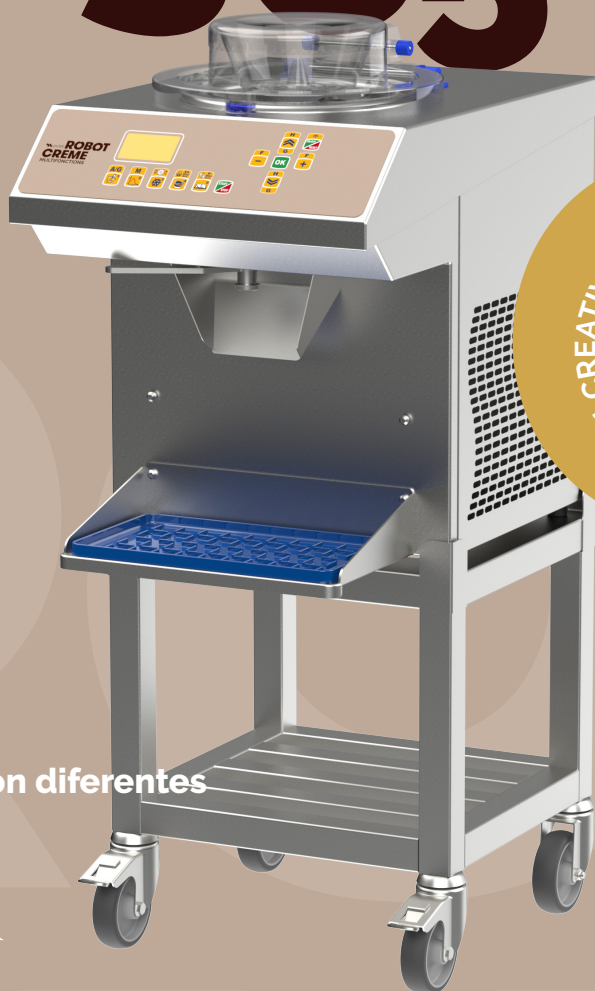


pvlab **ROBOT**
CREME

**MULTIFUNCIÓN
ESPECIALES DE COCINA**

SC5



TECNOLOGÍA POTENCIANDO TU CREATIVIDAD

Soporte opcional.

Un único dispositivo con diferentes funcionalidades :

PASTEURIZA

TURBINA

CUECE

ENFRÍA

MEZCLA

EMULSIONA

MULTIFUNCIÓN ESPECIALES DE COCINA SC5



Pasteuriza



Turbina



Cuece



Enfría

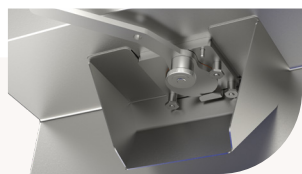


Mezcla

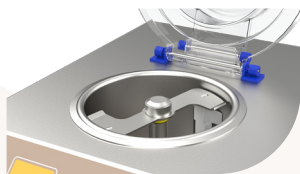


Emulsiona

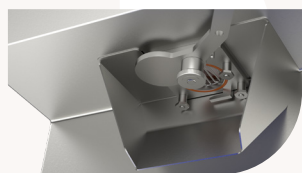
- Controles electrónicos
- Compresor hermético «Bitzer»
- Refrigeración con condensador de aire
- Carroserie en acero inox AISI 304
- Cuerpo de acero inoxidable AISI 304
- Aislamiento de poliuretano sin CFC
- Refrigerante R452a
- Seguridad para detener el agitador al abrir la tapa
- Programa de encadenamiento que permite : por ejemplo, conservar los ingredientes de una crema pastelera durante toda la noche, que se pondrá en marcha a la hora preestablecida para que la preparación esté lista al abrir la cocina.
- Extracción directa en la parte inferior del recipiente.
- Variador de velocidad.
- Descongelación del recipiente mediante inversión de ciclo de gas caliente.
- Variotextura: actúa directamente sobre la frecuencia del motor de accionamiento del brazo de mezcla, lo que permite elegir la textura de sus helados y sorbetes según un índice de valor.



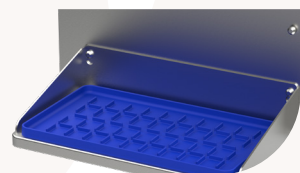
Mango de extracción en posición cerrada



Tanque abierto y brazo mezclador

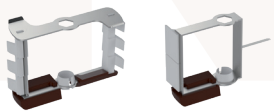


Mango de extracción en posición abierta



Tirette extraíble y ajustable en dos niveles de altura.

BRAZO MEZCLADOR



DIBUJO TÉCNICO

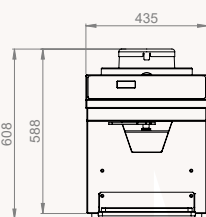
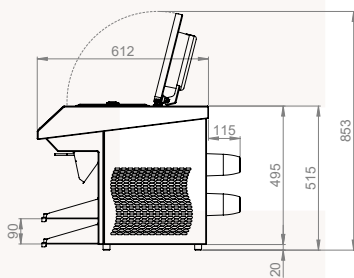


TABLA DE RECETAS

	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
Malvaisicos	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
Dispositivo pre-cocido para quiche	1,5 kg	4,5 kg	27	35
Bechamel	1,0 kg	4,5 kg	30	48
Salsa de tomate	1,0 kg	2,5 kg	30	40
Caldo corto de verduras	1,0 L	3,0 L	50	70
Salsa americana	1,5 L	3,0 L	90	120
Salsa suprema de pollo al curry	1,3 L	2,7 L	90	110
Salsa de vino amarillo	1,5 L	3 L	90	120
Chutney de higo y uva	0,8 kg	2,4 kg	40	60
Reducción de jugo de ternera	1,5 L	3 L	90	120
Risotto	0,3 kg	0,6 kg	20	25
Pasteurización	1 L	4,5 L	30	48

TABLERO DE CONTROL



DATOS TÉCNICOS

Capacidad del tanque	5L
Temperaturas mínimas/máximas	-10/+103°C
Potencia eléctrica	2300 W - 8,7 A
Voltaje y frecuencia	240V ~ 50 Hz
Dimensiones LxPxA	43,5 x 61,2 x 60,8 cm 85,3 cm (tapa abierta)
Peso neto	58 kg