

ROBOT CRÈME

La crema de los pasteurizadores
y turbinas de helado.

Un solo equipo con múltiples funcionalidades:



Pasteuriza



Turbina



Cuece



Enfria



Mezcla



Emulsiona

EXIGE
CALIDAD,
SIMPLICIDAD,
PRODUCTIVIDAD.



Sorbete



Pastel



Turrón



Mermelada



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

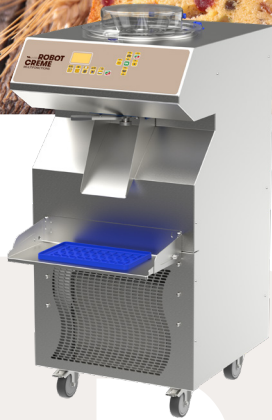
pvlab **ROBOT
CREME**

WWW.ROBOTCREME.COM

Gama de heladería

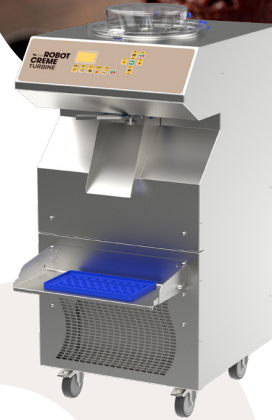
Con la gama **ROBOT CRÈME**, la fabricación de sorbetes y helados nunca ha sido tan sencilla, eficiente y accesible.

Gracias a una sorprendente rapidez y una ejecución precisa sin fallas, ofrecida en tres versiones: Multifunciones, Pasteurizadores y Turbinas, la marca **ROBOT CRÈME** revoluciona literalmente la rutina diaria de todos los heladeros.



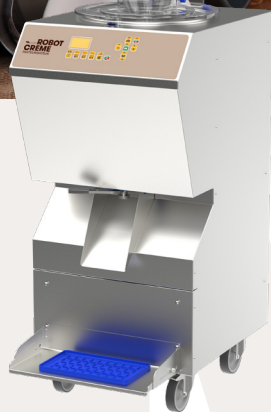
Disponibles en cubetas de **5L, 15L o 40L**, la gama **MF Multifunción ROBOT CRÈME** es la herramienta ideal para realizar sus pasteles y helados sin compromisos.

MULTIFUNCIÓN
MF



Especializado en la producción de helados y sorbetes, la gama **ROBOT CRÈME TURBINES à GLACES TE** está disponible en cubetas de **5L, 15L y 40L**.

TURBINAS DE HELADOS
TE/TM



Con cubetas de **40L y 60L**, la gama **ROBOT CRÈME Pasteuriseurs PG** satisfará perfectamente sus necesidades de pasteurización.

PASTEURIZADORES
PG