

pvlab **ROBOT**
CREME

**MULTIFUNCIÓN
SPÉCIALES CUISINE**

SC15



TECNOLOGÍA POTENCIANDO TU CREATIVIDAD

Un único dispositivo con diferentes funcionalidades :

PASTEURIZA

TURBINA

CUECE

ENFRÍA

MEZCLA

EMULSIONA

MULTIFUNCIÓN ESPECIALES DE COCINA SC15



Pasteuriza



Turbina



Cuece



Enfría

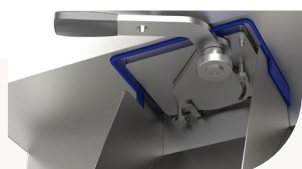


Mezcla

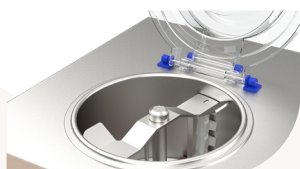


Emulsiona

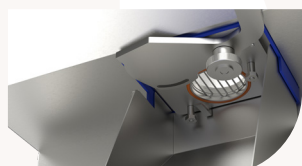
- Comandos electrónicos
- Compresor hermético «Bitzer»
- Enfriamiento con condensador de aire
- Cuerpo de acero inoxidable AISI 304
- Aislamiento de poliuretano libre de CFC
- Refrigerante R452a
- Seguridad para detener el agitador al abrir la tapa
- Programa de encadenamiento que permite, por ejemplo, almacenar los ingredientes de una crema pastelera durante toda la noche y comenzar a la hora preestablecida para que esté lista al abrir la cocina.
- 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
- Variotextura: actúa directamente sobre la frecuencia del motor de accionamiento del brazo mezclador, permitiendo seleccionar la textura de sus helados y sorbetes mediante un índice de valor.



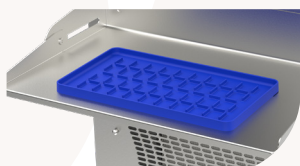
Mango de extracción en posición cerrada



Tanque abierto y brazo mezclador

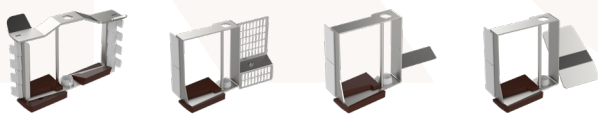


Mango de extracción en posición abierta



Extraíble y ajustable en cuatro niveles de altura.

BRAZO MEZCLADOR



DIBUJO TÉCNICO

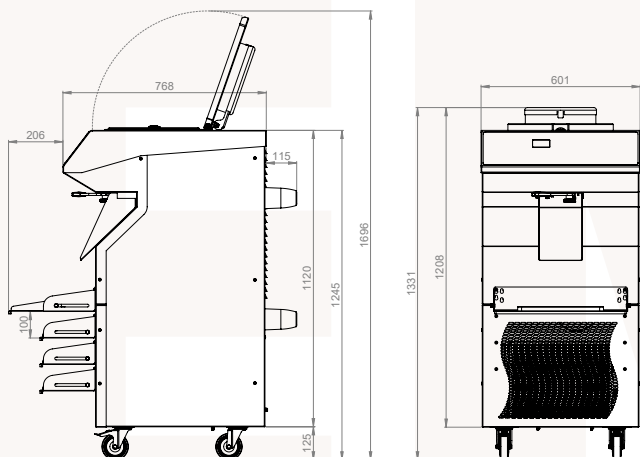


TABLA DE RECETAS

	Cantidades		Duración (min)	
	mini	maxi	mini	maxi
Crema pastelera	4,0 kg	14,0 kg	43	64
Mousseline de mantequilla	2,1 kg	9,0 kg	20	29
Crema diplomática	4,0 kg	14,0 kg	33	54
Crema de limón	3,0 kg	12,0 kg	38	59
Crema de almendra	2,0 kg	8,0 kg	38	64
Masa de choux	3,2 kg	13,0 kg	38	59
Ganache	2,0 kg	5,0 kg	33	54
Buttercream éxito	4,0 kg	14,0 kg	33	59
Natillas	3,2 kg	14,5 kg	33	54
Crème brûlée	1,9 kg	13,2 kg	33	54
Crema de frutas cremosa	2,5 kg	12,5 kg	33	49
Crema bávara de frutas	4,2 kg	12,8 kg	38	59
Crema bávara de chocolate	3,0 kg	15,0 kg	28	49
Brownies	1,6 kg	12,8 kg	18	39
Pasta de bomba	2,4 kg	6,8 kg	48	89
Pastas de frutas	1,7 kg	4,0 kg	34	54
Geles	2,0 kg	7,0 kg	43	94
Mermeladas	2,0 kg	7,0 kg	58	99
Malvaviscos	1,3 kg	2,6 kg	23	39
Recubrimiento de solución de pectina	3,0 kg	15,0 kg	38	94
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	28	54
Helado	1,5 L	4 L	23	29
Sorbete	1,5 L	4 L	23	29
Dispositivo pre-cocido para quiche	3,0 kg	15,0 kg	28	39
Bechamel	2,6 kg	13,0 kg	38	54
Salsa de tomate	2,5 kg	8,0 kg	40	60
Caldo corto de verduras	1,5 L	9,0 L	50	80
Salsa americana	3,0 L	12,0 L	30	50
Salsa suprema de pollo al curry	2,7 L	10,8 L	110	150
Salsa de vino amarillo	3,0 L	14,5 L	25	45
Chutney de higo y uva	2,4 kg	6,3 kg	35	55
Reducción de jugo de ternera	3,0 L	9,0 L	35	55
Risotto	0,7 kg	1,4 kg	20	30
Pasteurización	3 L	14 L	34	44

TABLERO DE CONTROL



DATOS TÉCNICOS

Capacidad del tanque	15 L
Temperaturas mínimas/máximas	-10/+103°C
Potencia eléctrica	4800 W - 20,9 A
Voltaje y frecuencia	230 V ~ 50 Hz
Dimensiones L x P x A	60,1 x 76,8 x 133,1 cm 169,6 cm (tapa abierta)
Peso neto	145 kg