

pvlab **ROBOT**  
**CREME**

LA TECHNOLOGIE  
AU SERVICE DE VOTRE  
CRÉATIVITÉ



# ROBOT CRÈME

## La crème des pastocuisseurs et turbines à glaces

Avec la gamme **Robot Crème**, la fabrication de desserts pâtisseries, mais aussi de sorbets et de crèmes glacées, n'aura jamais été aussi simple, efficace et accessible.

Crème pâtissière, mousses, pâte à choux, petits fours, confiseries, gâteaux de voyage... tous les grands classiques de la pâtisserie et des desserts glacés sont désormais réalisables avec une rapidité étonnante et une précision d'exécution sans faille.

Proposée en cinq versions : Multifonctions, Pastocuisseurs, Spéciales Cuisine, Pasteuriseurs et Turbines, la marque **Robot Crème** révolutionne littéralement le quotidien de tous les professionnels des métiers de bouche.

- Gain de temps
- Régularité des recettes
- Hygiène garantie
- Rationalisation de la production
- Diversification des recettes
- Simplicité d'utilisation



## Notre service

### La formation

L'achat d'un pastocuseur multifonctions s'accompagne d'une formation personnalisée auprès des opérateurs par l'un de nos démonstrateurs culinaires. Une journée de formation qui permettra la maîtrise des fonctionnalités, d'optimiser / rationaliser la production et diversifier la gamme de produits.

### L'accompagnement

Une question ? Besoin d'un conseil ? Notre équipe de démonstrateurs reste disponible après la formation comme support technique auprès des utilisateurs.

### Des nouvelles recettes tous les mois :

En toutes saisons et à chaque événement du calendrier, nos équipes imaginent de nouvelles recettes !

De la pâte à tartiner aux bûches glacées de Noël, nos pâtisseries élaborent des recettes à réaliser avec les pastocuseurs multifonctions.



### L'équipe de démonstrateurs / formateurs :

#### Fabrice BERGER

Responsable démonstrateur  
ROBOT CRÈME

☎ 06 09 26 91 81

@ fberger@pvlab.fr

#### Romain LÉGER

Vendeur - Canada / Québec  
ROBOT CRÈME

☎ +1 (581) 308 8899

+1 (418) 692 0144

@ rleger@maisonrondeau.com

# Une technologie haut de gamme déclinée en différents modèles



Un seul et même appareil avec différentes fonctionnalités :

PASTEURISE

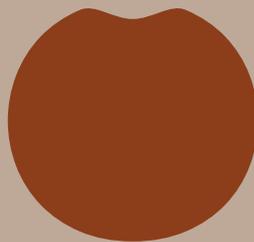
TURBINE

CUIT

REFROIDIT

MÉLANGE

ÉMULSIONNE



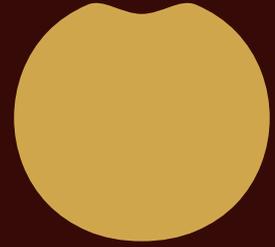
Une conception des plus exigeantes

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane sans CFC
- Gaz frigorigène R452A
- Commandes électroniques
- Compresseur hermétique ou semi hermétique
- Refroidissement avec condenseur à air / à eau / mixte (air + eau)



## Des caractéristiques qui font toute la différence :

- Couvercle spécial exhausteur de goût avec préservation et concentration des arômes
- Conception double du couvercle pour l'ajout d'ingrédients en cours d'utilisation
- Cuve verticale permettant de contrôler le mélange tout au long du cycle de production
- Bras de mélange équipés de racleurs longue durée en polyéthylène
- Panneau de commandes électroniques ergonomique
- Écran multilignes de 2,5 pouces
- 50 recettes programmables et des fonctions modulables pour des centaines de recettes possibles
- Commandes à double fonction (hors programme et programme lancé)
- Contrôle de la température avec système électronique intégré
- Contrôle de la densité grâce à la technologie inverser
- Mélangeur haute performance avec variateur de vitesse, qui reproduit à la perfection un mélange manuel
- Indicateurs de dysfonctionnement acoustiques et visuels
- Température réglable de -8°C (pour le sanglage) jusqu'à 115°C
- Extraction directe en bas de la cuve, réglage du débit par poignée
- Tablette pour tout type de récipient, réglable en hauteur et en profondeur (sauf MF5 et SC5)
- Sécurité magnétique à l'ouverture du couvercle avec arrêt automatique de l'agitateur
- Hygiène et nettoyage facile avec un écoulement direct sur le bas de la cuve



# **Toute une gamme d'appareils pour répondre aux besoins variés de différents profils de professionnels**

Avec sa marque Robot Crème et ses différents modèles de Multifonctions, Pastocuisseurs, Spéciales Cuisine, Pasteuriseurs et Turbines, PVLAB propose toute une gamme de machines performantes pour répondre aux attentes diverses des métiers de bouche.

