



Elektronicky řízený stroj
určený do cukrářských
a gastronomických provozů.
A mnohem, mnohem více...



Pastochef RTL

Pastochef RTL

Stroj Pastochef RTL míchá, vaří, pasterizuje, chladí a konzervuje dle moderních hygienických předpisů přes 100 gastronomických specialit.



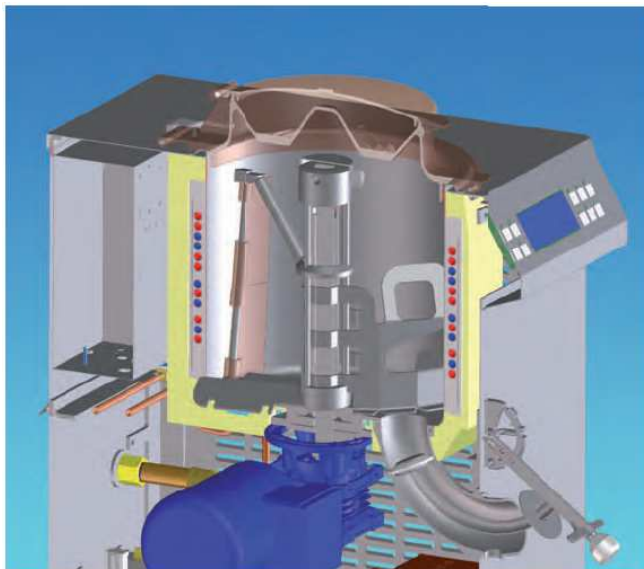
Pastochef RTL je vybaven 45 plně automatickými programy a 5 volně nastavitelnými programy; každý program zahrnuje nastavení obvyklých teplot a vhodných přísad – je možné změnit na základě konkrétních požadavků. Velký displej nabízí pomocné návrhy při postupném zadávání jednotlivých ingrediencí.



Cukrářské produkty

18 automatických programů pro přípravu základních receptů pro každou cukrárnu:

1. Custard Speed (Pudink)
2. Custard Classic (Pudink)
3. Custard Excellent
4. čokoládový krém
5. Zabaione krém
6. Citrénový krém
7. Bavorský krém
8. Panna cotta
9. Tiramisu
10. Cocolate Bonetto
11. Ovocný krém
12. Džem
13. Pochée Fruit
14. Ovocný topping
15. Ovocné želé
16. Želatina na dorty
17. Sirup
18. uchovávání krému



Technologie a funkce

Stroj Pastochef RTL je nezbytným pomocníkem při přípravě receptů, které obvykle vyžadují velké množství času a řemeslné práce. Tyto stroje jsou vybaveny nejnovější technologií pro spolehlivé výsledky a maximální praktické využití:

Míchadlo s nastavením 8 druhů rychlostí, kombinace pomalé, rychlé, přerušované a nepřerušované rychlosti, aby bylo možné promíchat jakoukoliv směs.

Výpustní kohout s dvojitou pojistkou, která po každém vyprázdnění vrátí produkt do nádoby tak, aby byla zajištěna optimální konzervace produktu.



Zmrzlina

4 automatické programy pro pasterizaci a konzervaci veškerých typů zmrzlinových směsí:

1. Vysoká pasterizace (85°C)
2. Volně nastavitelná pasterizace od 65°C do 95°C
3. Báze Semifreddo
4. Konzervace směsi

Čokoláda

Těchto 9 programů je možné použít pro temperaci a nebo práci se všemi typy čokolády. Je možné vytvářet lahodné bonbóny, skvělé náplně, nejrůznější čokoládové figurky a mnoho dalších výrobků:

1. Temperace hořké čokolády
2. Temperace mléčné čokolády
3. Temperace bílé čokolády
4. Giandua harden
5. Rychlá temperace čokolády
6. Ganache cream (ganáž)
7. Čokoládová poleva
8. Cream Spread
9. Uchování temperované čokolády



Speciality

S těmito 7 programy je možné vytvářet speciální dorty a zákusky:

1. Cream Puffs
2. Bruttimabuoni biscuits
3. Honey and Almond Noug
4. Petit Fours – Macaroons
5. Sponge Butter Cookies
6. Fritelle
7. Jogurt



Gastronomie

Dalších 7 gastronomických programů:

1. Savoury Cream
2. Bešamel
3. Sal. Shortbread
4. Polenta
5. Italské ragù (Italská omáčka)
6. Vaření rýže
7. Čerstvý sýr



Volně nastavitelné programy

Těchto 5 volných programů je možné použít pro uložení vlastních speciálních produktů.



Nádoba s víkem

Víko s velkou nádobou, do které je snadné během míchání přidávat suroviny; nádoba je průhledná, pevná a umožňuje použití polymerů, které snášejí produkty na bázi alkoholu.



Míchadlo

Stěrky míchadla a speciální tvar odnímatelných klapky vytvářejí točivý pohyb ve směsi, vodorovně i svisle, čímž je zajištěno úplné promíchání produktu.



Výpustní kohout

Výpustní kohout má velký otvor pro rychlejší vypouštění zejména hustších produktů; otevření kohoutu je umožněno za pomoci dvou vypouštěcích mechanismů.



Výpustní kohout

Výpustní kohout má rovněž otvor pro vypouštění tekutých směsí; kohout je možné otevřít uvolněním bezpečnostního uzávěru (jednou rukou).

Ochranný kryt

Kohout je možné přikrýt ochranným průhledným krytem, abychom omezili množství horkých par unikajících z produktu.

Polička

Kovová polička s gumovou podložkou. Podložku je ke stroji možné uchytit ve 3 polohách, a to buď v pozici směrem dolů nebo nahoru – podle velikosti nádoby.

Výpadek proudu nebo přerušení dodávky vody

Při výpadku elektrického proudu nebo přerušení dodávky vody během pasterizačního cyklu se kontrolují teplotní parametry produktu. Pokud jsou v pořádku, pasterizační cyklus může pokračovat. Pokud ne, pasterizační cyklus u zmrzlinové směsi proběhne znovu.

Recepty

Společně se strojem PastoChef RTL je dodávána kniha receptů, rozdělená do jednotlivých skupin. V každém receptu je uvedeno minimální a maximální množství přísad pro dosažení co nejlepšího výsledku.

Technické parametry:

Model	Produkce za 2hod kg	Krém		Čokoláda		Napětí			Příkon kW	Kondenzátor	Váha	Rozměry mm		
		Min kg	Max kg	Min kg	Max kg	V	Hz	fáze				Délka	Hloubka	Výška
PASTOCHEF 18 RTL	15	7	15	5	12,5	230/400	50	3	2,1	Voda	130	450	614	1110
PASTOCHEF 32 RTL	30	15	30	7,5	25	230/400	50	3	4	Voda	210	658	716	1110
PASTOCHEF 55 RTL	50	25	50	10	40	230/400	50	3	5,6	Voda	277	658	720	1190