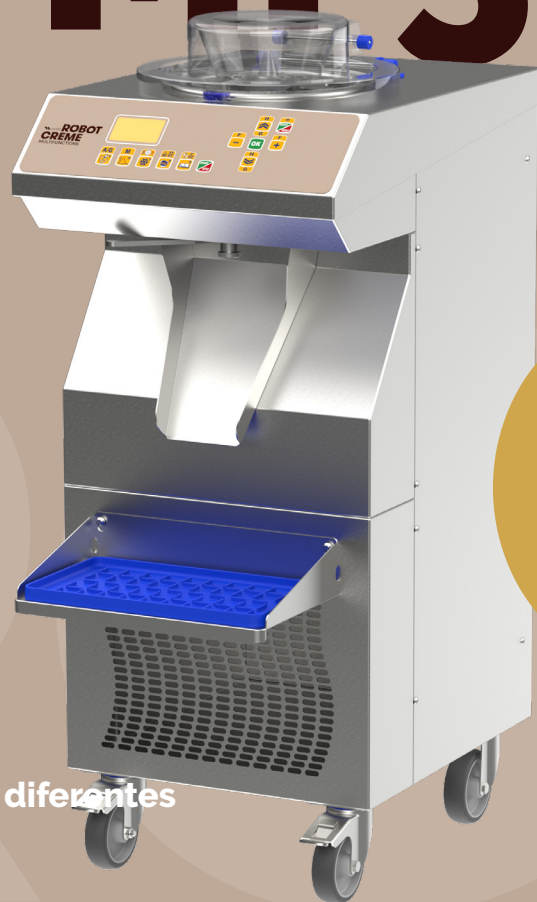


pvlab **ROBOT
CREME**

MULTIFUNCIÓN
MF5



Un único dispositivo con diferentes funcionalidades :

PASTEURIZA

TURBINA

CUECE

ENFRÍA

MEZCLA

EMULSIONA

MULTIFUNCIÓN MF5



Pasteuriza



Turbina



Cuece



Enfría

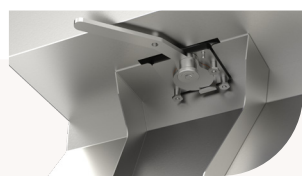


Mezcla

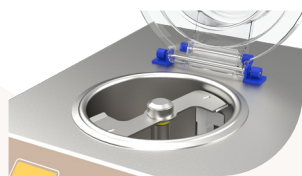


Emulsiona

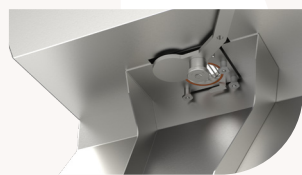
- Controles electrónicos
- Compresor semihermético Bitzer
- Enfriamiento del condensador de aire
- Cuerpo de acero inoxidable AISI 304
- Aislamiento de poliuretano libre de CFC
- Gas refrigerante R452a
- Dispositivo de seguridad para detener el agitador cuando se abre la tapa
- Extracción directa desde 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.



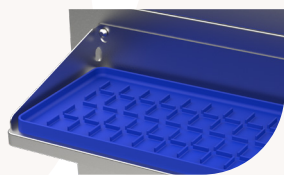
Mango de extracción en posición cerrada



Tanque abierto y brazo mezclador

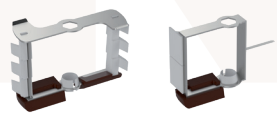


Mango de extracción en posición abierta



Extraíble y ajustable en cuatro niveles de altura

BRAZO MEZCLADOR



DIBUJO TÉCNICO

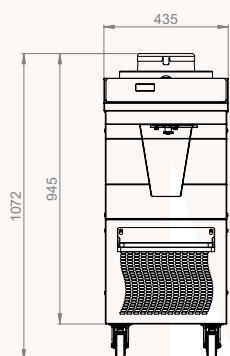
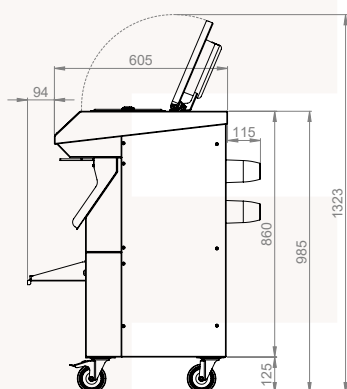


TABLA DE RECETAS

	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
Malvaviscos	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	2200 W - 9,6 A
Voltaje y frecuencia	230V ~ 50 Hz
Dimensiones Lx Px A	43,5 x 60,5 x 107,2 cm 132,3 cm (tapa abierta)
Peso neto	71kg