

pvlab **ROBOT**
CREME

MULTIFUNCIÓN
MF40T



TECNOLOGÍA POTENCIANDO TU CREATIVIDAD

Un único dispositivo con diferentes funcionalidades :

PASTEURIZA

TURBINA

CUECE

ENFRÍA

MEZCLA

EMULSIONA

MULTIFUNCIÓN MF40T



Pasteuriza



Turbina



Cuece



Enfría

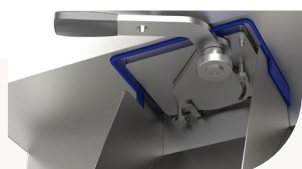


Mezcla

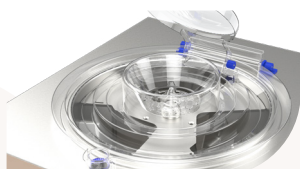


Emulsiona

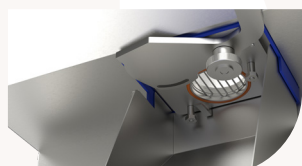
- Controles electrónicos
- Compresor semiherrmético «Bitzer»
- Condensador de refrigeración por agua
- Carrocería de acero inoxidable AISI 304
- Aislamiento de poliuretano sin CFC
- Gas refrigerante R452a
- Seguridad para detener el agitador al abrir la tapa
- Programa de encadenamiento que permite : por ejemplo, mantener los ingredientes de una crema pastelera en conservación 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.
- Descongelación del tanque mediante inversión de ciclo con 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.



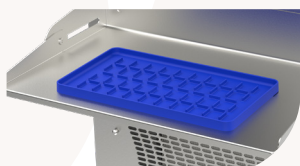
Mango de extracción en posición cerrada



Tanque abierto y brazo mezclador



Mango de extracción en posición abierta



Extraíble y ajustable en cuatro niveles de altura.

BRAZO MEZCLADOR



DIBUJO TÉCNICO

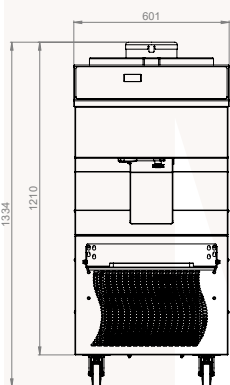
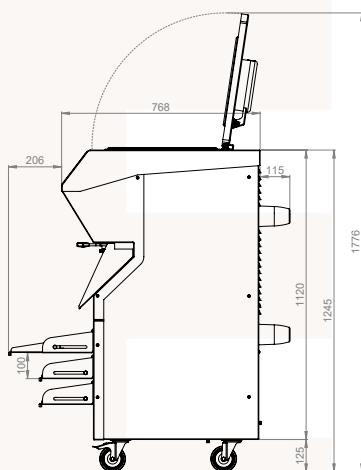


TABLA DE RECETAS

	Cantidades		Duración (min)	
	mini	maxi	mini	maxi
Crema pastelera	8,5 kg	39,0 kg	36	63
Mousseline de mantequilla	4,2 kg	27,0 kg	15	31
Crema diplomática	8,5 kg	39,0 kg	27	54
Crema de limón	6,0 kg	36,0 kg	31	58
Crema de almendra	4,0 kg	24,0 kg	31	63
Masa de choux	6,4 kg	36,0 kg	31	63
Ganache	3,0 kg	10,0 kg	27	54
Buttercream éxito	8,0 kg	39,0 kg	27	58
Natillas	6,4 kg	39,0 kg	27	54
Crème brûlée	3,8 kg	38,0 kg	27	54
Crema de frutas cremosa	5,0 kg	38,0 kg	27	49
Crema bávara de frutas	8,4 kg	38,0 kg	31	58
Crema bávara de chocolate	6,0 kg	38,0 kg	22	49
Brownies	3,2 kg	39,0 kg	15	45
Pasta de bomba	4,8 kg	9,2 kg	36	85
Pastas de frutas	3,4 kg	8,0 kg	30	60
Geles	3,0 kg	16,0 kg	30	80
Mermeladas	3,0 kg	16,0 kg	50	95
Malvaviscos	2,6 kg	6,0 kg	20	45
Recubrimiento de solución de pectina	6,0 kg	30,0 kg	35	90
Glaseado en frío	5,0 L	30,0 L	30	55
Glaseados	6,9 L	20,0 L	35	60
Salsa de chocolate	3,8 kg	38,0 kg	22	54
Helado	7 L	18 L	7	10
Sorbete	7 L	18 L	7	10
Máquina para quiche pre-horneada	6,0 kg	40,0 kg	27	58
Salsa bechamel	5,2 kg	39,0 kg	31	63
Pasteurización	6,0 kg	40,0 kg	27	72

TABLERO DE CONTROL



DATOS TÉCNICOS

Capacidad del tanque	40 L
Producción de helado por hora	150 L/h
Temperaturas mínimas/máximas	-15/+110°C
Potencia eléctrica	11000 W - 15,9 A
Voltaje y frecuencia	400 V ~ 50 Hz
Dimensiones L x P x A	60,1 x 76,8 x 133,4 cm 177,6 cm (tapa abierta)
Peso neto	290 kg