



## Pastocream R400

- Commandes électroniques
- Groupe semi-hermétique à air

CODE

R400

Options

CODE

Douchette sur le côté (voir page 257) **QTSP5565M**

Groupe à eau **W3**

Groupe à condenseur mixte (air et eau) **W10**

### Caractéristiques techniques

Capacité de la cuve	40 litres
Puissance (Watts)	5 300
Tension standard	Tri 400V 3P+N+T ~ 50Hz
Dimensions L x P x H (mm)	600 x 750 x 1 335 H1 740 couvercle ouvert
Poids net (kg)	176



Pâte de fruits



Crème pâtissière



Béchamel



Sauce chocolat



Confiture



Crème citron



Pasteurisation



Pâte à chou

### Caractéristiques

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

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

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

- 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

- Possibilité de 1/2 charge en froid
- Extraction directe bas de cuve
- Variateur de vitesse
- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane
- Gaz écologique R404a
- Compresseur semi-hermétique
- Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle