



NordCap®
by CARPIGANI-GROUP

**CREMEKOCHER
SERIE PASTOCHEF NC**

CREMEKOCHER SERIE PASTOCHEF NC

Die Cremekocher der Serie PASTOCHEF 18 NC mischen, erhitzen, pasteurisieren, kühlen, reifen und konservieren bei perfekter Hygiene die vielfältigen Spezialitäten von Konditoren, Eis- und Schokoladeherstellern und Küchenchefs..



Die PASTOCHEF-Cremekocher haben 45 vollständige, automatische Programme sowie 5 frei einzugebende Programme. Jedes dieser Programme berücksichtigt die typischen Temperaturen und die richtige Verarbeitungsart für das jeweils herzustellende Produkt, die jedoch je nach persönlichen Erfordernissen jederzeit abgewandelt werden können. Das große Display zeigt die Aufforderungen zum Einfüllen der nach und nach erforderlichen Zutaten auf.



KONDITOREI

Insgesamt gibt es 18 Verarbeitungszyklen für die Herstellung der gängigsten Konditoreispezialitäten:

1. Konditorcreme Speed
2. Konditorcreme Klassisch
3. Konditorcreme Excellent
4. Schokoladencreme

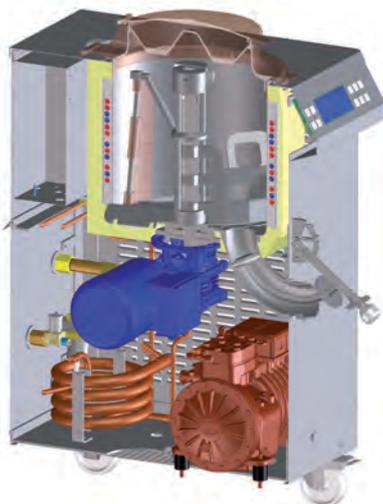


5. Zabaione-Creme
6. Zitronencreme
7. Bayerische Creme
8. Panna Cotta
9. Tiramisu
10. Bonetto (Schokoladenpudding)
11. Früchtecreme
12. Früchtekonfitüre
13. Pochierte Früchte
14. Früchte-Topping



15. Frucht-Gelatine
16. Gelatine für Kuchen oder Süßspeisen
17. Sirup für Süßspeisen
18. Konservierung für Cremes

TECHNOLOGIE UND ZWECKMÄSSIGKEIT



Die Cremekocher der Serie PASTOCHEF NC ermöglichen die automatische Herstellung von Zubereitungen, die normalerweise viel Zeitaufwand und Mühe erfordern. Für die Cremekocher kommt fortschrittlichste Technologie zum Einsatz, so dass sichere Resultate und höchste Zweckmäßigkeit gewährleistet sind:

Erhitzen und Kühlen erfolgt im trockenen Wasserbad, so dass sich keine Ablagerungen bilden und die Leistungen und der Energieverbrauch über den Zeitablauf konstant bleiben.

Rührwerk mit 8 verschiedenen, langsamen bis schnellen, kontinuierlichen und intermittierenden Mischsystemen für das Einrühren von Zutaten jeder Art.

Entnahmehahn mit doppeltem Sicherungssystem, das nach jedem Zapfen das gesamte Produkt zwecks korrekter Konservierung wieder in den Rührbehälter zurück führt.



SPEISEEIS

Mit diesen 4 Programmen werden pasteurisierte und ausgereifte Mischungen für jede Art von Speiseeis und jede Art der Zubereitung hergestellt:

1. Hohe Pasteurisierung (Pasteurisierung bei 85°C)
2. Personalisierte Pasteurisierung bei 65 bis 95 C°
3. Grundmasse für Halbgefrorenes
4. Konservierung der Mischung



SCHOKOLADE

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

1. Temperieren Dunkle Schokolade
2. Temperieren Milkschokolade
3. Temperieren Weiße Schokolade
4. Temperieren Nougat-Schokolade



5. Speed Temperieren Schokolade
6. Ganache-Creme
7. Schokoladensöße
8. Streichcreme
9. Konservierung der temperierten Schokolade

VIELFÄLTIG EINSETZBAR: FÜR DIE EISDIELE UND DIE PATISSERIE GENAUSO PERFEKT WIE FÜR DAS CATERING UND DIE GASTRONOMIE



SPEZIALITÄTEN

Mit diesen 7 Programmen lassen sich süße Spezialitäten herstellen, bei denen die absolute Präzision der Temperaturen von ausschlaggebender Wichtigkeit ist:

