

ROBOT CRÈME

La crema de los pasteurizadores y turbinas de helado.

Un solo equipo con múltiples funcionalidades:



Pasteuriza



Turbina



Cuece



Enfría



Mezcla



Emulsiona

EXIGE CALIDAD, SIMPLICIDAD, PRODUCTIVIDAD.



Utensilio para hacer quiche



Pastel



Caldo



Salsa



Tarta de limón

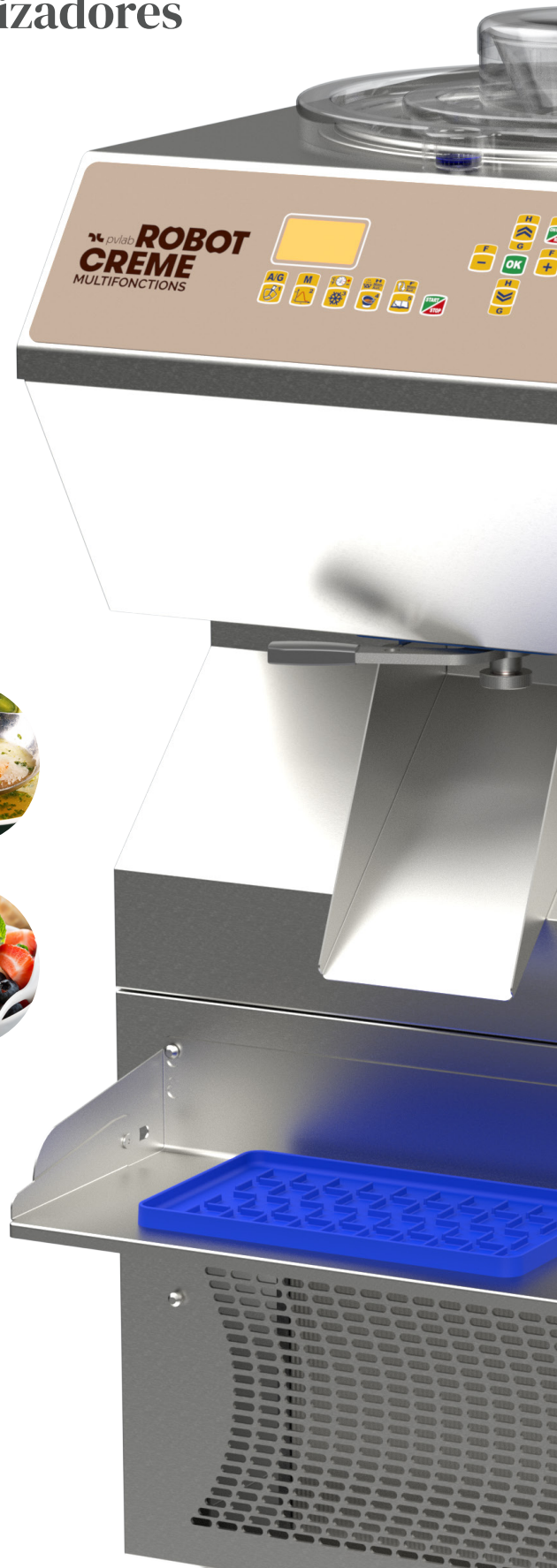


Helado

- Ahorro de tiempo
- Racionalización de la producción
- Higiene garantizada
- Consistencia en las recetas
- Simplicidad de uso
- Diversificación de las recetas

UN SERVICIO A SU DISPOSICIÓN.

- Formación
- Acompañamiento
- Nuevas recetas cada mes



TECNOLOGÍA POTENCIANDO TU CREATIVIDAD

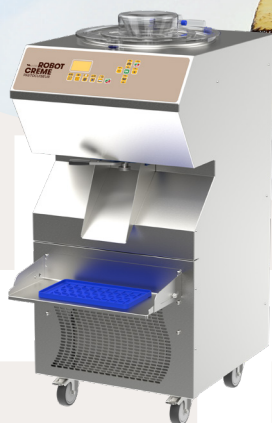
pvlab **ROBOT
CRÈME**

WWW.ROBOTCREME.COM

Gama de Cocina

Con la gama **ROBOT CRÈME**, la fabricación de salsas nunca ha sido tan simple, eficiente y accesible.

Gracias a una velocidad sorprendente y una precisión de ejecución impecable, ofrecida en la versión Multifunción Especial para Cocina, la marca **ROBOT CRÈME** está revolucionando literalmente el día a día de todos los cocineros.



Con la gama **ROBOT CRÈME MULTIFUNCIÓN Especiales de cocina SC**, des robots dédiés à la restauration, apportez l'efficacité **ROBOT CRÈME** dans votre cuisine. Disponible en versions **5L** et **15L**

MULTIFUNCIÓN
SC