

pvlab **ROBOT
CREME**

MULTIFONCTIONS
MFD5

+Intuitif
+Précis
+De
créativité



Un seul et même appareil avec différentes fonctionnalités :

PASTEURISE
TURBINE
CUIT
REFROIDIT
MÉLANGE
ÉMULSIONNE



MULTIFONCTIONS MFD5



Pasteurise



Turbine



Cuit



Refroidit

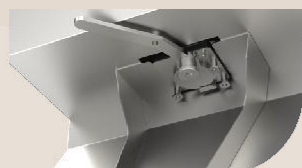


Mélange



Émulsionne

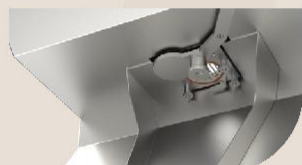
- Écran tactile 5 pouces + intuitif + rapide
- 72 recettes intégrées pour encore plus d'inspiration
- Programme différé en fixant l'heure de départ
- Paramètres machines sécurisés par un mot de passe
- Connexion wifi pour diagnostic à distance
- Extraction des recettes au format HACCP
- Mise à jour autonome 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



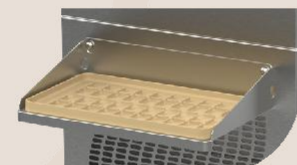
Poignée d'extraction en position fermée



Cuve ouverte et bras de mélange



Poignée d'extraction en position ouverte



Plateau de maintien pour récipients

BRAS DE MÉLANGE

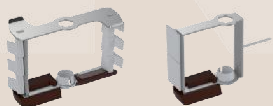


SCHÉMA TECHNIQUE

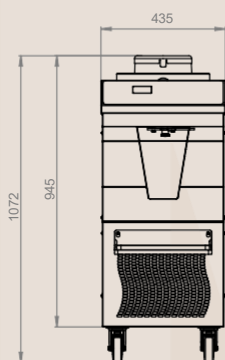
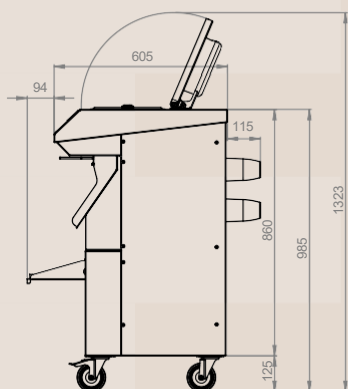


TABLEAU DE RECETTES

	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 choux	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



DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve	5 L
Production horaire (en sanglage continu)	15 L/h
Températures min/max	-15/+103°C
Puissance raccordée	2200 W - 9,6 A
Tension	208 V - 3PH
Dimensions Lx Px H	43,5 x 60,5 x 107,2 cm 132,3 cm (couvercle ouvert)
Poids net	71 kg