

PASTOCUISEUR «CRÈME CUITE»

/ Pastocooker «Cooked cream»



CUVE DE 15 LITRES
/ Tank of 15 litres



CUVE DE 30 LITRES
/ Tank of 30 litres



CUVE DE 60 LITRES
/ Tank of 60 litres



CUVE DE 120 LITRES
/ Tank of 120 litres



CUVE DE 240 LITRES
/ Tank of 240 litres

« Le pastocuisseur de la marque Hubert Cloix est parfait pour ma crème pâtissière. J'ai même changé de machine et opté pour le 60 litres de cuve au lieu du 15 litres que je possédais avant. »

SACHA WAJNSZTOK, SACHOU, HOMÉCOURT.



SUBLIMEZ VOS CRÈMES CUITES

/ To make beautiful cooked creams

Avec le Pastocuisseur «Crème cuite» Hubert Cloix, vous réalisez toutes vos crèmes cuites telles que les crèmes pâtisseries, les crèmes à flan, les ganaches, les sauces béchamel etc.

Ce modèle est une version simplifiée du pastocuisseur «Recette». Il convient pour toutes les préparations qui ne nécessitent pas une forte agitation.

Le Pastocuisseur «Crème cuite» vous simplifie le travail grâce à sa chauffe douce et rapide ainsi que sa cuisson respectueuse des matières premières (jusqu'à 120°C). Ainsi que son refroidissement rapide et sa mise en conservation automatique en fin de cycle à +04°C.



La préparation est automatisée, vos recettes demeurent inchangées, le goût reste authentique, la qualité est régulière, la pénibilité est diminuée.

L'avantage principal de cette variante du pastocuisseur «Recette» réside dans sa simplicité accrue.

Moins de mécanique, une programmation spécifique et simple.

Le Pastocuisseur est également intéressant pour les raisons suivantes :

- Gain de productivité
- Économies de la matière (10 - 15%) car peu d'évaporation
- Chauffage modulable
- Racleur lent (25 rpm)
- Tôlerie, châssis, couvercle, râcleur, robinet de vidange, tablette en inox

With the Hubert Cloix «Special Cream» Pastocooker, you can make all your creams such as pastry creams, pastry creams, ganaches, bechamel sauces, etc.

This model is a simplified version of the «Recipe» Pastocooker. With no fast stirrer, it is suitable for all preparations that do not require a strong stir.

The «Special Cream» Pastocooker simplifies your work with its gentle and fast heating, its respectful cooking of the raw materials (up to 120°C). Its rapid cooling and its automatic storage at the end of the cycle at +04°C .

The preparation is automated, your recipes remain unchanged, the taste remains authentic, the quality is regular, and difficulty is decreased.

The main advantage of this variant of the «Recipe» Pastocooker is in its simplicity.

Less mechanics, a specific and simple programming.

The Pastocooker is also interesting for the following reasons :

- Productivity gain
- Saving of materials (10 - 15%) due to little evaporation
- Adjustable heating
- Slow scraper (25 rpm)
- Sheet metal, frame, lid, scraper, drain tap, stainless steel tray



LES OPTIONS DISPONIBLES :

- Enregistreur de température USB
- Panier support de gousses et infusions
- Vanne SMS
- Robinet mitigeur
- Entonnoir de couvercle en inox
- Doseur d'eau
- Variateur de vitesse

AVAILABLE OPTIONS :

- USB temperature recorder
- Vanilla pods and infusions support
- SMS valve
- Mixer tap
- Stainless steel lid funnel
- Water dispenser
- Variable speed drive

PROGRAMMATION STANDARD EN MÉMOIRE

- Crème
- Cuisson
- Froid
- Pâtisserie
- Flan
- Béchamel
- Crème citron
- Crème mousseline
- Ganache
- Nettoyage
- Brassage

STANDARD PROGRAMMING IN MEMORY

- Cream
- Cooking
- Cooling
- Pastry cream
- Pudding cream
- Béchamel
- Lemon cream
- Pastry cream muslin
- Ganache
- Cleaning
- Swirling



RÉFÉRENCE / Reference	GMSR- 15	GMSR- 30	GMSR- 60	GMSR- 120	GMSR- 120	GMSR- 240
CAPACITÉ DU BOL (L) / Capacity of Tank (l)	15	30	60	120		240
DURÉE DE CYCLE MOYEN (EN H) / Cycle duration (h)	1h15	1h30	1h45	2h30	2h	2h30
PUISSANCE CHAUFFAGE (KW) / Heating capacity (kW)	2	3,75	6	12		18
PUISSANCE FROID À 0°C (W) / Cooling capacity (kW)	2170	3020	4050 / 4620	6040	8950	13090
PUISSANCE ÉLECTRIQUE TOTALE (KW) / Total electrical power (kW)	3,9	5,6	7,9	14,2		22,9
CONDENSEUR FRIGORIFIQUE STANDARD / Standard refrigeration condenser	air	air (ou eau)	air (ou eau)	air	eau	eau
POIDS (KG) / Weight (Kg)	85	135	180	320	270	380
HAUTEUR X LARGEUR HORS TOUT (M) / Overall height x width (m)	1,15 x 0,46	1,28 x 0,59	1,28 x 0,67	1,35 x 0,89	1,35 x 0,73	1,27 x 1,03
HAUTEUR DE SORTIE DE CUVE (M) / tank outlet height (kW)	0,54	0,64	0,64	0,59		0,55
HAUTEUR DE TRAVAIL (M) / Working height (m)	1,01	1,14	1,14	1,19		1,18
PROFONDEUR (M) / Depth (m)	0,66	0,84	0,84	0,85		1,03
DÉCIBELS AIR ET EAU (DB) / Air and water decibels (dB)	63 et n/a	70 et 63	71 et 70	79 et n/a	n/a et 79	n/a et 80
TENSION STANDARD / Standard voltage	MONO (230 V)	3P+N+T (400 V)	3P+N+T (400 V)	3P+N+T (400 V)	3P+N+T (400 V)	3P+N+T (400 V)
Autres tensions sur demande : 110, 208, 220, 440 Volts, 50/60 Hertz / Other voltages on request : 110, 208, 220, 440 Volts and 50/60 Hertz						



PASTRY WORLD

