



R 4014



Le potenzialità della serie

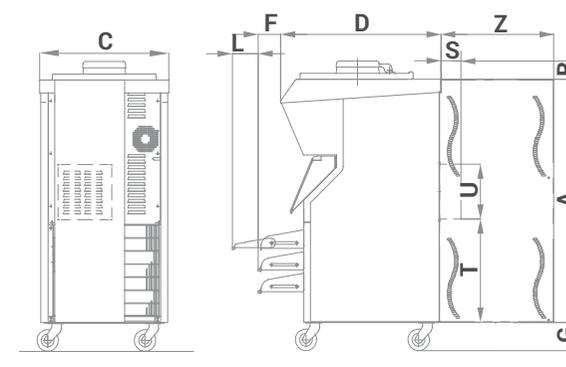
RoboCream è una moderna e vantaggiosa innovazione nel mondo delle preparazioni alimentari artigianali. E' dotata di oltre 50 programmi personalizzabili dall'utente per preparare crema pasticceria, crema inglese, crema catalana, crème brûlée, crema al limone, mousseline, diplomatica, crema di mandorle, crema al burro, creme di frutta, crema bavarese, pâte à bombe, pasta choux, confetture, gelée, gelatine, glasse, nappage, fusione cioccolato, salsa cioccolato, ganache, salsa pomodoro, besciamella, risotto, polenta, ecc. Pastorizza miscele per gelato. Prepara gelati e freschi sorbetti

SCHEDA TECNICA RIASSUNTIVA TECHNICAL SUMMARY

Produzione Crema per ciclo L	5 / 40 (80 min)
Pastorizzazione / Maturazione miscela per gelato L	5 / 40 (80 min)
Miscela gelato introdotta per ciclo Kg	4,6 / 16
Miscela gelato introdotta per ciclo L	4 / 14
Produzione gelato oraria L	100
Produzione gelato oraria Kg	78
Produzione minima di gelato per ciclo (L)	6
Produzione massima di gelato per ciclo (L)	20
Condensatore*	Acqua
Potenza nominale W	7500
Voltaggio	400V3N~50Hz
Peso netto	340
Dimensioni nette L x P x H mm	600x936x1335

* condensazione ad Aria o Mista su richiesta
(profondità aumenta 50 cm)

DIMENSIONI (mm) DIMENSIONS (mm)



	A	B	C	D	F	G	L	Z	
Air	1120	85	600	744	92	130	120	525	
	A	B	C	D	F	G	L	S	T
Water	1120	85	600	744	92	130	120	93,5	476