



## Minicream R52 MAX

- Commandes électroniques
- Groupe hermétique à air

CODE	€
R52MAX	11 950

Options	CODE	€
Douchette sur le côté (voir page 257)	QTSP5565M	690



Crème pâtissière



Sauce chocolat



Crème citron



Confiture



Béchamel



Sorbet



Pasteurisation



Pâte à choux



Crème glacée

### Caractéristiques techniques

Capacité de la cuve	5 litres
Puissance (Watts)	2 200
Tension standard	Mono 230V + T ~ 50Hz
Dimensions L x P x H (mm)	435 x 605 x 1 079 H 1 329 couvercle ouvert
Poids net (kg)	71

Le Minicream est doté d'une régulation électronique « intelligente » comportant 50 mémoires recettes

Il est livré avec 40 recettes pré-enregistrées (pouvant être modifiée en 30 secondes).

Ex : Crème pâtissière, d'amandes, diplomate bavaroise, crème glacée, sorbet, granité, marmelade, gelées de fruits, ganaches, sauce chocolat, mousses, mousseline, pâte à bombe, béchamel, pâte à choux, pâte à guimauve, nappage, glaçage, etc...

### Caractéristiques

- Programme de chaînage permettant : (par exemple) de mettre 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
- 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
- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane
- Gaz écologique R404a
- Compresseur hermétique
- Refroidissement condenseur à air
- Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle