

pvlab **ROBOT**
CREME

MULTIFUNCIÓN
MF15T



TECNOLOGÍA POTENCIANDO TU CREATIVIDAD

Un único dispositivo con diferentes funcionalidades :

PASTEURIZA

TURBINA

CUECE

ENFRÍA

MEZCLA

EMULSIONA

MULTIFUNCIÓN MF15T



Pasteuriza



Turbina



Cuece



Enfría

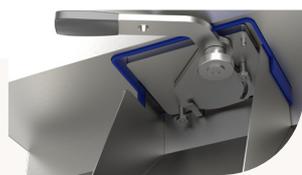


Mezcla

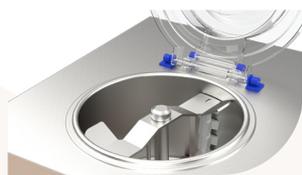


Emulsiona

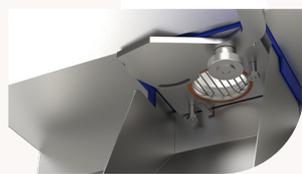
- Controles electrónicos
- Compresor semihermético «Bitzer»
- Condensador de refrigeración mixto
- Carrocería de acero inoxidable AISI 304
- Aislamiento de poliuretano sin CFC
- Gas refrigerante R452a
- Seguridad para detener el agitador al abrir la tapa
- Programa de encadenamiento que permite : por ejemplo, guardar los ingredientes de una crema pastelera durante toda la noche, que se pondrá en marcha a la hora preestablecida para que la preparación esté lista al abrir el laboratorio.
- Posibilidad de carga a la mitad en frío.
- Extracción directa desde la parte inferior del tanque.
- Variador de velocidad.
- Descongelamiento del tanque mediante inversión del ciclo de gas caliente.
- Variotextura : actúa directamente sobre la frecuencia del motor de accionamiento del 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

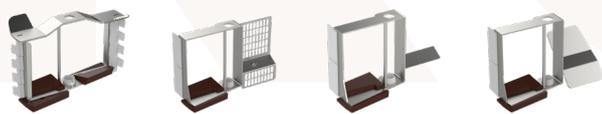


Mango de extracción en posición abierta



Extraíble y ajustable en cuatro niveles de altura.

BRAZO MEZCLADOR



DIBUJO TÉCNICO

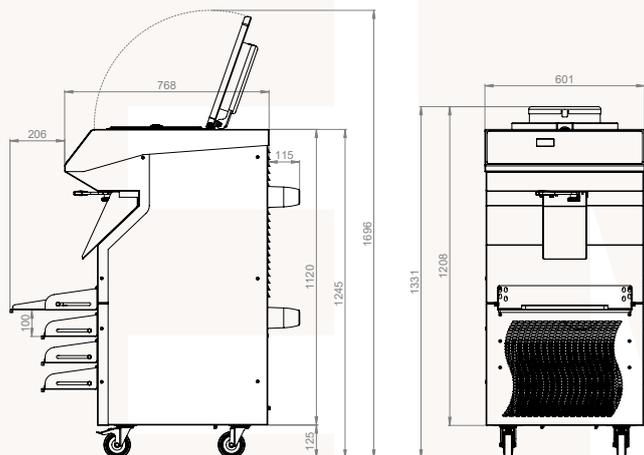


TABLA DE RECETAS

	Cantidades		Duración (min)	
	mín.	máx.	mín.	máx.
Crema pastelera	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	10	15
Sorbete	2,0 L	6,0 L	10	15
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	60L/h
Temperaturas mínimas/máximas	-15/+110°C
Potencia eléctrica	6000 W - 8,7A
Voltaje y frecuencia	400 V ~ 50 Hz
Dimensiones Lx Px A	60,1 x 76,8 x 133,1 cm 169,6 cm (tapa abierta)
Peso neto	215 kg