	Capacité de la cuve (en Litres)	Pasteurise	Turbine	Cuit	Refroidit	Mélange	Émulsionne	Programme de chaînage <sup>1</sup>	Variotexture <sup>2</sup>	Régulation électronique intelligente <sup>3</sup>	Possibilité de 1/2 charge en froid <sup>4</sup>	Compresseur hermétique	Compresseur semi-hermétique	Condenseur à air	Condenseur mixte (air / eau)	Condenseur à eau	Production horaire (Litres en sanglage continu)	Puissance (W)
<b>MULTIFONCTIONS MF5</b>	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		●		●			12,5	2 200
<b>MULTIFONCTIONS MF15</b>	15	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		●	●	○	○	20	4 100
<b>MULTIFONCTIONS MF15Turbo</b>	15	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		●			○	50	6 000
<b>MULTIFONCTIONS MF40</b>	40	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		●			●	100	7 500
<b>MULTIFONCTIONS MF40Turbo</b>	40	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		●			●	150	11 000
<b>MULTIFONCTIONS Spéciale cuisine SC5</b>	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		●		●			12,5	2 000
<b>MULTIFONCTIONS Spéciale cuisine SC15</b>	15	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	●		●			20	4 800
<b>PASTOCUISEURS PC40</b>	40	✓		✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓		●	●	○	○		5 300
<b>PASTOCUISEURS PCE40</b>	40	✓		✓	✓	✓	✓	✓		✓			●	●	○	○		5 300
<b>PASTOCUISEURS PC60</b>	60	✓		✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓		●			●		8 000
<b>PASTOCUISEURS PCE60</b>	60	✓		✓	✓	✓	✓	✓		✓			●			●		8 000

● équipement de série ○ équipement en option

## 4 fonctionnalités pensées pour faciliter le quotidien

### 1• Programme de chaînage :

Le programme de chaînage permet de conserver à +2°C les ingrédients d'une recette et de différer le début du cycle. La recette est réalisée en dehors du temps de présence des opérateurs et permet de rationaliser la production.

*Exemple* : une crème pâtissière cuite et refroidie dès l'ouverture du laboratoire

### 2• Variotexture :

La fonction 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.

### 3• Régulation électronique « intelligente » :

Nos machines sont dotées d'une régulation électronique « intelligente » comportant 50 mémoires recettes. Elles sont livrées avec 40 recettes pré-enregistrées (pouvant être modifiées en 30 secondes).

*Exemples* : Crème pâtissière, d'amandes, diplomate, bavaroise, crème glacée\*, sorbet\*, granité, marmelade, gelées de fruits, ganaches, sauce chocolat, mousses, mousseline, pâte à bombe, béchamel, pâte à choux, pâte à guimauve, nappage, glaçage, etc...

### 4• 1/2 charge en froid :

La fonction 1/2 charge en froid permet de travailler avec de petites quantités, tout en optimisant le rendement de votre machine et réduire la consommation d'énergie. La cuve sera alors refroidie sur sa partie inférieure évitant ainsi la formation de givre.

\* Recettes non réalisables sur les modèles de la gamme PC et PCE

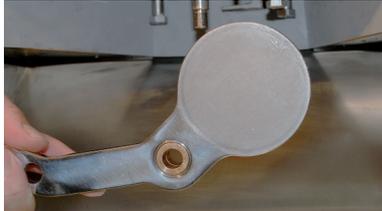
# Particularités des machines multifonctions



Couvercle en 2 parties pour l'introduction des matières premières, avec arrêt de sécurité incorporé



Poignée d'extraction en position fermée



Une seule vis pour démonter la poignée



Poignée d'extraction en position ouverte



Extraction aisée avec goulotte large et amovible pour le nettoyage



Tableau de commande

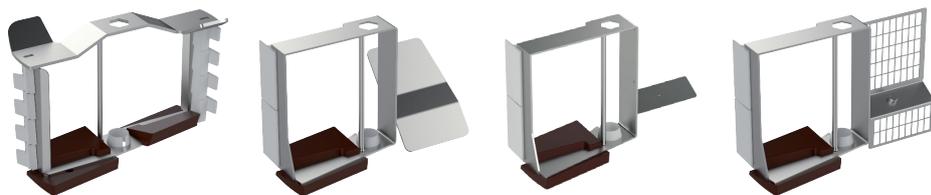


Tirette extractible pour le maintien des gros récipients

## Bras de mélange



Bras de mélange livrés avec les modèles MF5 et SC5



Bras de mélange livrés avec les Modèles MF15, MF15T et SC15



Bras de mélange livrés avec le modèle PC40 et PCE40



Bras de mélange livrés avec les modèles MF40 et MF40T



Bras de mélange livrés avec les modèles PC60, PG60 et PCE60

# Multifonctions MF5

- Commandes électroniques
- Compresseur hermétique



MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
MF5A	Condenseur à air	14549 €

## FONCTIONNALITÉS



Pasteurise



Turbine



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne

## DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve	5 L
Production horaire (en sanglage continu)	15 L/h
Températures min/max	-15/+103°C
Puissance raccordée	2200 W - 9,6 A
Tension	230 V ~ 50 Hz
Dimensions L x P x H	43,5 x 60,5 x 107,9 cm 132,7 cm (couvercle ouvert)
Poids net	71 kg

## PARTICULARITÉS

Programme de chaînage	✓
Variotexture	✓
Régulation électronique « intelligente »	✓
1/2 charge en froid	✗

## OPTIONS

VOIR PAGE 179



Crème pâtissière



Guimauve



Sauce béchamel



Crème citron



Sorbet / Crème glacée



Pâte à choux



Sauce chocolat



Pasteurisation



# Multifonctions MF15

- Commandes électroniques
- Compresseur semi-hermétique

MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
MF15A	Condenseur à air	24933 €
MF15AW	Condenseur mixte (air/eau)	25566 €
MF15W	Condenseur à eau	24933 €

## FONCTIONNALITÉS



Pasteurise



Turbine



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne



Crème pâtissière



Confitures



Sauce béchamel



Pâte de fruits



Sorbet / Crème glacée



Pâte à choux



Sauce chocolat



Pasteurisation

## DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve	15 L
Production horaire <i>(en sanglage continu)</i>	20 L/h
Températures min/max	-15/+110°C
Puissance raccordée	4800 W - 7 A
Tension	400V ~ 50Hz
Dimensions LxPxH	60 x 75 x 134,5 cm 167 cm (couvercle ouvert)
Poids net	155 kg

