

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**.



Éclair



Cake



Béchamel



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 Traiteur

Avec la gamme **ROBOT RÈME**, la fabrication de desserts, de sauce, 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 quatre versions : Multifonctions, Multifonctions Spéciales Cuisine, Pasteurisateurs et Pasteurisateurs économique, la marque **ROBOT RÈME** révolutionne littéralement le quotidien de tous les Traiteurs.



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



Réalisez vos recettes de pâtisserie à la perfection avec les **ROBOT CRÈME Pastocuisseurs PC**.

Disponible en cuve de **40L** et **60L**.

PASTOCUISEURS
PC



Réalisez vos recettes de pâtisserie en gros volume avec un prix plus compétitif avec les **ROBOT CRÈME Pastocuisseurs PCE**.

Disponible en cuve de **40L** et **60L**.

PASTOCUISEURS
PCE



Avec la gamme **ROBOT CRÈME Multifonctions Spécial Cuisine SC**, des robots dédiés à la restauration, apportez l'efficacité **ROBOT CRÈME** dans votre cuisine. Disponible en versions **5L** et **15L**

MULTIFONCTIONS
SC

LA TECHNOLOGIE
AU SERVICE DE VOTRE
CRÉATIVITÉ