

pvlab **ROBOT
CREME**



MULTIFONCTIONS

MFD5

+ Intuitif

+ Précis

**+ De
créativité**

LA TECHNOLOGIE
AU SERVICE DE VOTRE CREATIVITE

Un seul et même appareil avec différentes fonctionnalités :

PASTEURISE

TURBINE

CUIT

REFROIDIT

MÉLANGE

ÉMULSIONNE

MULTIFONCTIONS MFD5



Pasteurise



Turbine



Cuit



Refroidit

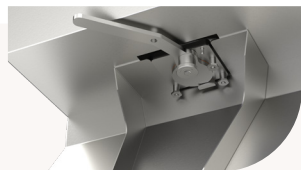


Mélange

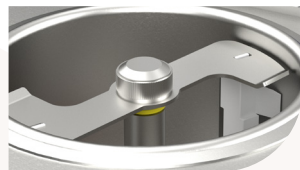


Émulsionne

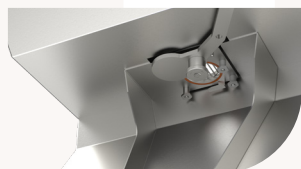
- Écran tactile 5 pouces + intuitif + rapide
- 72 recettes intégrées pour encore plus d'inspiration
- Programme différé en fixant l'heure de départ
- Paramètres machines sécurisés par un mot de passe
- Connexion wifi pour diagnostic à distance
- Extraction des recettes au format HACCP
- Mise à jour autonome par USB
- Compresseur hermétique «Bitzer»
- Refroidissement condenseur à air
- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane sans CFC
- Gaz frigorigène R452a
- Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle
- Extraction directe bas de cuve.
- Variateur de vitesse.
- Dégivrage de la cuve par inversion de cycle gaz chaud.
- Variotexture : agit directement sur la fréquence du moteur d'entraînement du bras de mélange, permettant par un indice de valeur, le choix de la texture de vos crèmes glacées et sorbets



Poignée d'extraction en position fermée



Cuve ouverte et bras de mélange



Poignée d'extraction en position ouverte



Plateau de maintien pour récipients

BRAS DE MÉLANGE

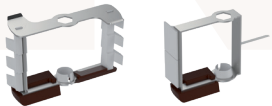


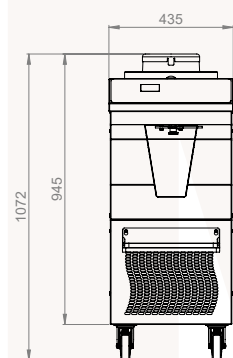
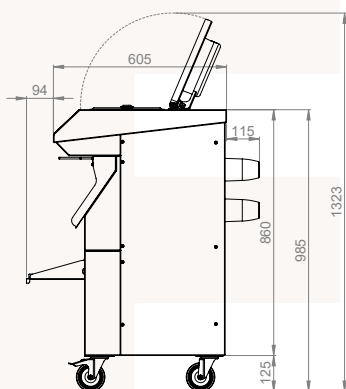
TABLEAU DE RECETTES

| | Quantités | | Durées (min) | |
|--------------------------------|-----------|--------|--------------|------|
| | mini | maxi | mini | maxi |
| Crème pâtissière | 1,4 kg | 4,3 kg | 25 | 43 |
| Mousseline au beurre | 1,0 kg | 3,0 kg | 10 | 15 |
| Crème diplomate | 1,4 kg | 4,3 kg | 25 | 43 |
| Crème citron | 1,5 kg | 4,5 kg | 25 | 40 |
| Crème d'amandes | 1,5 kg | 4,5 kg | 25 | 43 |
| Pâte à chou | 1,6 kg | 3,0 kg | 25 | 35 |
| Ganaches | 0,6 kg | 2,0 kg | 20 | 35 |
| Crème au beurre succès | 1,0 kg | 4,5 kg | 20 | 40 |
| Crème anglaise | 1,6 kg | 4,8 kg | 20 | 35 |
| Crème brûlée | 0,8 kg | 4,8 kg | 20 | 35 |
| Crèmeux aux fruits | 1,3 kg | 5,0 kg | 20 | 35 |
| Crème bavaroise aux fruits | 2,1 kg | 5,0 kg | 25 | 40 |
| Crème bavaroise au chocolat | 1,5 kg | 4,5 kg | 15 | 20 |
| Brownies | 0,8 kg | 4,8 kg | 10 | 15 |
| Pâte à bombe | 800 g | 1,2 kg | 20 | 35 |
| Pâtes de fruits | - | - | - | - |
| Gelées | 1,5 kg | 5,0 kg | 25 | 40 |
| Confitures | 0,4 kg | 1,5 kg | 45 | 70 |
| Guimauves | 0,5 kg | 1,2 kg | 15 | 25 |
| Nappage de solution de pectine | 1,5 kg | 5,0 kg | 25 | 50 |
| Glaçage à froid | 1,6 L | 3,4 L | 30 | 40 |
| Glaçages | 2,0 L | 4,8 L | 30 | 40 |
| Sauce chocolat | 0,8 kg | 4,8 kg | 20 | 35 |
| Crèmes glacées | 0,8 L | 2,5 L | 15 | 20 |
| Sorbets | 0,8 L | 2,5 L | 15 | 20 |
| Appareil précuit pour quiche | 1,5 kg | 4,5 kg | 22 | 30 |
| Béchamel | 1,0 kg | 4,5 kg | 25 | 43 |
| Pasteurisation | 1 L | 4,5 L | 25 | 43 |

TABLEAU DE COMMANDES



SCHÉMA TECHNIQUE



DONNÉES TECHNIQUES

| | |
|---|---|
| Capacité de la cuve | 5L |
| Production horaire (en sanglage continu) | 15L/h |
| Températures min/max | -15/+103°C |
| Puissance raccordée | 2200 W - 9,6 A |
| Tension | 230 V ~ 50 Hz |
| Dimensions L x P x H | 43,5 x 60,5 x 107,2 cm 132,3 cm (couvercle ouvert) |
| Poids net | 71 kg |