## PARTICULARITÉS

Programme de chaînage	✓
Variotexture	✓
Régulation électronique «intelligente»	✓
1/2 charge en froid	✓

## OPTIONS VOIR PAGE 179



# Multifonctions MF15 Turbo

- Commandes électroniques
- Compresseur semi-hermétique

MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
MF15T	Condenseur mixte (air/eau)	33338 €

## FONCTIONNALITÉS



Pasteurise



Turbine



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne



Crème pâtissière



Confitures



Sauce béchamel



Pâte de fruits



Sorbet / Crème glacée



Pâte à choux



Sauce chocolat



Pasteurisation

## DONNÉES TECHNIQUES

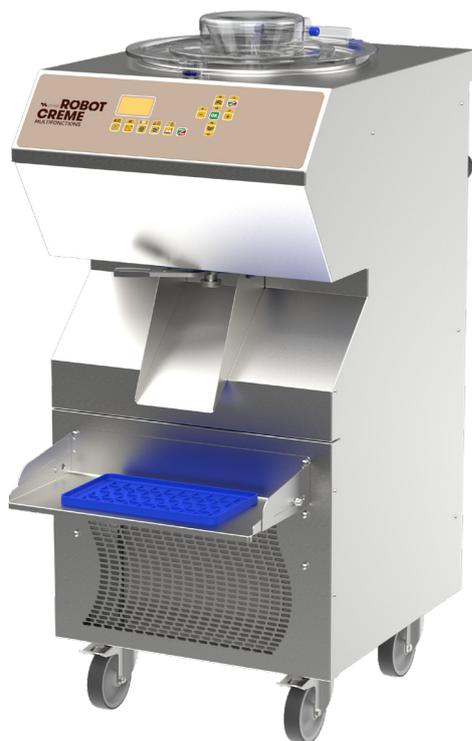
Capacité de la cuve	15 L
Production horaire (en sanglage continu)	60 L/h
Températures min/max	-15/+110°C
Puissance raccordée	6000 W - 8,7 A
Tension	400 V ~ 50 Hz
Dimensions L x P x H	60 x 75 x 134,5 cm 167 cm (couvercle ouvert)
Poids net	215 kg

## PARTICULARITÉS

Programme de chaînage	✓
Variotexture	✓
Régulation électronique « intelligente »	✓
1/2 charge en froid	✓

## OPTIONS

VOIR PAGE 179



# Multifonctions MF40

- Commandes électroniques
- Compresseur semi-hermétique

MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
MF40W	Condenseur à eau	43410 €

## FONCTIONNALITÉS



Pasteurise



Turbine



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne



Crème pâtissière



Confitures



Sauce béchamel



Pâte de fruits



Sorbet / Crème glacée



Pâte à choux



Sauce chocolat



Pasteurisation

## DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve	40 L
Production horaire (en sanglage continu)	100 L/h
Températures min/max	-15/+110°C
Puissance raccordée	7500 W - 10,9A
Tension	400V ~ 50 Hz
Dimensions LxPxH	60 x 85 x 134,5 cm 175,6 cm (couvercle ouvert)
Poids net	260 kg

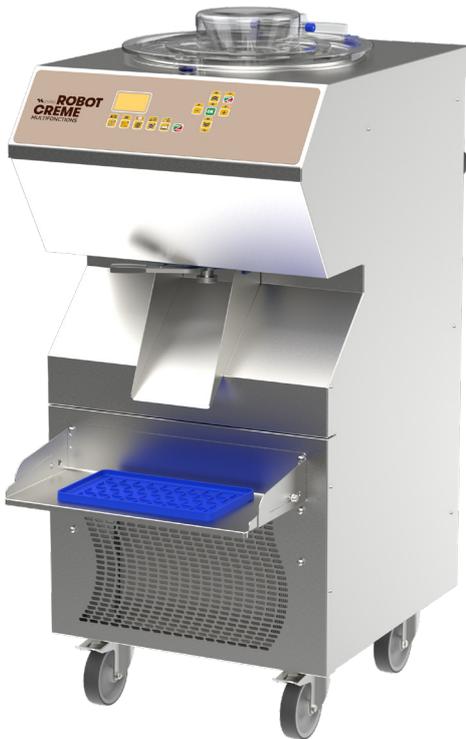
## PARTICULARITÉS

Programme de chaînage	✓
Variotexture	✓
Régulation électronique « intelligente »	✓
1/2 charge en froid	✓

## OPTIONS VOIR PAGE 179

# Multifonctions MF40 Turbo

- Commandes électroniques
- Compresseur semi-hermétique



MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
MF40T	Condenseur à eau	50763€

## FONCTIONNALITÉS



Pasteurise



Turbine



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne



Crème pâtissière



Confitures



Sauce béchamel



Pâte de fruits



Sorbet / Crème glacée



Pâte à choux



Sauce chocolat



Pasteurisation

## DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve 40 L

Production horaire  
(en sanglage continu) 150 L/h

Températures min/max -15/+110°C

Puissance raccordée 11 000 W - 15,9 A

Tension 400 V ~ 50 Hz

Dimensions  
LxPxH 60 x 85 x 134,5 cm  
175,6 cm (couvercle ouvert)

Poids net 290 kg

## PARTICULARITÉS

Programme de chaînage



Variotexture



Régulation électronique « intelligente »



