



## Robotcream R150

- Commandes électroniques
- Groupe semi-hermétique à air

CODE	€
<b>R150</b>	<b>20 560</b>

Options	CODE	€
Douchette sur le côté (voir page 257)	<b>QTSP5565M</b>	<b>690</b>
Groupe à eau	<b>W1</b>	<b>530</b>
Groupe à condenseur mixte (air et eau)	<b>W8</b>	<b>530</b>

### Caractéristiques techniques

Capacité de la cuve	15 litres
Puissance (Watts)	4 100
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

Le Robotcream 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, crème glacée, sorbet, granité, confitures, gelées de fruits, ganaches, sauce chocolat, mousses, mousseline, pâte à bombe, béchamel, pâte à chou, 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
- 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 semi-hermétique
- Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle

### Caractéristiques



Crème pâtissière



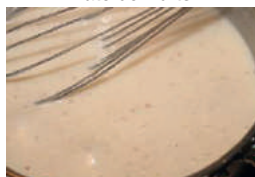
Sorbet



Pâte de fruits



Sauce chocolat



Béchamel



Crème citron



Confiture



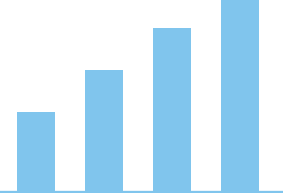
Pasteurisation



Pâte à chou



Crème glacée



## Robotcream R150 Turbo

- Commandes électroniques
- Groupe semi-hermétique à air

CODE	€
R150T	26 270

### ■ Fonctionnement identique au ROBOTCREAM R150

**Particularités :** Équipé d'un compresseur semi-hermétique mixte air ou eau, qui s'enclenche en groupe à eau uniquement pour accélérer le processus de sanglage et la descente en température. La cuve de 15 litres est équipée sur sa hauteur de 3 circuits de refroidissement indépendants, facilitant la descente en température des produits.

**Le ROBOTCREAM R150 TURBO convient tout particulièrement à la fabrication de la crème glacée ou sorbet.**

### Production horaire :

- 50 litres en sanglage continu
- 12 litres en mode pasteurisation + sanglage, sans sortir la base de la cuve



Crème pâtissière



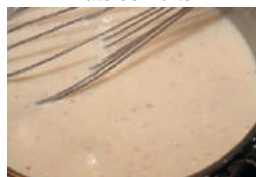
Sorbet



Pâte de fruits



Sauce chocolat



Béchamel



Crème citron



Confiture



Pasteurisation



Pâte à choux



Crème glacée

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

### Caractéristiques techniques

Capacité de la cuve	15 litres
Puissance (Watts)	6 000
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)	215

Le Robotcream 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, crème glacée, sorbet, granité, 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

### Caractéristiques

- Possibilité de 1/2 charge en froid
- 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 semi-hermétique
- Refroidissement condenseur mixte air et eau
- Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle

## Tableau des recettes

	ROBOTCREAM R150 ROBOTCREAM R150 Turbo Capacité de la cuve 15 L			
	Quantités		Durées (min)	
	mini	maxi	mini	maxi
Crème pâtissière	4,0 kg	14,0 kg	35	55
Crème citron	3,0 kg	12,0 kg	30	50
Crème brûlée	3,2 kg	14,5 kg	25	45
Crème diplomate	4,0 kg	14,0 kg	25	45
Crème d'amande	2,0 kg	8,0 kg	30	55
Crème anglaise	4,0 kg	14,0 kg	25	50
Crème au fromage blanc	3,5 kg	14,0 kg	15	35
Crème au beurre	2,0 kg	5,0 kg	25	45
Crèmeux aux fruits	1,9 kg	13,2 kg	25	45
Crème bavaroise à l'abricot	2,5 kg	12,5 kg	25	40
Crème bavaroise à la crème anglaise	4,2 kg	12,8 kg	30	50
Mousseline au beurre	2,1 kg	9,0 kg	12	20
Pâte à bombe	1,7 kg	4,0 kg	25	45
Brownies	1,6 kg	12,8 kg	10	30
Ganaches	3,0 kg	15,0 kg	20	40
Sauce chocolat	1,9 kg	14,8 kg	20	45
Nappage solution de pectine	3,0 kg	15,0 kg	30	85
Confitures	2,0 kg	7,0 kg	50	90
Gelées	2,0 kg	7,0 kg	35	85
Pâte de fruits	2,4 kg	6,8 kg	40	80
Florentins	2,7 kg	8,2 kg	35	80
Guimauve	1,3 kg	2,6 kg	15	30
Pâte à choux	3,2 kg	13,0 kg	30	50
Appareil précuit pour quiche	3,0 kg	15,0 kg	20	30
Béchamel	2,6 kg	13,0 kg	30	45
Pasteurisation	3 L	14 L	25	35
Crème glacée	1,5 L	4 L	15	20
Sorbet	1,5 L	4 L	15	20
Milkshake	3,3 L	14 L	25	45