

Pastocuisseurs



LES + PRODUIT

- Pasteurise
- Turbine
- Cuit
- Refroidit
- Mélange
- Émulsionne

■ Robotcream R150



LES + PRODUIT

- Pasteurise
- Cuit
- Refroidit
- Mélange
- Émulsionne

■ Pastocream R400

+ EN DÉTAILS



■ Extraction aisée, avec goulotte réglable



■ Tableau des commandes avec recettes



■ Bras de mélange livré avec les Robotcream



■ Bras de mélange livré avec le Pastocream R400



■ Crème pâtissière



■ Crème citron



■ Sauce chocolat



■ Pâte de fruits



■ Pâte à choux

Références	Capacité de la cuve (l)	Puissance (W)	Températures min./max. (°C)	Tension standard	Options	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
Robotcream	R150	15	4 100	Tri 400 V 3P + N + T ~ 50 Hz	Douche sur le côté Condenseur à eau Condensateur mixte	600	750	1 335	155
	R150 Turbo		6 000		Douche sur le côté			1 640 couvercle ouvert	
Pastocream	R400	40	5 300	Tri 400 V 3P + N + T ~ 50 Hz	Douche sur le côté Condenseur à eau Condensateur mixte	600	750	1 335	176
	R600		8 000		Douche sur le côté			1 740 couvercle ouvert	
									213