1/2 charge en froid



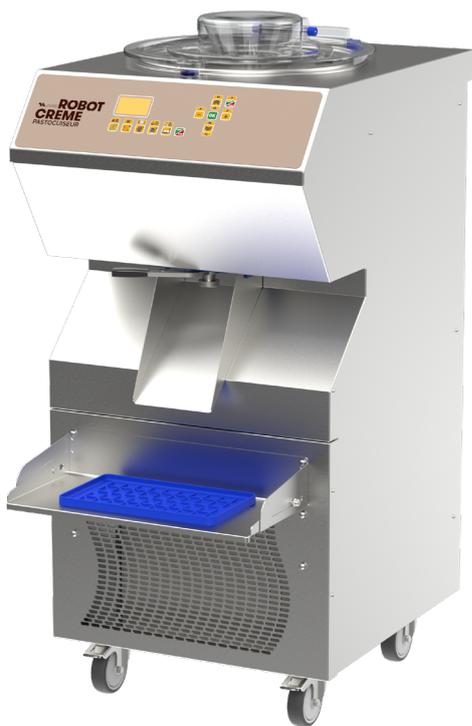
## OPTIONS

VOIR PAGE 179

# Tableaux des recettes

	MULTIFONCTIONS MF5 Capacité de la cuve 5 L				MULTIFONCTIONS MF15 MULTIFONCTIONS MF15 Turbo Capacité de la cuve 15 L			
	Quantités		Durées (min)		Quantités		Durées (min)	
	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi
Crème pâtissière	1,4 kg	4,3 kg	25	43	4,0 kg	14,0 kg	35	55
Mousseline au beurre	1,0 kg	3,0 kg	10	15	2,1 kg	9,0 kg	12	20
Crème diplomate	1,4 kg	4,3 kg	25	43	4,0 kg	14,0 kg	25	45
Crème citron	1,5 kg	4,5 kg	25	40	3,0 kg	12,0 kg	30	50
Crème d'amandes	1,5 kg	4,5 kg	25	43	2,0 kg	8,0 kg	30	55
Pâte à choux	1,6 kg	3,0 kg	25	35	3,2 kg	13,0 kg	30	50
Crème au beurre succès	0,6 kg	2,0 kg	20	35	2,0 kg	5,0 kg	25	45
Crème anglaise	1,0 kg	4,5 kg	20	40	4,0 kg	14,0 kg	25	50
Crème brûlée	1,6 kg	4,8 kg	20	35	3,2 kg	14,5 kg	25	45
Crèmeux aux fruits	0,8 kg	4,8 kg	20	35	1,9 kg	13,2 kg	25	45
Crème bavaroise aux fruits	1,3 kg	5,0 kg	20	35	2,5 kg	12,5 kg	25	40
Crème bavaroise au chocolat	2,1 kg	5,0 kg	25	40	4,2 kg	12,8 kg	30	50
Ganaches	1,5 kg	4,5 kg	15	20	3,0 kg	15,0 kg	20	40
Brownies	0,8 kg	4,8 kg	10	15	1,6 kg	12,8 kg	10	30
Pâte à bombe	800 g	1,2 kg	20	35	1,7 kg	4,0 kg	25	45
Pâtes de fruits	-	-	-	-	2,4 kg	6,8 kg	40	80
Gelées	1,5 kg	5,0 kg	25	40	2,0 kg	7,0 kg	35	85
Confitures	0,4 kg	1,5 kg	45	70	2,0 kg	7,0 kg	50	90
Guimauves	0,5 kg	1,2 kg	15	25	1,3 kg	2,6 kg	15	30
Nappage de solution de pectine	1,5 kg	5,0 kg	25	50	3,0 kg	15,0 kg	30	85
Glaçage à froid	1,6 L	3,4 L	30	40	3,4 L	13,4 L	30	50
Glaçages	2,0 L	4,8 L	30	40	3,4 L	6,9 L	30	60
Sauce chocolat	0,8 kg	4,8 kg	20	35	1,9 kg	14,8 kg	20	45
Crèmes glacées	0,8 L	2,5 L	15	20	2,0 L	6,0 L	15/10*	20/15*
Sorbets	0,8 L	2,5 L	15	20	2,0 L	6,0 L	15/10*	20/15*
Appareil précuit pour quiche	1,5 kg	4,5 kg	22	30	3,0 kg	15,0 kg	20	30
Béchamel	1,0 kg	4,5 kg	25	43	2,6 kg	13,0 kg	30	45
Pasteurisation	1 L	4,5 L	25	43	3 L	14 L	25	35

