

# 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.



Crema pastelera



Flan



Crema de limón



Masa choux



Crema de almendra

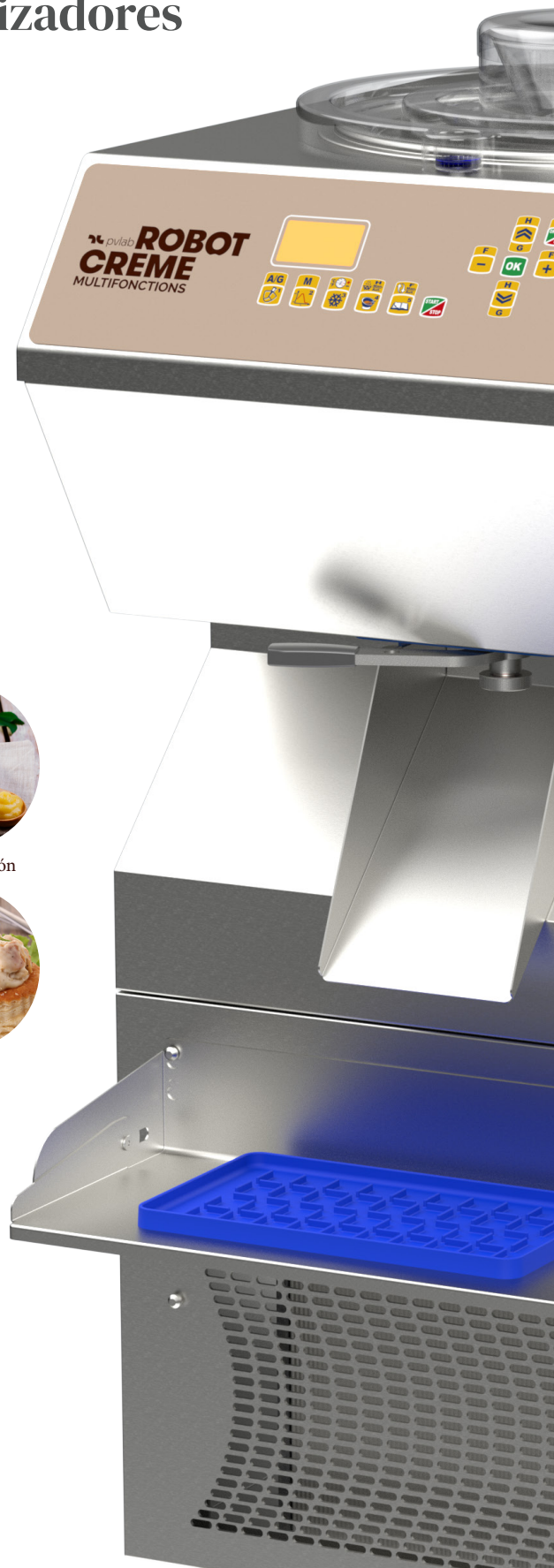


Be-chamel

- 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  
CREME**

WWW.ROBOTCREME.COM

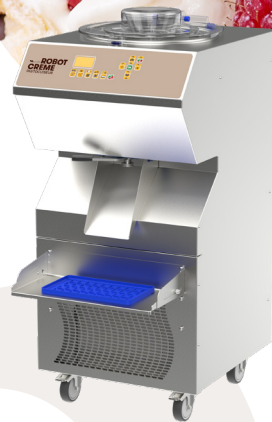
# Gama GMS / Colectividades

Con la gama **ROBOT CRÈME**, la fabricación de postres de repostería, así como sorbetes y helados, nunca ha sido tan sencilla, eficiente y accesible. Crema pastelera, mousses, masa choux, pastelitos, confiterías, pasteles de viaje... todos los grandes clásicos de la repostería y los postres helados ahora son posibles con una sorprendente rapidez y una ejecución precisa sin fallos. Ofrecida en cuatro versiones: Multifunciones, Pastocuisseurs, Pastocuisseurs económicos, la marca **ROBOT CRÈME** revoluciona literalmente el día a día de todas las GMS y colectividades.



Disponible en cubetas de **5L, 15L o 40L**, la gama **MF Multifunción ROBOT CRÈME** es la herramienta ideal para realizar sus pasteles y helados sin compromisos.

**MULTIFUNCIÓN**  
MF



Realiza tus recetas de repostería a la perfección con los **ROBOT CRÈME Pastocuisseurs PC**.

Disponible en cubetas de **40L y 60L**.

**PASTOCOOKERS**  
PC



Realice sus recetas de repostería en gran volumen con un precio más competitivo con los **ROBOT CRÈME Pastocuisseurs PCE**.

Disponible en cubeta de **40L y 60L**.

**PASTOCOOKERS**  
PCE