1. Brandteig
2. Bruttimabuoni (Gebäck)
3. Mandelbelag mit Honig
4. Petit Fours-Macarons
5. Kleingebäck (Knetteig/Biskuitteig)
6. Krapfen
7. Joghurt



GASTRONOMIE

Weitere 7 Programme gestatten den Einsatz der **PASTOCHEF**-Cremekocher auch für das Catering und die Herstellung von Salzgebäck:

1. Gastronomie-Creme
2. Béchamelsoße
3. salziger Mürbeteig
4. Polenta
5. Ragout
6. Garen von Reis
7. Frischkäse



FREI EINSTELLBARE PROGRAMME

Dem Konditor stehen 5 frei erstellbare Programme zur Verfügung, wo er den Produktionszyklus seiner eigenen, besonderen Spezialitäten speichern kann. Diese werden dann zu neuen, exklusiven Automatik-Programmen seines eigenen Cremekochers **PASTOCHEF NC**.

AUFBAU & AUSSTATTUNG



DECKEL

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



RÜHRWERK

Die Abstreiferflügel des Rührwerks und die Form der abnehmbaren Schaufel verleihen dem Gemisch eine spiralförmige Bewegung in vertikaler und horizontaler Richtung, die gleichmäßiges Mischen und Erhitzen des Produkts gewährleistet.



WEITE ABLASSÖFFNUNG FÜR FESTE PRODUKTE

Der Ablasshahn besitzt eine spezifische, sehr weite Öffnung, um die rasche Entnahme besonders fester Produkte zu beschleunigen. Der Sicherheitsverschluss kann nur geöffnet werden, nachdem zwei Sicherungsvorrichtungen betätigt wurden.



AUSLAUFSTELLUNG FÜR FLÜSSIGE PRODUKTE

Der Ablasshahn besitzt eine Auslaufstellung für flüssige Produkte. Der Hahn kann geöffnet werden, nachdem mit nur einer Hand der Sicherheitsverschluss gelöst wurde.



SCHUTZABDECKUNG

Der Hahn ist mit einer transparenten Abdeckung versehen, die den Bediener bei der Entnahme vor Spritzern heißer Produkte schützt.



KONSOLE

Aus Stahl mit Gummimatte. Die Konsole hat drei Einsatzpositionen und kann an der Maschine gerade oder umgekehrt angebracht werden, um Behälter und Schalen unterschiedlicher Größe aufnehmen zu können.

MODELL	Produktion in 2 Stunden	Creme		Schokolade		Anschlusswert	Kondensator	Gewicht Netto	Abmessungen B x T x H in mm
	Liter	min. kg	max. kg	min. kg	max. kg				
PASTOCHEF 18 NC	15	7	15	5	12,5	2100 W / 400 V	Wasser oder Luft	150 kg	450 x 620 x 1110
PASTOCHEF 32 NC	30	15	30	7,5	25	4000 W / 400 V	Wasser	198 kg	658 x 716 x 1110
PASTOCHEF 55 NC	50	25	50	10	40	5600 W / 400 V	Wasser	251 kg	658 x 720 x 1190

Die Stundenleistung variiert je nach verwendeten Zutaten. Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25 °C.

AUS TECHNIK WIRD GASTFREUNDSCHAFT

Finanzen/Service
28307 Bremen
 Thalenhorststraße 15
 Tel. +49 421 48557-0
 Fax +49 421 488650
 bremen@nordcap.de

Vertrieb Ost
12681 Berlin
 Wolfener Straße 32/34, Haus K
 Tel. +49 30 936684-0
 Fax +49 30 936684-44
 berlin@nordcap.de

Vertrieb West
40699 Erkrath
 Max-Planck-Straße 30
 Tel. +49 211 540054-0
 Fax +49 211 540054-54
 erkrath@nordcap.de

Vertrieb Nord
21079 Hamburg
 Großmoorbogen 5
 Tel. +49 40 766183-0
 Fax +49 40 770799
 hamburg@nordcap.de

Vertrieb Süd
55218 Ingelheim
 Hermann-Bopp-Straße 4
 Tel. +49 6132 7101-0
 Fax +49 6132 7101-20
 ingelheim@nordcap.de