	MULTIFONCTIONS MF40 Capacité de la cuve 40 L				MULTIFONCTIONS MF40 Turbo Capacité de la cuve 40 L			
	Quantités		Durées (min)		Quantités		Durées (min)	
	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi
Crème pâtissière	8,5 kg	39,0 kg	38	66	8,5 kg	39,0 kg	36	63
Mousseline au beurre	4,2 kg	27,0 kg	16	33	4,2 kg	27,0 kg	15	31
Crème diplomate	8,5 kg	39,0 kg	28	57	8,5 kg	39,0 kg	27	54
Crème citron	6,0 kg	36,0 kg	33	62	6,0 kg	36,0 kg	31	58
Crème d'amandes	4,0 kg	24,0 kg	33	66	4,0 kg	24,0 kg	31	63
Pâte à chou	6,4 kg	30,0 kg	33	66	6,4 kg	36,0 kg	31	63
Crème au beurre succès	3,0 kg	10,0 kg	28	57	3,0 kg	10,0 kg	27	54
Crème anglaise	8,0 kg	39,0 kg	28	62	8,0 kg	39,0 kg	27	58
Crème brûlée	6,4 kg	39,0 kg	28	57	6,4 kg	39,0 kg	27	54
Crèmeux aux fruits	3,8 kg	38,0 kg	28	57	3,8 kg	38,0 kg	27	54
Crème bavaroise aux fruits	5,0 kg	38,0 kg	28	52	5,0 kg	38,0 kg	27	49
Crème bavaroise au chocolat	8,4 kg	38,0 kg	33	62	8,4 kg	38,0 kg	31	58
Ganaches	6,0 kg	38,0 kg	23	55	6,0 kg	38,0 kg	22	49
Brownies	3,2 kg	39,0 kg	15	45	3,2 kg	39,0 kg	15	45
Pâte à bombe	4,8 kg	9,2 kg	38	90	4,8 kg	9,2 kg	36	85
Pâtes de fruits	3,4 kg	8,0 kg	30	60	3,4 kg	8,0 kg	30	60
Gelées	3,0 kg	16,0 kg	30	80	3,0 kg	16,0 kg	30	80
Confitures	3,0 kg	16,0 kg	50	95	3,0 kg	16,0 kg	50	95
Guimauves	2,6 kg	6,0 kg	20	45	2,6 kg	6,0 kg	20	45
Nappage de solution de pectine	6,0 kg	30,0 kg	35	90	6,0 kg	30,0 kg	35	90
Glaçage à froid	5,0 L	30,0 L	30	55	5,0 L	30,0 L	30	55
Glaçages	6,9 L	20,0 L	35	60	6,9 L	20,0 L	35	60
Sauce chocolat	3,8 kg	38,0 kg	24	57	3,8 kg	38,0 kg	22	54
Crèmes glacées	5 L	12 L	8	12	7 L	18 L	7	10
Sorbets	5 L	12 L	8	12	7 L	18 L	7	10
Appareil précuit pour quiche	6,0 kg	40,0 kg	28	62	6,0 kg	40,0 kg	27	58
Béchamel	5,2 kg	39,0 kg	33	66	5,2 kg	39,0 kg	31	63
Pasteurisation	6,0 kg	40,0 kg	28	76	6,0 kg	40,0 kg	27	72



# Pastocuisseurs PC40

- Commandes électroniques
- Compresseur semi-hermétique

MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
PC40A	Condenseur à air	28581 €
PC40AW	Condenseur mixte (air/eau)	29622 €
PC40W	Condenseur à eau	28581 €

## FONCTIONNALITÉS



Pasteurise



Refroidit



Cuit



Mélange



Émulsionne



Crème pâtissière



Confitures



Sauce béchamel



Pâte de fruits



Brownies



Pâte à choux



Sauce chocolat



Pasteurisation

## DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve 40 L

Températures min/max +2/+110°C

Puissance raccordée 5300 W - 7,7 A

Tension 400V ~ 50 Hz

Dimensions LxPxH 60 x 85 x 134,5 cm  
175,6 cm (couverture ouverte)

Poids net 176 kg

## PARTICULARITÉS

Programme de chaînage



Variotexture



Régulation électronique «intelligente»



1/2 charge en froid

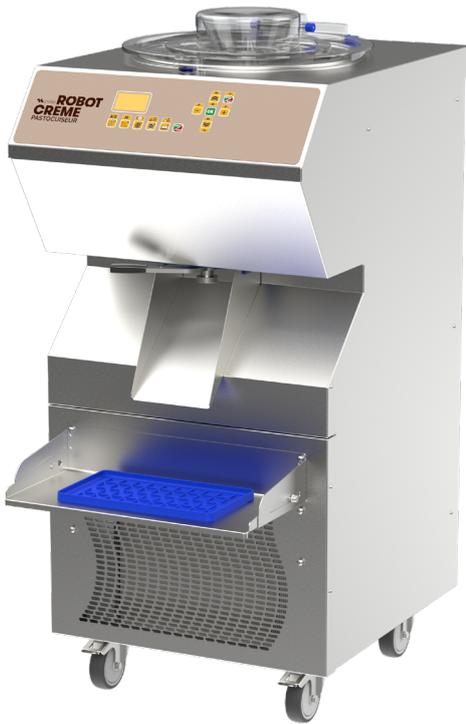


## OPTIONS

VOIR PAGE 179

# Pastocuisseurs PCE40

- Commandes électroniques
- Compresseur semi-hermétique



MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
PCE40A	Condenseur à air	22105 €
PCE40AW	Condenseur mixte (air/eau)	22583 €
PCE40W	Condenseur à eau	22105 €

## FONCTIONNALITÉS



Pasteurise



Refroidit



Cuit



Mélange



Émulsionne



Crème pâtissière



Guimauve



Sauce béchamel



Crème citron



Brownies



Pâte à choux



Sauce chocolat



Pasteurisation

## DONNÉES TECHNIQUES

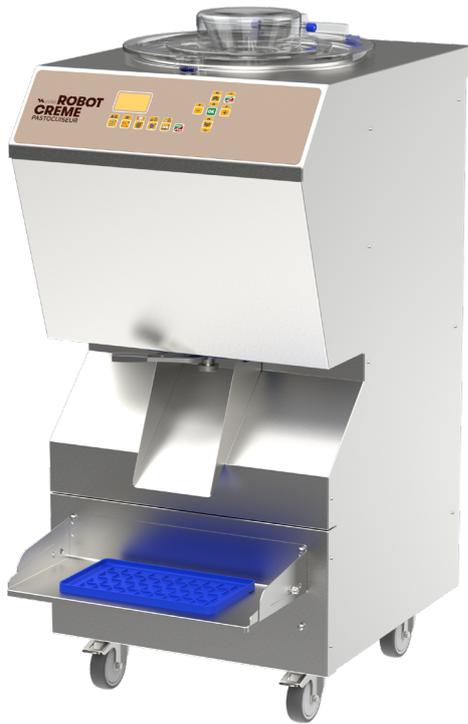
Capacité de la cuve	40 L
Températures min/max	+2/+105°C
Puissance raccordée	5300 W - 7,7 A
Tension	400 V ~ 50 Hz
Dimensions LxPxH	60 x 85 x 134,5 cm 175,6 cm (couvercle ouvert)
Poids net	176 kg

