



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
AVEC AIMABLE DEMANDE DE DIFFUSION

CARPIGANI À SYRHA LYON 2023 – LES INNOVATIONS TECHNOLOGIQUES POUR LE GLACIER ET LA PÂTISSERIE, ET LE CALENDRIER DES ÉVÉNEMENTS AVEC LES CLIENTS INTERNATIONAUX

Eurexpo, Lyon du 19 au 23 janvier 2023
Hall 4 – Stand 4E89

DOWNLOAD PICTURES

Bologne, le 12 janvier 2023 – Tout le meilleur de la technologie Carpigiani pour le glacier et la pâtisserie à l'édition 2023 du Syrha de Lyon (Hall 4 – Stand 4E89) du 19 au 23 janvier, et un calendrier d'événements avec des invités internationaux comme le pâtissier **Christophe Domange** (jeudi 19 janvier à 15 h 30), le MOF Glacier **Stéphane Augé** (samedi 21 janvier à 15 h 30), le pâtissier **Jean-François Devineau** (vendredi 20 janvier à 15 h 30) et le chef pâtissier étoilé **Sebastian Pettersson** (dimanche 22 janvier à 15 h 30).

Une grande partie du stand de Carpigiani à Sirha est dédiée aux solutions pour les chefs, chefs pâtissiers et pâtissiers en mettant l'accent sur les technologies de pâtisserie positive telles que **Pastochef RTL-I**, évolution de l'une des technologies les plus appréciées de Carpigiani pour le monde de la pâtisserie, le Pastochef RTL. La présence de l'onduleur permet de varier la rapidité de travail pour améliorer la texture et la structure des produits. La machine dispose de 18 programmes de pâtisserie différents, de 9 programmes pour travailler le chocolat, de 8 programmes spéciaux pour les desserts, de 7 programmes de gastronomie et de 4 programmes de crème glacée pour pasteuriser les mélanges et les laisser mûrir. Elle sera disponible en 3 tailles : Pastochef 18 RTL-I, Pastochef 32 RTL-I et Pastochef 55 RTL-I à choisir en fonction de vos besoins de production en termes de quantité.

Toute la gamme Pastochef RTL, avec ou sans onduleur, est conçue pour **automatiser toutes les préparations qui demandent du temps et des efforts manuels**. Le réchauffement et le refroidissement sont effectués au « bain-marie à sec », évitant ainsi les incrustations potentielles sur les surfaces du cylindre, en garantissant l'échange thermique, les performances et la consommation d'énergie. **L'écran accompagne l'opérateur en indiquant les phases de traitement, les températures et les suggestions pour l'introduction progressive des ingrédients.**

Pour en savoir plus

Michela Iorio – Bureau de presse et de communication Carpigiani Group – michelaiorio@carpigiani.it – +39 342 7054294



Toujours dans le secteur de la pâtisserie, il sera possible de voir la nouvelle machine multifonctionnelle **Lab-O-Chef 5 à l'œuvre, actuellement disponible en édition limitée**. Il s'agit d'une machine de comptoir innovante conçue pour devenir l'alliée idéale des pâtissiers, chefs et chefs pâtissiers qui pourront l'utiliser pour passer de la crème glacée aux confitures, aux ganaches, à la béchamel et aux autres préparations chaudes et froides avec des résultats constants dans le temps. L'utilisation est facilitée par un **panneau de commande à technologie tactile** qui vous permet d'accéder aux 66 programmes prédéfinis, de créer de nouveaux programmes personnalisés et de surveiller toutes les phases de traitement. Un vrai monde de recettes à votre disposition! En particulier, les **programmes de pâtisserie déjà mis en place sont de 21** et ceux dédiés au chocolat de 8; les sauces topping sont de 6 et les programmes entre la gastronomie et les spécialités sont de 14. De plus, la machine se transforme en congélateur de comptoir pour crème glacée artisanale avec jusqu'à 15 programmes préinstallés, permettant aux chefs et pâtissiers d'élargir leur offre de produits en ajoutant de délicieuses créations à température négative.

Parfaite pour la haute pâtisserie et la grande cuisine, voici la petite et compacte **ReadyChef**, la machine de comptoir conçue pour la pâtisserie professionnelle et la restauration qui renferme sur 58 cm toute la technologie nécessaire pour ajouter de la crème glacée artisanale au menu et servir d'assistant personnalisé pour de nombreuses préparations de pâtisserie et chocolaterie. Avec 34 programmes différents allant de la production de crèmes, à la fabrication du chocolat, jusqu'à la préparation de crème glacée, de granitas et de cremolata. Pas moins de 6 cycles sont dédiés à la production de sauces et toppings. Le nettoyage est facilité par un programme spécial qui permet de gagner beaucoup de temps en cuisine et en atelier.

Une autre zone du stand sera consacrée à **Synthesis 2, le nouveau système modulaire** qui permet de produire, stocker et servir la crème glacée en une seule solution directement devant les clients et sans interrompre la chaîne du froid.

Le module de base se compose **d'une élégante station équipée de deux cylindres indépendants** dotés des fonctions de pasteurisation et de congélation du mélange et de conservation statique de la crème glacée. De plus, il est possible de programmer pour chaque cylindre la température optimale de conservation. Grâce à **l'écran LCD** avec les programmes préinstallés et le contrôle de consistance breveté Hard-O-Tronic, il est possible de surveiller en permanence les valeurs de la consistance programmée et celle de la crème glacée en pâte. Avec les commandes de l'écran, il est toujours possible d'apporter des modifications pour obtenir la crème glacée parfaite selon les exigences de la recette.

Pour en savoir plus

Michela Iorio – Bureau de presse et de communication Carpigiani Group – michelaiorio@carpigiani.it – +39 342 7054294



Synthesis 2 peut être facilement intégrée dans n'importe quel environnement sans travaux de rénovation coûteux ou la nécessité d'avoir un grand atelier: l'installation est facilitée par les roues qui permettent facilement le déplacement de la machine et le raccordement monophasé. En outre, vous pouvez combiner les différents modules de base à deux cylindres pour créer un comptoir de crème glacée qui répond aux besoins de l'entrepreneur.

En ce qui concerne la crème glacée soft, il sera possible de voir à l'œuvre la **161 T G SP**: une machine à un goût aux dimensions réduites et au design élégant. Elle dispose d'une cuve d'une capacité de 5 litres et d'une distribution par gravité. Les mélanges à base de lait peuvent être conservés en toute sécurité grâce à la fonction d'auto-pasteurisation : lorsque le bar est fermé, la machine conserve le mélange en garantissant la sécurité hygiénique jusqu'à 42 jours, et se bloque si le nettoyage programmé n'est pas effectué.

Pour plus d'informations, visitez le site suivant: www.carpigiani.com

Pour en savoir plus

Michela Iorio – Bureau de presse et de communication Carpigiani Group – michela.iorio@carpigiani.it – +39 342 7054294