



Pastocream R400

- Commandes électroniques
- Groupe semi-hermétique à air

CODE	€
R400	22 930

Options	CODE	€
Douchette sur le côté (voir page 257)	QTSP5565M	690
Groupe à eau	W3	596
Groupe à condenseur mixte (air et eau)	W10	596

Caractéristiques techniques

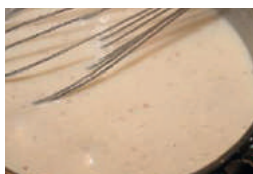
Capacité de la cuve	40 litres
Puissance (Watts)	5 300
Tension standard	Tri 400V 3P+N+T ~ 50Hz
Dimensions L x P x H (mm)	600 x 750 x 1 335 H 1 740 couvercle ouvert
Poids net (kg)	176



Pâte de fruits



Crème pâtissière



Béchamel



Sauce chocolat



Confiture



Crème citron



Pasteurisation



Pâte à chou

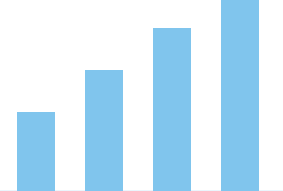
Caractéristiques

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



Pastocream R600

- Commandes électroniques
- Groupe semi-hermétique à eau

CODE	€
R600	27 250

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



Pâte de fruits



Crème pâtissière



Béchamel



Sauce chocolat



Confiture



Crème citron



Pasteurisation



Pâte à chou

Caractéristiques techniques

Capacité de la cuve	60 litres
Puissance (Watts)	8 000
Tension standard	Tri 400V 3P+N+T ~ 50Hz
Dimensions L x P x H (mm)	600 x 750 x 1 335 H 1 740 couvercle ouvert
Poids net (kg)	213

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...

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
- 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

Tableau des recettes

	PASTOCREAM R400 Capacité de la cuve 40 L				PASTOCREAM R600 Capacité de la cuve 60 L			
	Quantités		Durées (min)		Quantités		Durées (min)	
	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi
Crème pâtissière	8,5 kg	39,0 kg	40	70	8,5 kg	55,0 kg	40	70
Crème citron	6,0 kg	36,0 kg	35	65	6,0 kg	48,0 kg	35	65
Crème brûlée	6,4 kg	39,0 kg	30	60	6,4 kg	57,0 kg	30	60
Crème diplomate	8,5 kg	39,0 kg	30	60	8,5 kg	55,0 kg	30	60
Crème d'amande	4,0 kg	24,0 kg	35	70	4,0 kg	32,0 kg	35	70
Crème anglaise	8,0 kg	39,0 kg	30	65	8,0 kg	56,0 kg	30	65
Crème au fromage blanc	7,0 kg	39,0 kg	20	50	7,0 kg	56,0 kg	20	50
Crème au beurre	3,0 kg	10,0 kg	30	60	3,0 kg	15,0 kg	30	60
Crèmeux aux fruits	3,8 kg	38,0 kg	30	60	3,8 kg	53,0 kg	30	60
Crème bavaroise à l'abricot	5,0 kg	38,0 kg	30	55	5,0 kg	50,0 kg	30	55
Crème bavaroise à la crème anglaise	8,4 kg	38,0 kg	35	65	8,4 kg	50,0 kg	35	65
Mousseline au beurre	4,2 kg	27,0 kg	17	35	4,2 kg	36,0 kg	17	35
Pâte à bombe	3,4 kg	8,0 kg	30	60	3,4 kg	12,0 kg	30	60
Brownies	3,2 kg	39,0 kg	15	45	3,2 kg	51,0 kg	15	45
Ganaches	6,0 kg	38,0 kg	25	55	6,0 kg	55,0 kg	25	55
Sauce chocolat	3,8 kg	38,0 kg	25	60	3,8 kg	55,0 kg	25	60
Nappage solution de pectine	6,0 kg	30,0 kg	35	90	6,0 kg	50,0 kg	35	90
Confitures	3,0 kg	16,0 kg	50	95	3,0 kg	24,0 kg	50	95
Gelées	3,0 kg	16,0 kg	30	80	3,0 kg	24,0 kg	30	80
Pâte de fruits	4,8 kg	9,2 kg	40	95	4,8 kg	15,0 kg	40	95
Florentins	5,4 kg	16,0 kg	40	120	5,4 kg	20,0 kg	40	120
Guimauve	2,6 kg	6,0 kg	20	45	2,6 kg	8,0 kg	20	45
Pâte à choux	6,4 kg	36,0 kg	35	70	6,4 kg	50,0 kg	35	70
Appareil précuit pour quiche	6,0 kg	40,0 kg	30	65	6,0 kg	50,0 kg	30	65
Béchamel	5,2 kg	39,0 kg	35	70	5,2 kg	50,0 kg	35	70
Pasteurisation	6,0 kg	40,0 kg	30	80	6,0 kg	55,0 kg	30	80