

pvlab **ROBOT
CREME**



MULTIFUNCIÓN
MFD15

- +Intuitivo
- +Preciso
- +Creatividad



Un único dispositivo con diferentes funcionalidades :

- PASTEURIZAR
- MANTECADOR
- COCINEROS
- ENFRÍA
- MEZCLA
- EMULSIONA

MULTIFUNCIÓN

MFD15



Pasteurizar



Mantecador



Cocineros



Enfría

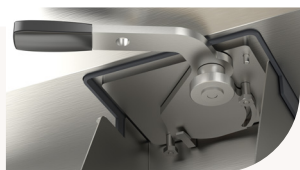


Mezcla

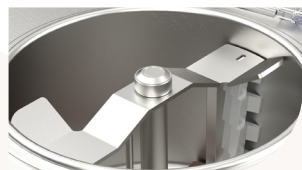


Emulsiona

- Pantalla táctil de 7 pulgadas intuitiva y rápida
- 72 recetas integradas para una mayor inspiración
- Programa de inicio diferido configurando la hora de salida
- Configuraciones de la máquina protegidas por una contraseña
- Conectividad WiFi para diagnóstico remoto
- Extracción de recetas en formato HACCP
- Actualizaciones autónomas a través de USB
- Compresor semihermético Bitzer
- Refrigeración por aire, agua o mezcla
- Cuerpo de acero inoxidable AISI 304
- Aislamiento de poliuretano libre de CFC
- Gas refrigerante R452a
- Dispositivo de seguridad para detener el agitador cuando se abre la tapa
- Programa de encadenamiento que permite, por ejemplo, conservar los ingredientes de una crema pastelera durante toda la noche, que comenzará a la hora preestablecida, para que la preparación esté lista al abrir el laboratorio
- Posibilidad de carga a medias en frío
- Extracción directa desde el fondo del tanque
- Control de velocidad variable
- Descongelación del tanque mediante inversión del ciclo de gas caliente
- Variotextura: actúa directamente sobre la frecuencia del motor que impulsa el brazo mezclador, permitiendo, mediante un índice de valor, elegir la textura de sus helados y sorbetes.



Mango de extracción en posición cerrada



Tanque abierto y brazo mezclador

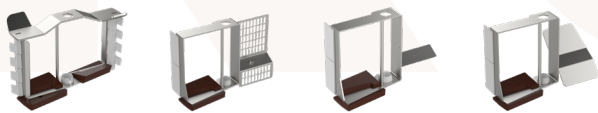


Mango de extracción en posición abierta



Extraíble y ajustable en cuatro niveles de altura.

BRAZO MEZCLADOR



DIBUJO TÉCNICO

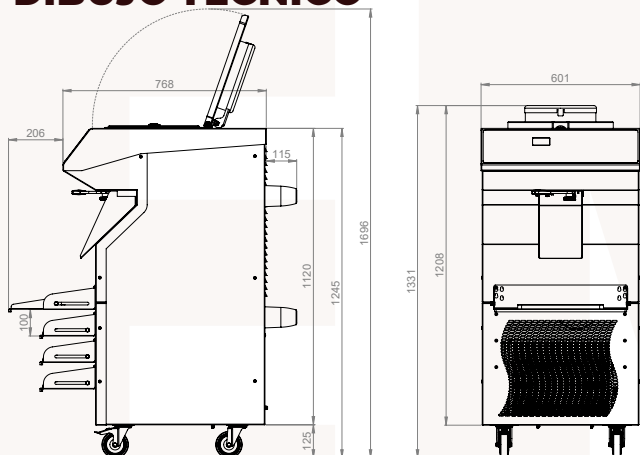


TABLA DE RECETAS

	Cantidades		Duración (min)	
	min.	máx.	min.	máx.
Crema pastelera	4,0 kg	14,0 kg	35	55
Mousseline de mantequilla	2,1 kg	9,0 kg	12	20
Crema diplomática	4,0 kg	14,0 kg	25	45
Crema de limón	3,0 kg	12,0 kg	30	50
Crema de almendra	2,0 kg	8,0 kg	30	55
Masa de choux	3,2 kg	13,0 kg	30	50
Ganache	3,0 kg	15,0 kg	20	40
Buttercream éxito	2,0 kg	5,0 kg	25	45
Natillas	4,0 kg	14,0 kg	25	50
Crème brûlée	3,2 kg	14,5 kg	25	45
Crema de frutas cremosa	1,9 kg	13,2 kg	25	45
Crema bávara de frutas	2,5 kg	12,5 kg	25	40
Crema bávara de chocolate	4,2 kg	12,8 kg	30	50
Brownies	1,6 kg	12,8 kg	10	30
Pasta de bomba	1,7 kg	4,0 kg	25	45
Pastas de frutas	2,4 kg	6,8 kg	40	80
Geles	2,0 kg	7,0 kg	35	85
Mermeladas	2,0 kg	7,0 kg	50	90
Malvaviscos	1,3 kg	2,6 kg	15	30
Recubrimiento de solución de pectina	3,0 kg	15,0 kg	30	85
Glaseado en frío	3,4 L	13,4 L	30	50
Glaseados	3,4 L	6,9 L	30	60
Salsa de chocolate	1,9 kg	14,8 kg	20	45
Helado	2,0 L	6,0 L	15	20
Sorbete	2,0 L	6,0 L	15	20
Máquina para quiche pre-horneada	3,0 kg	15,0 kg	20	30
Salsa bechamel	2,6 kg	13,0 kg	30	45
Pasteurización	3 L	14 L	25	35

TABLERO DE CONTROL



DATOS TÉCNICOS

Capacidad del tanque	15L
Producción de helado por hora	20 L/h
Temperaturas mínimas/máximas	-15/+110°C
Potencia eléctrica	4800 W - 7A
Voltaje y frecuencia	400 V ~ 50 Hz
Dimensiones Lx Ax A	60,1 x 76,8 x 133,1 cm 169,6 cm (tapa abierta)
Peso neto	155 kg