pvlab **ROBOT CREME**

MULTIFONCTIONS SCD15

+Intuitif
+Précis
+De créativité

LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE VOTRE CRÉATIVITÉ

Un seul et même appareil avec différentes fonctionnalités :

PASTEURISE
TURBINE
CUIT
REFROIDIT
MÉLANGE
ÉMULSIONNE

MULTIFONCTIONS
SCD15

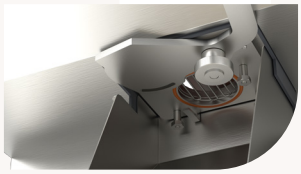
Pasteurise | Turbine | Cuit | Refroidit | Mélange | Émulsionne

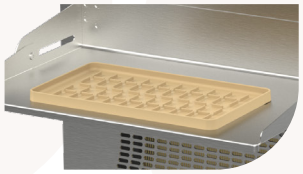
- **Écran tactile 7 pouces + intuitif + rapide**
- **72 recettes intégrées pour encore plus d'inspiration**
- **Programme différé en fixant l'heure de départ**
- **Paramètres machines sécurisés par un mot de passe**
- **Connexion wifi pour diagnostic à distance**
- **Extraction des recettes au format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

- **Compresseur hermétique «Bitzer»**
- **Refroidissement condenseur à air**
- **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.**
- **Variotexture :** agit directement sur la fréquence du moteur d'entraînement du bras de mélange, permettant par un indice de valeur, le choix de la texture de vos crèmes glacées et sorbets

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

	Quantités		Durées (min)	
	mini	maxi	mini	
Crème pâtissière	4,0 kg	14,0 kg	43	64
Mousseline au beurre	2,1 kg	9,0 kg	20	29
Crème diplomate	4,0 kg	14,0 kg	33	54
Crème citron	3,0 kg	12,0 kg	38	59
Crème d'amandes	2,0 kg	8,0 kg	38	64
Pâte à choux	3,2 kg	13,0 kg	38	59
Crème au beurre succès	2,0 kg	5,0 kg	33	54
Crème anglaise	4,0 kg	14,0 kg	33	59
Crème brûlée	3,2 kg	14,5 kg	33	54
Crémeux aux fruits	1,9 kg	13,2 kg	33	54
Crème bavaroise aux fruits	2,5 kg	12,5 kg	33	49
Crème bavaroise au chocolat	4,2 kg	12,8 kg	38	59
Ganaches	3,0 kg	15,0 kg	28	49
Brownies	1,6 kg	12,8 kg	18	39
Pâte à bombe	2,4 kg	6,8 kg	48	89
Pâtes de fruits	1,7 kg	4,0 kg	34	54
Gelées	2,0 kg	7,0 kg	43	94
Confitures	2,0 kg	7,0 kg	58	99
Guimauves	1,3 kg	2,6 kg	23	39
Nappage de solution de pectine	3,0 kg	15,0 kg	38	94
Glaçage à froid	3,4 L	13,4 L	30	50
Glaçages	3,4 L	6,9 L	30	60
Sauce chocolat	1,9 kg	14,8 kg	28	54
Crèmes glacées	1,5 L	4 L	23	29
Sorbets	1,5 L	4 L	23	29
Appareil précuit pour quiche	3,0 kg	15,0 kg	28	39
Béchamel	2,6 kg	13,0 kg	38	54
Sauce tomate	2,5 kg	8,0 kg	40	60
Court-bouillon de légumes	1,5 L	9,0 L	50	80
Sauce à l'américaine	3,0 L	12,0 L	30	50
Sauce suprême de volaille au curry	2,7 L	10,8 L	110	150
Sauce au vin jaune	3,0 L	14,5 L	25	45
Chutney de figue et raisin	2,4 kg	6,3 kg	35	55
Réduction de jus de veau	3,0 L	9,0 L	35	55
Risotto	0,7 kg	1,4 kg	20	30
Pasteurisation	3 L	14 L	34	44

BRAS DE MÉLANGE

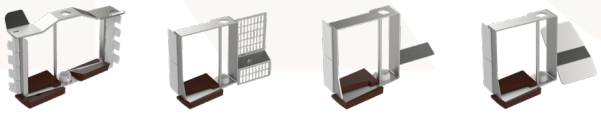
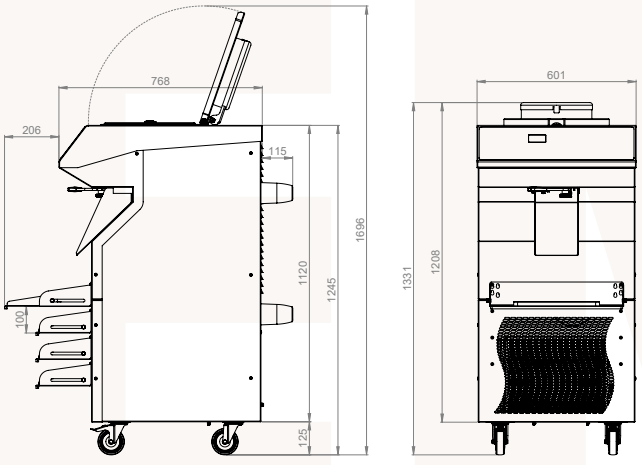


TABLEAU DE COMMANDES

SCHÉMA TECHNIQUE



DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve	15 L
Températures min/max	-10/+103°C
Puissance raccordée	4800 W - 7 A
Tension	230 V ~ 50 Hz
Dimensions L x P x H	60,1 x 76,8 x 133,1 cm 169,6 cm (couvercle ouvert)
Poids net	145 kg