

 pvlab **ROBOT
CREME**



**MULTIFONCTIONS
MFD40**

+Intuitif

+Précis

**+De
créativité**

Un seul et même appareil avec différentes fonctionnalités :

PASTEURISE

TURBINE

CUIT

REFROIDIT

MÉLANGE

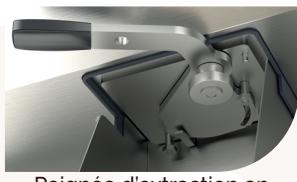
ÉMULSIONNE

MULTIFONCTIONS MFD40



- Écran tactile 7 pouces + intuitif + rapide
- 72 recettes intégrées pour encore plus d'inspiration
- Programme de départ en fixant l'heure de départ
- Paramètres machines sécurisés par un mot de passe
- Connexion wifi pour diagnostic à distance
- Extraction des recettes au format HACCP
- Mise à jour autonome par USB

- Compresseur semi-hermétique «Bitzer»
- Refroidissement condenseur à eau
- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane sans CFC
- Gaz frigorigène R452a
- Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle
- Programme de chaînage permettant : de mettre, (par exemple) les ingrédients d'une crème pâtissière en conservation toute la nuit, qui se mettra en route à l'heure pré-réglée, pour que la préparation soit prête à l'ouverture du laboratoire.
- Extraction directe bas de cuve.
- Variateur de vitesse.
- Dégivrage de la cuve par inversion de cycle gaz chaud.
- Variotexture : agit directement sur la fréquence du moteur d'entraînement du bras de mélange, permettant par un indice de valeur, le choix de la texture de vos crèmes glacées et sorbets



Poignée d'extraction en position fermée



Cuve ouverte et bras de mélange



Poignée d'extraction en position ouverte



Tirette extractible et réglable sur quatre niveaux de hauteur

BRAS DE MÉLANGE



SCHÉMA TECHNIQUE

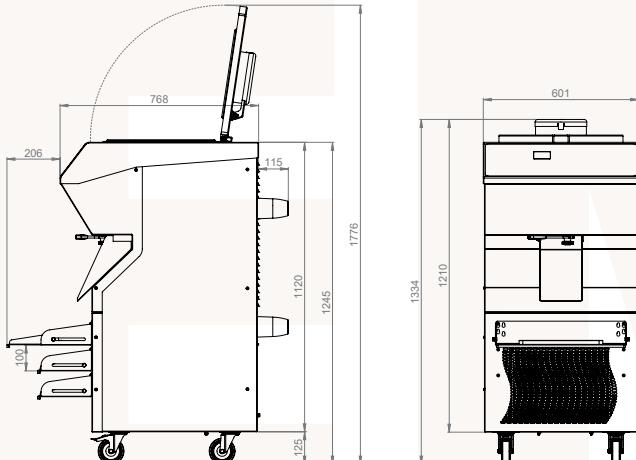


TABLEAU DE RECETTES

	Quantités		Durées (min)	
	mini	maxi	mini	maxi
Crème pâtissière	8,5 kg	39,0 kg	38	66
Mousseline au beurre	4,2 kg	27,0 kg	16	33
Crème diplomate	8,5 kg	39,0 kg	28	57
Crème citron	6,0 kg	36,0 kg	33	62
Crème d'amandes	4,0 kg	24,0 kg	33	66
Pâte à choux	6,4 kg	30,0 kg	33	66
Ganaches	3,0 kg	10,0 kg	28	57
Crème au beurre succès	8,0 kg	39,0 kg	28	62
Crème anglaise	6,4 kg	39,0 kg	28	57
Crème brûlée	3,8 kg	38,0 kg	28	57
Crèmeux aux fruits	5,0 kg	38,0 kg	28	52
Crème bavaroise aux fruits	8,4 kg	38,0 kg	33	62
Crème bavaroise au chocolat	6,0 kg	38,0 kg	23	55
Brownies	3,2 kg	39,0 kg	15	45
Pâte à bombe	4,8 kg	9,2 kg	38	90
Pâtes de fruits	3,4 kg	8,0 kg	30	60
Gelées	3,0 kg	16,0 kg	30	80
Confitures	3,0 kg	16,0 kg	50	95
Guimauves	2,6 kg	6,0 kg	20	45
Nappage de solution de pectine	6,0 kg	30,0 kg	35	90
Glaçage à froid	5,0 L	30,0 L	30	55
Glaçages	6,9 L	20,0 L	35	60
Sauce chocolat	3,8 kg	38,0 kg	24	57
Crèmes glacées	5 L	12 L	8	12
Sorbets	5 L	12 L	8	12
<hr/>				
Appareil précuit pour quiche	6,0 kg	40,0 kg	28	62
Béchamel	5,2 kg	39,0 kg	33	66
Pasteurisation	6,0 kg	40,0 kg	28	76

TABLEAU DE COMMANDES



DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve	40 L
Production horaire (en sanglage continu)	100 L / h
Températures min/max	-15 / +110 °C
Puissance raccordée	7500 W - 10,9 A
Tension	400 V 3P+N+T ~ 50 Hz
Dimensions LxPxH	60,1 x 76,8 x 133,4 cm 177,6 cm (open lid)
Poids net	260 kg