



# R 400



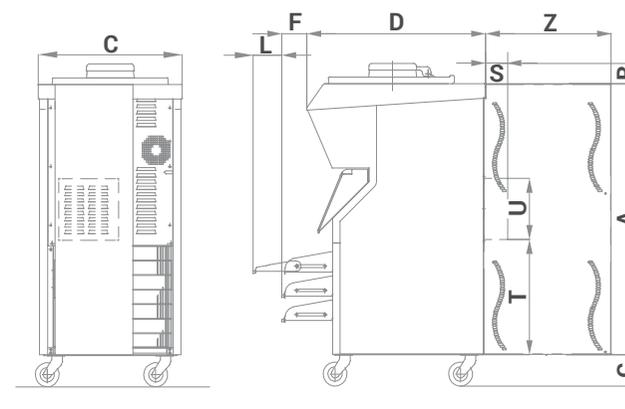
## Le potenzialità della serie

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.

### SCHEMA TECNICA RIASSUNTIVA TECHNICAL SUMMARY

<i>Produzione Crema per ciclo L</i>	<i>5 / 40 (100 min)</i>
<i>Pastorizzazione / Maturazione miscela per gelato L</i>	<i>5 / 40 (100 min)</i>
<i>Condensatore</i>	<i>Aria o Acqua o Mista</i>
<i>Potenza nominale W</i>	<i>5300</i>
<i>Voltaggio</i>	<i>400V3N~50Hz</i>
<i>Peso netto</i>	<i>176</i>
<i>Dimensioni nette L x P x H mm</i>	<i>600x836x1335</i>

### DIMENSIONI (mm) DIMENSIONS (mm)



A	B	C	D	F	G	L
1120	80	600	744	92	130	120