## PARTICULARITÉS

Programme de chaînage	✓
Variotexture	✗
Régulation électronique « intelligente »	✓
1/2 charge en froid	✗

## OPTIONS

VOIR PAGE 179



# Pastocuisseurs PC60

- Commandes électroniques
- Compresseur semi-hermétique

MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
PC60W	Condenseur à eau	33196 €

## FONCTIONNALITÉS



Pasteurise



Refroidit



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne



Crème pâtissière



Confitures



Sauce béchamel



Pâte de fruits



Brownies



Pâte à choux



Sauce chocolat



Pasteurisation

## DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve	60L
Températures min/max	+2/+105°C
Puissance raccordée	8000 W - 11,6A
Tension	400V ~ 50 Hz
Dimensions LxPxH	60 x 85 x 134,5 cm 175,6 cm (couvercle ouvert)
Poids net	213 kg

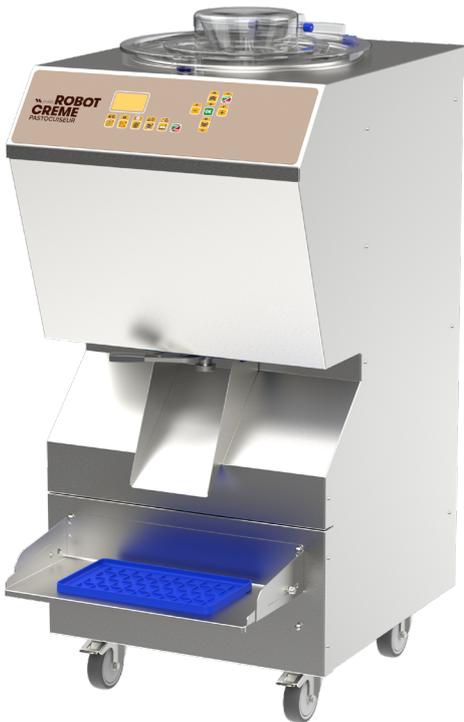
## PARTICULARITÉS

Programme de chaînage	✓
Variotexture	✗
Régulation électronique « intelligente »	✓
1/2 charge en froid	✓

## OPTIONS VOIR PAGE 179

# Pastocuisseurs PCE60

- Commandes électroniques
- Compresseur semi-hermétique



MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
PCE60W	Condenseur à eau	27899 €

## FONCTIONNALITÉS



Pasteurise



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne



Crème pâtissière



Guimauve



Sauce béchamel



Crème citron



Brownies



Pâte à choux



Sauce chocolat



Pasteurisation

## DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve 60 L

Températures min/max +2/+105°C

Puissance raccordée 8000 W - 11,6 A

Tension 400 V ~ 50 Hz

Dimensions LxPxH  
60 x 85 x 134,5 cm  
175,6 cm (couvercle ouvert)

Poids net 213 kg

## PARTICULARITÉS

Programme de chaînage ✓

Variotexture ✗

Régulation électronique « intelligente » ✓

1/2 charge en froid ✗

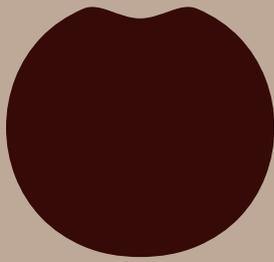
OPTIONS

VOIR PAGE 179

# Tableaux des recettes

	PASTOCUISEURS PC40 PASTOCUISEURS PCE40 Capacité de la cuve 40 L				PASTOCUISEURS PC60 PASTOCUISEURS PCE60 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
Mousseline au beurre	4,2 kg	27,0 kg	17	35	4,2 kg	36,0 kg	17	35
Crème diplomate	8,5 kg	39,0 kg	30	60	8,5 kg	55,0 kg	30	60
Crème citron	6,0 kg	36,0 kg	35	65	6,0 kg	48,0 kg	35	65
Crème d'amandes	4,0 kg	24,0 kg	35	70	4,0 kg	32,0 kg	35	70
Pâte à choux	6,4 kg	30,0 kg	35	70	9,6 kg	45,0 kg	35	75
Crème au beurre succès	3,0 kg	10,0 kg	30	60	3,0 kg	15,0 kg	30	60
Crème anglaise	8,0 kg	39,0 kg	30	65	8,0 kg	56,0 kg	30	65
Crème brûlée	6,4 kg	39,0 kg	30	60	6,4 kg	57,0 kg	30	60
Crèmeux aux fruits	3,8 kg	38,0 kg	30	60	3,8 kg	53,0 kg	30	60
Crème bavaroise aux fruits	5,0 kg	38,0 kg	30	55	5,0 kg	50,0 kg	30	55
Crème bavaroise au chocolat	8,4 kg	38,0 kg	35	65	8,4 kg	50,0 kg	35	65
Ganaches	6,0 kg	38,0 kg	25	55	6,0 kg	55,0 kg	25	55
Brownies	3,2 kg	39,0 kg	15	45	3,2 kg	51,0 kg	15	45
Pâte à bombe	4,8 kg	9,2 kg	40	95	4,8 kg	9,2 kg	40	95
Pâtes de fruits *	3,4 kg	8,0 kg	30	60	3,4 kg	8,0 kg	30	60
Gelées	3,0 kg	16,0 kg	30	80	3,0 kg	16,0 kg	30	80
Confitures *	3,0 kg	16,0 kg	50	95	3,0 kg	16,0 kg	50	95
Guimauves	2,6 kg	6,0 kg	20	45	2,6 kg	6,0 kg	20	45
Nappage de solution de pectine	6,0 kg	30,0 kg	35	90	6,0 kg	50,0 kg	35	90
Glaçage à froid	5,0 L	30,0 L	30	55	6,7 L	40 L	35	60
Glaçages	6,9 L	20,0 L	35	60	9,0 L	27 L	30	60
Sauce chocolat	3,8 kg	38,0 kg	25	60	3,8 kg	55,0 kg	25	60
Crèmes glacées	-	-	-	-	-	-	-	-
Sorbets	-	-	-	-	-	-	-	-
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

