

pvlab **ROBOT**  
**CREME**

MULTIFUNCIÓN  
**MF15**



TECNOLOGÍA POTENCIANDO TU CREATIVIDAD

Un único dispositivo con diferentes funcionalidades :

PASTEURIZA

TURBINA

CUECE

ENFRÍA

MEZCLA

EMULSIONA

# MULTIFUNCIÓN MF15



Pasteuriza



Turbina



Cuece



Enfría

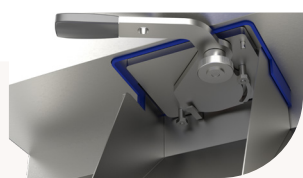


Mezcla

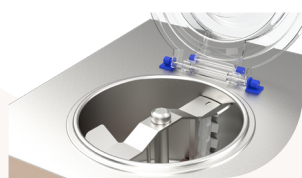


Emulsiona

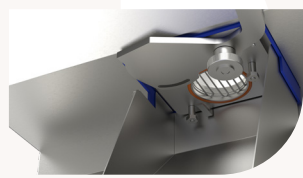
- Controles electrónicos
- Compresor semihermético Bitzer
- Refrigeración por aire, agua o mezcla
- Cuerpo de acero inoxidable AISI 304
- Aislamiento de poliuretano libre de CFC
- Gas refrigerante R452a
- Dispositivo de seguridad para detener el agitador cuando se abre la tapa
- Programa de encadenamiento 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.



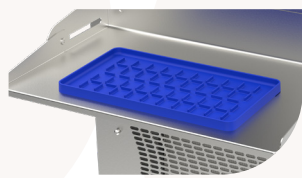
Mango de extracción en posición cerrada



Tanque abierto y brazo mezclador

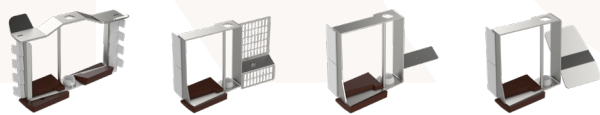


Mango de extracción en posición abierta

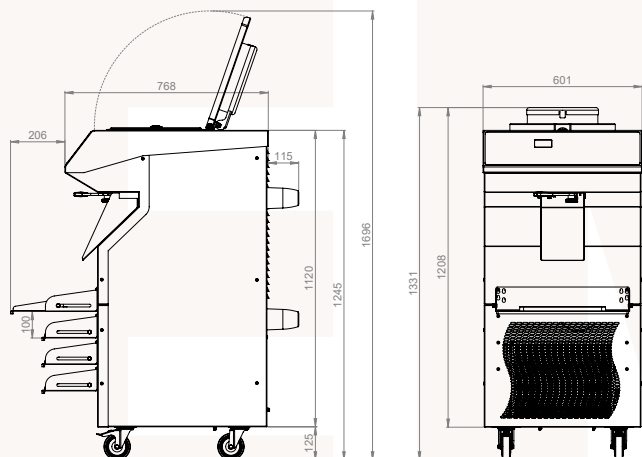


Extraíble y ajustable en cuatro niveles de altura.

## BRAZO MEZCLADOR



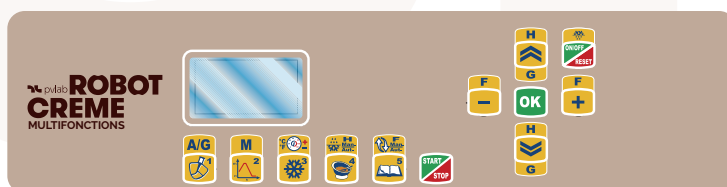
## DIBUJO TÉCNICO



## TABLA DE RECETAS

	Cantidades		Duración (min)	
	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	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	20L/h
Temperaturas mínimas/máximas	-15/+110°C
Potencia eléctrica	4800W - 7A
Voltaje y frecuencia	400V ~ 50Hz
Dimensiones Lx Px A	60,1 x 76,8 x 133,1 cm 169,6 cm (tapa abierta)
Peso neto	155 kg