

pvlab **ROBOT CREME**



MULTIFONCTIONS MFDG25

+ Intuitif
+ Précis
+ De créativité



Un seul et même appareil avec différentes fonctionnalités :

PASTEURISE
TURBINE
CUIT
REFROIDIT
MÉLANGE
ÉMULSIONNE

MULTIFONCTIONS

MFDG25



Pasteurise



Turbine



Cuit



Refroidit



Mélange

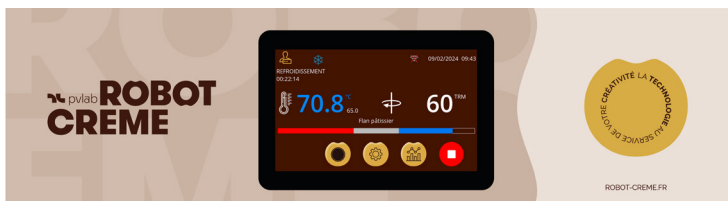


Émulsionne

- Écran tactile 7 pouces • intuitif • rapide
- 72 recettes intégrées pour encore plus d'inspiration
- Programme di éré en ixant l'heure de départ
- Paramètres machines sécurisés par un mot de passe
- Connexion wifi pour diagnostic à distance
- Extraction des recettes au format HACCP
- Mise à jour autonome par USB

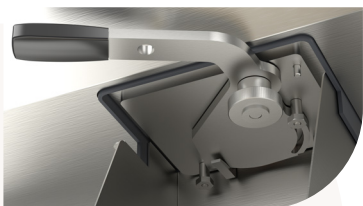
- Refroidissement condenseur mixte
- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane sans CFC
- Gaz frigorigène R290
- Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle
- Extraction directe bas de cuve.
- Variateur de vitesse.
- Dégivrage de la cuve par inversion de cycle gaz chaud.
- **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

TABLEAU DE COMMANDES



DONNÉES TECHNIQUES

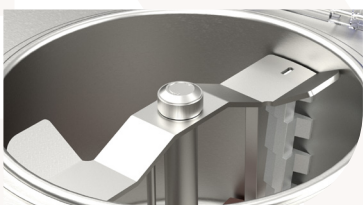
Capacité de la cuve	25 L
Production horaire (en sanglage continu)	60 L / h
Températures min/max	-15/+110°C
Puissance raccordée	5800 W
Tension	400 V ~ 50 Hz
Dimensions LxPxH	60,1 x 76,8 x 133,1 cm 169,6 cm (couvercle ouvert)
Poids net	230 kg



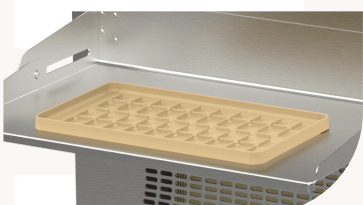
Poignée d'extraction en position fermée



Poignée d'extraction en position ouverte



Cuve ouverte et bras de mélange



Tirette extractible et réglable sur quatre niveaux de hauteur

SCHEMA TECHNIQUE

