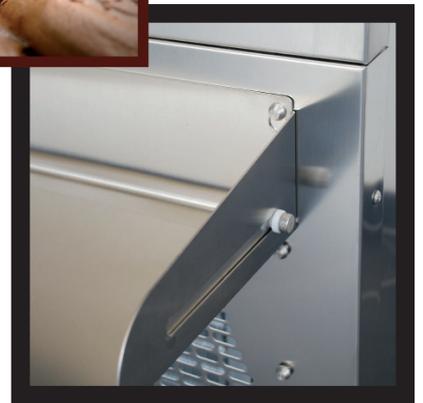


MACHINES MULTIFONCTIONS

ROBOTCREAM R150



AV.lab **Concept**

Robotcream R150

- Commandes électroniques
- Compresseur semi-hermétique «Bitzer»
- Refroidissement condenseur à air ou mixte
- 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 de la cuisine.
- Possibilité de 1/2 charge en froid
- 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, sans avoir à contrôler la température et le temps de sanglage



Crème pâtissière



Crème citron



Confitures



Pasteurisation



Sorbets



Sauce chocolat



Pâte de fruits



Pâte à chou

Caractéristiques techniques

Capacité de la cuve 15 litres

Puissance (Watts) 4800

Tension standard Tri 400V 3P+N+T ~ 50Hz

Dimensions L x P x H (mm) 600 x 750 x 1 335
H 1 640 couvercle ouvert

Poids net (kg) 155

Options

CODE

Douchette sur le côté QTSP5565M

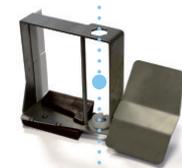
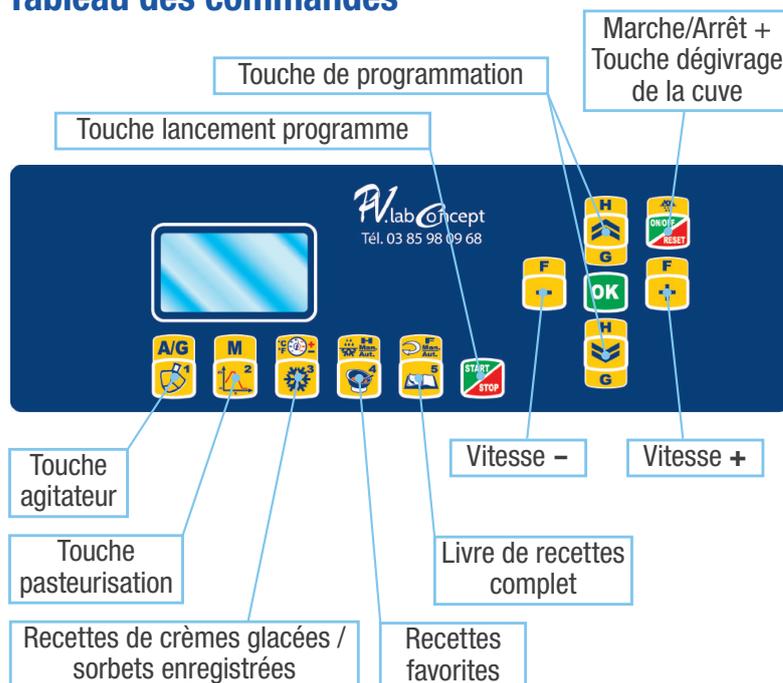
Condenseur à eau R150

W1

Condensateur mixte R150

W8

Tableau des commandes



Bras de mélange livrés avec les Robotcream R150