

pvlab **ROBOT
CREME**



**MULTIFUNCIÓN
MFD5**

- +Intuitivo
- +Preciso
- +Creatividad



Un único dispositivo con diferentes funcionalidades :

- PASTEURIZAR
- MANTECADOR
- COCINEROS
- ENFRIA
- MEZCLA
- EMULSIONA

MULTIFUNCIÓN MFD5



Pasteurizar



Mantecador



Cocineros



Enfría



Mezcla



Emulsiona

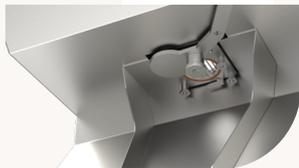
- Pantalla táctil de 5 pulgadas intuitiva y rápida
- 72 recetas integradas para aún más inspiración
- Programa de inicio diferido al establecer la hora de salida
- Ajustes de la máquina asegurados por una contraseña
- Conectividad WiFi para diagnósticos remotos
- Extracción de recetas en formato HACCP
- Actualizaciones autónomas a través de USB
- Compresor semihermético Bitzer
- Enfriamiento del condensador de aire
- 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
- Extracción directa desde el fondo del tanque
- Variador de velocidad
- 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, la elección de 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

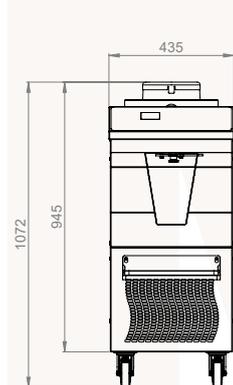
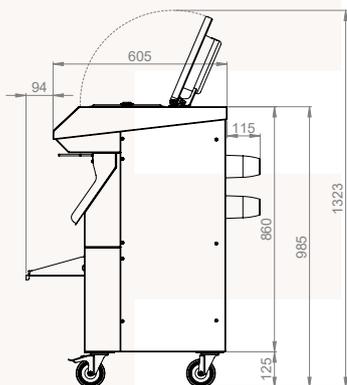


TABLA DE RECETAS

	Cantidades		Duración (min)	
	mín.	máx.	mín.	máx.
Crema pastelera	1,4 kg	4,3 kg	25	43
Mousseline de mantequilla	1,0 kg	3,0 kg	10	15
Crema diplomática	1,4 kg	4,3 kg	25	43
Crema de limón	1,5 kg	4,5 kg	25	40
Crema de almendra	1,5 kg	4,5 kg	25	43
Masa de choux	1,6 kg	3,0 kg	25	35
Ganache	0,6 kg	2,0 kg	20	35
Buttercream éxito	1,0 kg	4,5 kg	20	40
Natillas	1,6 kg	4,8 kg	20	35
Crème brûlée	0,8 kg	4,8 kg	20	35
Crema de frutas cremosa	1,3 kg	5,0 kg	20	35
Crema bávara de frutas	2,1 kg	5,0 kg	25	40
Crema bávara de chocolate	1,5 kg	4,5 kg	15	20
Brownies	0,8 kg	4,8 kg	10	15
Pasta de bomba	800 g	1,2 kg	20	35
Pastas de frutas	-	-	-	-
Geles	1,5 kg	5,0 kg	25	40
Mermeladas	0,4 kg	1,5 kg	45	70
Malvaiscos	0,5 kg	1,2 kg	15	25
Recubrimiento de solución de pectina	1,5 kg	5,0 kg	25	50
Glaseado en frío	1,6 L	3,4 L	30	40
Glaseados	2,0 L	4,8 L	30	40
Salsa de chocolate	0,8 kg	4,8 kg	20	35
Helado	0,8 L	2,5 L	15	20
Sorbete	0,8 L	2,5 L	15	20
Máquina para quiche pre-horneada	1,5 kg	4,5 kg	22	30
Salsa bechamel	1,0 kg	4,5 kg	25	43
Pasteurización	1 L	4,5 L	25	43

TABLERO DE CONTROL



DATOS TÉCNICOS

Capacidad del tanque	5L
Producción de helado por hora	15L/h
Temperaturas mínimas/máximas	-15/+103°C
Potencia eléctrica	2200W - 9,6A
Voltaje y frecuencia	230V ~ 50Hz
Dimensiones Lx Ax A	43,5 x 60,5 x 107,2 cm 132,3 cm (tapa abierta)
Peso neto	71kg