

# 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



Nougat



Confiture



Tarte citron

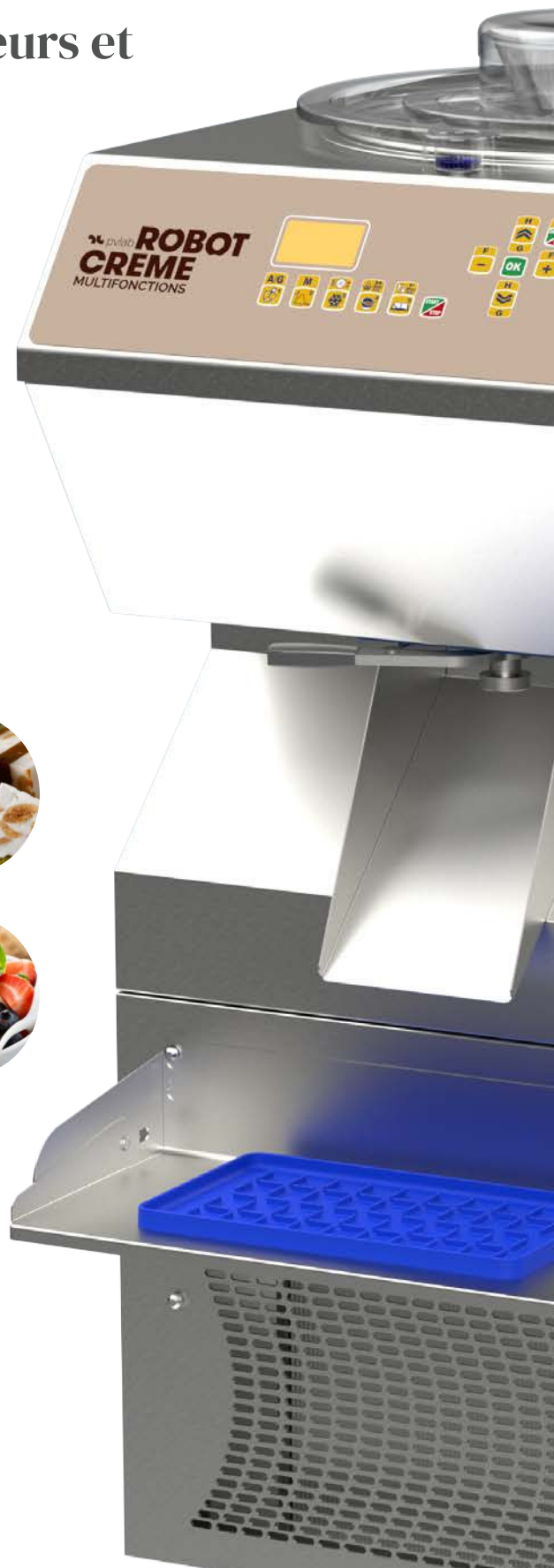


Glace

- 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

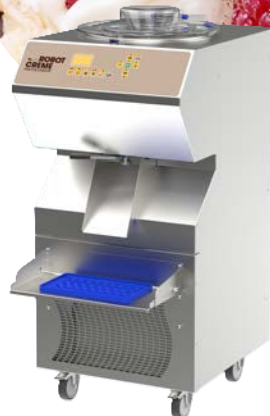
pvlab **ROBOT**  
**CRÈME**

WWW.ROBOTCREME.COM



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.

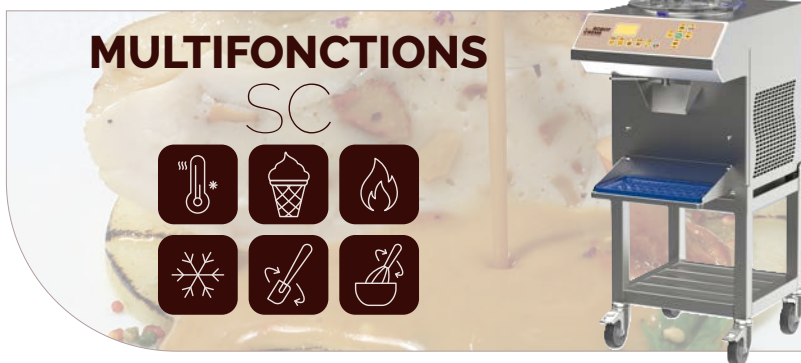
## MULTIFONCTIONS MF



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

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

## PASTOCUISEURS PC



## MULTIFONCTIONS SC



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**.



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

## PASTEURISATEURS PG



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