\* Recettes non réalisables sur les modèles PCE40 / PCE60



Avec les  
Multifonctions  
Spéciales Cuisine,  
les robots dédiés à  
la restauration,  
faites entrer  
l'efficacité  
Robot Crème  
dans votre cuisine.

Avec la gamme spéciale cuisine, vous pouvez réaliser :

- Crème citron
- Sauce vin jaune
- Réduction de jus de viande
- Pâtes de fruits
- Confitures
- Sorbets
- Sauce vin blanc beurre de caviar
- Guimauves
- Brownies
- Crème anglaise
- Sauce américaine
- et bien d'autres recettes encore...





# Multifonctions SC5 Spéciales Cuisine

- Commandes électroniques
- Compresseur hermétique

MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
SC5A	Condenseur à air	11084 €

## FONCTIONNALITÉS



Pasteurise



Turbine



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne



Crème pâtissière



Appareil précuit pour quiche



Sauce béchamel



Sauce vin blanc beurre de caviar



Sorbet / Crème glacée



Pâte à choux



Sauce chocolat



Sauce américaine

## DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve	5L
Températures min/max	-10/+103°C
Puissance raccordée	2000 W - 8,7 A
Tension	230 V ~ 50 Hz
Dimensions LxPxH	43,5 x 60,5 x 60,2 cm 83,5 cm (couvercle ouvert)
Poids net	58 kg

## PARTICULARITÉS

Programme de chaînage	✓
Variotexture	✓
Régulation électronique « intelligente »	✓
1/2 charge en froid	✗

## OPTIONS VOIR PAGE 179



# Multifonctions SC15 Spéciales Cuisine

- Commandes électroniques
- Compresseur hermétique

MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
SC15A	Condenseur à air	21456 €

## FONCTIONNALITÉS



Pasteurise



Turbine



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne



Crème pâtissière



Appareil précuit  
pour quiche



Sauce béchamel



Sauce vin blanc  
beurre de caviar



Sorbet / Crème glacée



Pâte à choux



Sauce chocolat



Sauce américaine

## DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve	15L
Températures min/max	-10/+103°C
Puissance raccordée	4800 W - 20,9A
Tension	230V ~ 50 Hz
Dimensions LxPxH	60 x 75 x 134,5 cm 167 cm (couvercle ouvert)
Poids net	145 kg

## PARTICULARITÉS

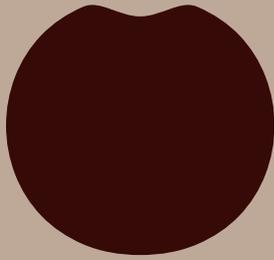
Programme de chaînage	✓
Variotexture	✓
Régulation électronique « intelligente »	✓
1/2 charge en froid	✓

