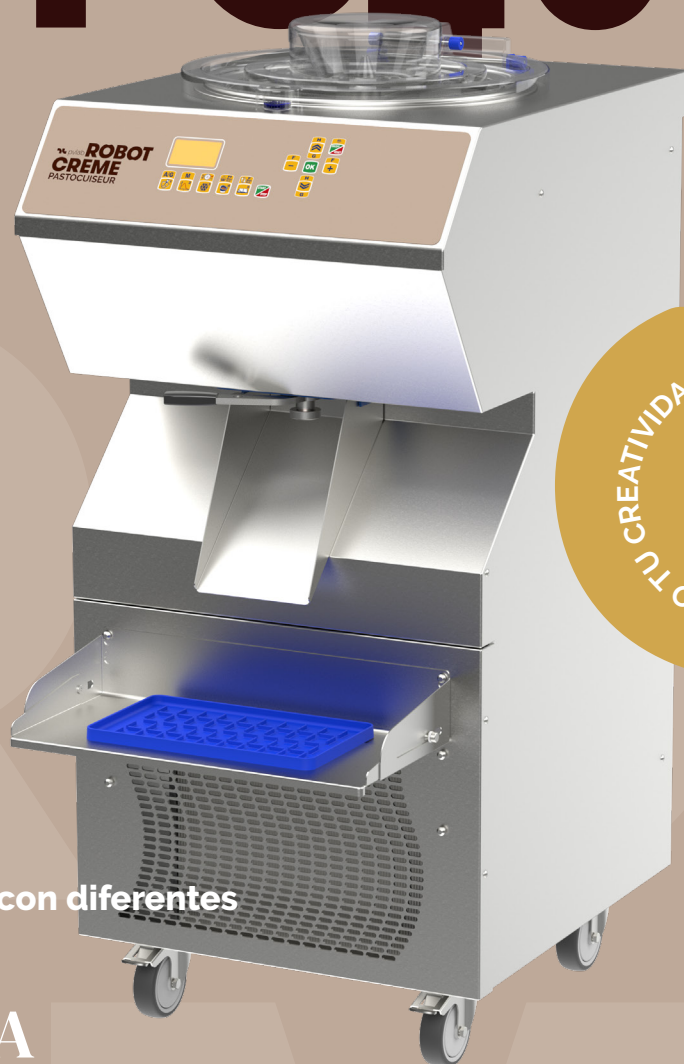


pvlab **ROBOT**
CREME

PASTOCOOKERS
PC40



TECNOLOGÍA POTENCIANDO TU CREATIVIDAD

Un único dispositivo con diferentes funcionalidades :

PASTEURIZA

CUECE

ENFRÍA

MEZCLA

EMULSIONA

PASTOCOOKERS PC40



Pasteuriza



Cuece



Enfría

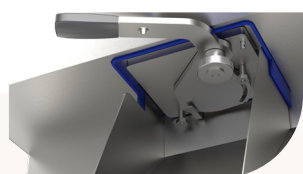


Mezcla

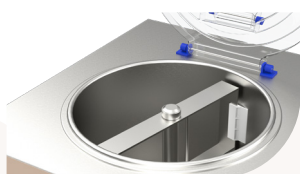


Emulsiona

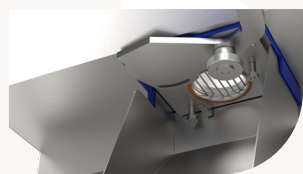
- Comandos electrónicos
- Compresor semihérmético «Bitzer»
- Refrigeración con condensador de aire, agua o mixto
- Cuerpo de acero inoxidable AISI 304
- Aislamiento de poliuretano sin CFC
- Refrigerante R452a
- Seguridad para detener el agitador al abrir la tapa
- Programa de encadenamiento que permite : por ejemplo, almacenar los ingredientes de una crema pastelera durante toda la noche y comenzar automáticamente a la hora programada para que la preparación esté lista al abrir el laboratorio.
- Posibilidad de carga a medias en frío
- Extracción directa en la parte inferior del recipiente
- Variador de velocidad
- Descongelamiento del recipiente mediante inversión del ciclo de gas caliente.



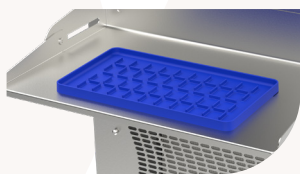
Mango de extracción en posición cerrada



Tanque abierto y brazo mezclador



Mango de extracción en posición abierta



Manija extraíble y ajustable en tres niveles de altura

BRAZO MEZCLADOR



DIBUJO TÉCNICO

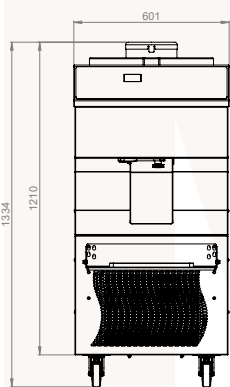
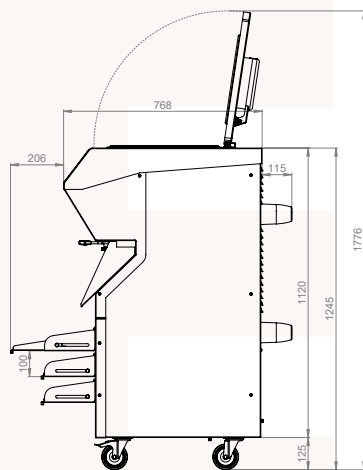


TABLA DE RECETAS

	Cantidades		Duración (min)	
	mini	maxi	mini	maxi
Crema pastelera	8,5 kg	39,0 kg	40	70
Mousseline de mantequilla	4,2 kg	27,0 kg	17	35
Crema diplomática	8,5 kg	39,0 kg	30	60
Crema de limón	6,0 kg	36,0 kg	35	65
Crema de almendra	4,0 kg	24,0 kg	35	70
Masa de choux	6,4 kg	30,0 kg	35	70
Ganache	3,0 kg	10,0 kg	30	60
Buttercream éxito	8,0 kg	39,0 kg	30	65
Natillas	6,4 kg	39,0 kg	30	60
Crème brûlée	3,8 kg	38,0 kg	30	60
Crema de frutas cremosa	5,0 kg	38,0 kg	30	55
Crema bávara de frutas	8,4 kg	38,0 kg	35	65
Crema bávara de chocolate	6,0 kg	38,0 kg	25	55
Brownies	3,2 kg	39,0 kg	15	45
Pasta de bomba	4,8 kg	9,2 kg	40	95
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	25	60
Helado	-	-	-	-
Sorbete	-	-	-	-
Máquina para quiche pre-horneada	6,0 kg	40,0 kg	30	65
Salsa bechamel	5,2 kg	39,0 kg	35	70
Pasteurización	6,0 kg	40,0 kg	30	80

TABLERO DE CONTROL



DATOS TÉCNICOS

Capacidad del tanque	40 L
Temperaturas mínimas/máximas	+2/+110 °C
Potencia eléctrica	5300 W - 7,7 A
Voltaje y frecuencia	400 V ~ 50 Hz
Dimensiones Lx Px A	60,1 x 76,8 x 133,4 cm 177,6 cm (tapa abierta)
Peso neto	176 kg