

ROBOT CRÈME

Le crème des pastocuisseurs et
turbines à glace

Un seul appareil pour différentes fonctionnalités:



Pasteurise



Turbine



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne

EXIGEZ
LA **QUALITÉ**,
LA **SIMPLICITÉ**,
LA **PRODUCTIVITÉ**.



Sorbet



Cake



Nougat



Confiture



Tarte citron



Glace

- Gain de temps
- Rationalisation de la production
- Hygiène garantie
- Régularité des recettes
- Simplicité d'utilisation
- Diversification des recettes

UN **SERVICE À**
VOTRE **ÉCOUTE**.

- Formation
- Accompagnement
- Nouvelles recettes chaque mois



LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE VOTRE CRÉATIVITÉ

pvlab **ROBOT**
CREME

WWW.ROBOTCREME.COM

Gamme Glacerie

Avec la gamme **ROBOT RÈME**, la fabrication de sorbets et de crèmes glacées, n'aura jamais été aussi simple, efficace et accessible.

Grâce à une rapidité étonnante et une précision d'exécution sans faille, proposée en trois versions : Multifonctions, Pasteurisateurs et Turbines, la marque **ROBOT RÈME** révolutionne littéralement le quotidien de tous les Glaciers.



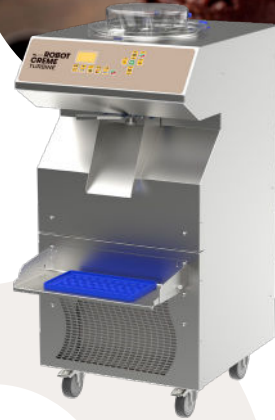
Disponible en cuves de **5L, 15L** ou **40L**, la gamme **MF Multifonctions ROBOT CRÈME** est l'outil idéal pour réaliser vos pâtisseries et vos glaces sans compromis.



MULTIFONCTIONS
MF



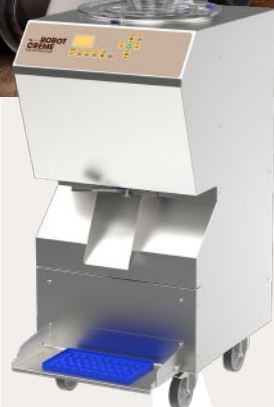
Spécialisé dans la production de crèmes glacées et de sorbets, la gamme **ROBOT CRÈME TURBINES À GLACES TE** est disponible en cuves de **5L, 15L** et **40L**.



TURBINES À GLACES
TE



Avec des cuves de **40L** et **60L**, la gamme **ROBOT CRÈME Pasteurisateurs PG** répondra parfaitement à vos besoins de pasteurisation.



PASTEURISATEURS
PG

LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE VOTRE CRÉATIVITÉ