, mezcla de helado, etc...

## PRODUCTO DENSO

Dispone de otra posición de apertura, para productos más densos, como cremas, almendrados, etc... se acciona con un segundo bloqueo de seguridad.



## PROTECTOR ANTI-SALPICADURAS

Es un accesorio (en dotación), útil para extraer productos hirviendo; se coloca en el grifo para contener las salpicaduras calientes del producto a la salida.

## MESA

Es un accesorio en acero inox (en dotación), dotado de alfombra de goma; dispone de 3 posiciones distintas, de gran utilización para la sujeción de recipientes de varias medidas



## RTX

A través de módem, el PASTOCHEF RTX puede recibir y transmitir los datos de funcionamiento al Servicio de Asistencia Técnica para diagnósticos técnicos e intervenciones a distancia.

## DISEÑO

La nueva estética con cantos redondeados aporta una mayor seguridad y favorece un mejor acercamiento al operador; cuadro de control de fácil lectura e interpretación.



## SEGURIDAD: BLACK-OUT E INTERRUPCIÓN HÍDRICA

El PASTOCHEF RTX, en los ciclos de pasteurización de crema pastelera y mezcla para helado, dispone de memoria electrónica que permanece activa incluso durante una eventual interrupción del suministro eléctrico o hidráulico. Al reactivarse el suministro, la memoria

electrónica retoma la función en curso, solo si los parámetros de temperatura-tiempo garantizan la inalterabilidad del producto, de no ser así, inicia un nuevo ciclo completo de pasteurización, transmitiendo en el display un mensaje de advertencia al operador.

**CARPIGIANI**  
tecnología per un mondo più dolce

Carpigiani  
Via Emilia, 45 - Anzola Emilia (Bologna) Italy  
Tel. +39 051 6505111 - Fax +39 051 732178

Distribuidor

IC: 757600872