

ROBOT CRÈME

Le crème des pastocuisseurs et turbines à glace

Un seul appareil pour différentes fonctionnalités:



Pasteurise



Turbine



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne

EXIGEZ
LA **QUALITÉ**,
LA **SIMPLICITÉ**,
LA **PRODUCTIVITÉ**.



Éclair



Cake



Nougat



Confiture



Tarte citron



Glace

- Gain de temps
- Rationalisation de la production
- Hygiène garantie
- Régularité des recettes
- Simplicité d'utilisation
- Diversification des recettes

UN **SERVICE À**
VOTRE **ÉCOUTE**.

- Formation
- Accompagnement
- Nouvelles recettes chaque mois



LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE VOTRE CRÉATIVITÉ

pvlab **ROBOT**
CREME

WWW.ROBOTCREME.COM

Gamme Pâtisserie

Avec la gamme **ROBOT RÈME**, la fabrication de desserts pâtisiers, mais aussi de sorbets et de crèmes glacées, n'aura jamais été aussi simple, efficace et accessible.

Crème pâtissière, mousses, pâte à choux, petits fours, confiseries, gâteaux de voyage... tous les grands classiques de la pâtisserie et des desserts glacés sont désormais réalisables avec une rapidité étonnante et une précision d'exécution sans faille. Proposée en quatre versions : Multifonctions, Pastocuseurs, Pastocuseurs économiques, la marque **ROBOT RÈME** révolutionne littéralement le quotidien de tous les Pâtisiers.



Disponible en cuves de **5L, 15L ou 40L**, la gamme **ROBOT CRÈME MF Multifonctions** est l'outil idéal pour réaliser vos pâtisseries et vos glaces sans compromis.

MULTIFONCTIONS
MF



Réalisez vos recettes de pâtisserie à la perfection avec les **ROBOT CRÈME Pastocuseurs PC**.

Disponible en cuve de **40L et 60L**.

PASTOCUISEURS
PC



Réalisez vos recettes de pâtisserie en gros volume avec un prix plus compétitif avec les **ROBOT CRÈME Pastocuseurs PCE**.

Disponible en cuve de **40L et 60L**.

PASTOCUISEURS
PCE