pvlab **ROBOT CREME**

PASTOCUISEURS PCD40

+Intuitif
+Précis
+De créativité

LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE VOTRE CRÉATIVITÉ

Un seul et même appareil avec différentes fonctionnalités :

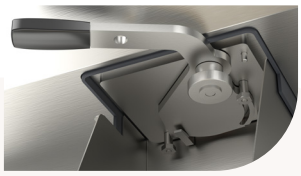
PASTEURISE
CUIT
REFROIDIT
MÉLANGE
ÉMULSIONNE

PASTOCUISEURS
PCD40

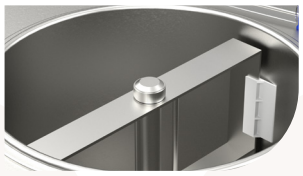
Pasteurise | Cuit | Refroidit | Mélange | Émulsionne

- **Écran tactile 7 pouces • intuitif • rapide**
- **72 recettes intégrées pour encore plus d'inspiration**
- **Programme di éré en ixant l'heure de départ**
- **Paramètres machines sécurisés par un mot de passe**
- **Connexion wifi pour diagnostic à distance**
- **Extraction des recettes au format HACCP**
- **Mise à jour autonome par USB**

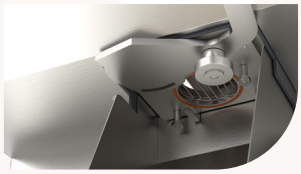
- **Compresseur semi-hermétique «Bitzer»**
- **Refroidissement condenseur à air, à eau ou mixte**
- **Carrosserie en acier inox AISI 304**
- **Isolation en polyuréthane sans CFC**
- **Gaz frigorigène R452a**
- **Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle**
- **Extraction directe bas de cuve**
- **Variateur de vitesse**
- **Dégivrage de la cuve par inversion de cycle gaz chaud.**
- **1/2 Charge en froid**



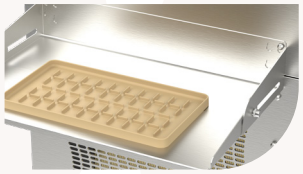
Poignée d'extraction en position fermée



Cuve ouverte et bras de mélange



Poignée d'extraction en position ouverte



Tirette extractible et réglable sur quatre niveaux de hauteur

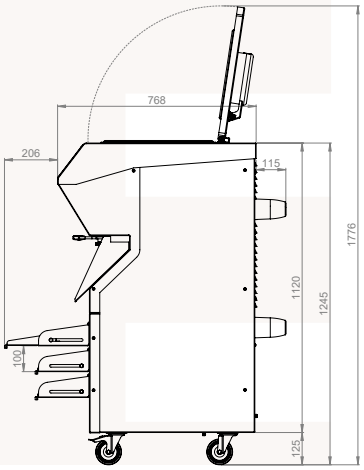
TABLEAU DE RECETTES

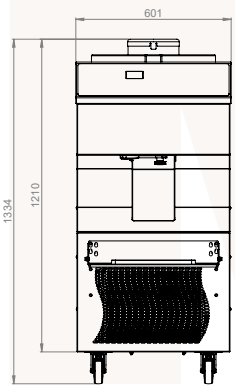
	Quantités		Durées (min)	
	mini	maxi	mini	maxi
Crème pâtissière	8,5 kg	39,0 kg	40	70
Mousseline au beurre	4,2 kg	27,0 kg	17	35
Crème diplomate	8,5 kg	39,0 kg	30	60
Crème citron	6,0 kg	36,0 kg	35	65
Crème d'amandes	4,0 kg	24,0 kg	35	70
Pâte à choux	6,4 kg	30,0 kg	35	70
Ganaches	3,0 kg	10,0 kg	30	60
Crème au beurre succès	8,0 kg	39,0 kg	30	65
Crème anglaise	6,4 kg	39,0 kg	30	60
Crème brûlée	3,8 kg	38,0 kg	30	60
Crémeux aux fruits	5,0 kg	38,0 kg	30	55
Crème bavaroise aux fruits	8,4 kg	38,0 kg	35	65
Crème bavaroise au chocolat	6,0 kg	38,0 kg	25	55
Brownies	3,2 kg	39,0 kg	15	45
Pâte à bombe	4,8 kg	9,2 kg	40	95
Pâtes de fruits	3,4 kg	8,0 kg	30	60
Gelées	3,0 kg	16,0 kg	30	80
Confitures	3,0 kg	16,0 kg	50	95
Guimauves	2,6 kg	6,0 kg	20	45
Nappage de solution de pectine	6,0 kg	30,0 kg	35	90
Glaçage à froid	5,0 L	30,0 L	30	55
Glaçages	6,9 L	20,0 L	35	60
Sauce chocolat	3,8 kg	38,0 kg	25	60
Crèmes glacées	-	-	-	-
Sorbets	-	-	-	-
Appareil précuit pour quiche	6,0 kg	40,0 kg	30	65
Béchamel	5,2 kg	39,0 kg	35	70
Pasteurisation	6,0 kg	40,0 kg	30	80

BRAS DE MÉLANGE

TABLEAU DE COMMANDES

SCHÉMA TECHNIQUE





DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve	40 L
Températures min/max	+2/+110°C
Puissance raccordée	5300 W - 7,7 A
Tension	400 V ~ 50 Hz
Dimensions L x P x H	60,1 x 76,8 x 133,4 cm 177,6 cm (couvercle ouvert)
Poids net	176 kg