## OPTIONS

VOIR PAGE 179

# Tableaux des recettes

	MULTIFONCTIONS SC5 SPÉCIALES CUISINE Capacité de la cuve 5L				MULTIFONCTIONS SC15 SPÉCIALES CUISINE Capacité de la cuve 15L			
	Quantités		Durées (min)		Quantités		Durées (min)	
	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi	mini	maxi
Crème pâtissière	1,4 kg	4,3 kg	30	48	4,0 kg	14,0 kg	43	64
Mousseline au beurre	1,0 kg	3,0 kg	15	20	2,1 kg	9,0 kg	20	29
Crème diplomate	1,4 kg	4,3 kg	30	48	4,0 kg	14,0 kg	33	54
Crème citron	1,5 kg	4,5 kg	30	45	3,0 kg	12,0 kg	38	59
Crème d'amandes	1,5 kg	4,5 kg	30	48	2,0 kg	8,0 kg	38	64
Pâte à choux	1,6 kg	3,0 kg	30	40	3,2 kg	13,0 kg	38	59
Crème au beurre succès	0,6 kg	2,0 kg	25	40	2,0 kg	5,0 kg	33	54
Crème anglaise	1,0 kg	4,5 kg	25	45	4,0 kg	14,0 kg	33	59
Crème brûlée	1,6 kg	4,8 kg	25	40	3,2 kg	14,5 kg	33	54
Crèmeux aux fruits	0,8 kg	4,8 kg	25	40	1,9 kg	13,2 kg	33	54
Crème bavaroise aux fruits	1,3 kg	5,0 kg	25	40	2,5 kg	12,5 kg	33	49
Crème bavaroise au chocolat	2,1 kg	5,0 kg	30	45	4,2 kg	12,8 kg	38	59
Ganaches	1,5 kg	4,5 kg	20	25	3,0 kg	15,0 kg	28	49
Brownies	0,8 kg	4,8 kg	15	20	1,6 kg	12,8 kg	18	39
Pâte à bombe	0,8 kg	1,2 kg	25	40	2,4 kg	6,8 kg	48	89
Pâtes de fruits	-	-	-	-	1,7 kg	4,0 kg	34	54
Gelées	1,5 kg	5,0 kg	30	45	2,0 kg	7,0 kg	43	94
Confitures	0,4 kg	1,5 kg	50	75	2,0 kg	7,0 kg	58	99
Guimauves	0,5 kg	1,2 kg	20	30	1,3 kg	2,6 kg	23	39
Nappage de solution de pectine	1,5 kg	5,0 kg	30	55	3,0 kg	15,0 kg	38	94
Glaçage à froid	1,6 L	3,4 L	30	40	3,4 L	13,4 L	30	50
Glaçages	2,0 L	4,8 L	30	40	3,4 L	6,9 L	30	60
Sauce chocolat	0,8 kg	4,8 kg	25	40	1,9 kg	14,8 kg	28	54
Crèmes glacées	0,8 L	2,5 L	20	25	1,5 L	4 L	23	29
Sorbets	0,8 L	2,5 L	20	25	1,5 L	4 L	23	29
Appareil précuit pour quiche	1,5 kg	4,5 kg	27	35	3,0 kg	15,0 kg	28	39
Béchamel	1,0 kg	4,5 kg	30	48	2,6 kg	13,0 kg	38	54
Sauce tomate	1,0 kg	2,5 kg	30	40	2,5 kg	8,0 kg	40	60
Court-bouillon de légumes	1,0 L	3,0 L	50	70	1,5 L	9,0 L	50	80
Sauce à l'américaine	1,5 L	3,0 L	90	120	3,0 L	12,0 L	30	50
Sauce suprême de volaille au curry	1,3 L	2,7 L	90	110	2,7 L	10,8 L	110	150
Sauce au vin jaune	1,5 L	3 L	90	120	3,0 L	14,5 L	25	45
Chutney de figue et raisin	0,8 kg	2,4 kg	40	60	2,4 kg	6,3 kg	35	55
Réduction de jus de veau	1,5 L	3 L	90	120	3,0 L	9,0 L	35	55
Risotto	0,3 kg	0,6 kg	20	25	0,7 kg	1,4 kg	20	30
Pasteurisation	1 L	4,5 L	30	48	3 L	14 L	34	44



Avec nos gammes  
de Turbines et de  
Pasteurisateurs,  
faites entrer  
l'efficacité Robot  
Crème dans votre  
production de  
crèmes glacées et  
de sorbets.

**Découvrez nos différents  
modèles de Turbines et  
Pasteurisateurs :**

- Turbines mécaniques
- Turbines électroniques
- Turbines horizontales
- Pasteurisateurs 40 L
- Pasteurisateurs 60 L



## Turbines STM15

- Commandes électromécaniques
- Compresseur hermétique



MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
STM15A	Condenseur à air	9222 €

### DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve	5L
Production horaire <i>(en sanglage continu)</i>	15L/h
Puissance raccordée	2000W - 8,7A
Tension	230V ~ 50 Hz
Dimensions LxPxH	43,5 x 60,5 x 60,2 cm 83,5 cm (couvercle ouvert)
Poids net	58 kg



Crème glacée



Sorbets

## Turbines TM15

- Commandes électromécaniques
- Compresseur hermétique



MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
TM15A	Condenseur à air	10066 €

### DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve	5L
Production horaire <i>(en sanglage continu)</i>	15L/h
Puissance raccordée	2000W - 8,7A
Tension	230V ~ 50 Hz
Dimensions LxPxH	43,5 x 60,5 x 107,7 cm 130 cm (couvercle ouvert)
Poids net	69 kg



Crème glacée



Sorbets

### OPTIONS VOIR PAGE 179



## Turbines TM40

- Commandes électromécaniques
- Compresseur semi-hermétique

MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
TM40W	Condenseur à eau	15921 €
TM40AW	Condenseur mixte (air/eau)	17814 €

### DONNÉES TECHNIQUES

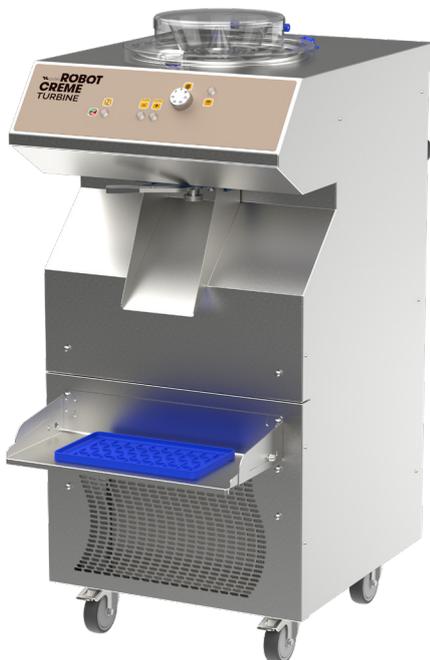
Capacité de la cuve	15 L
Production horaire (en sanglage continu)	40 L/h
Puissance raccordée	4000 W - 5,8 A
Tension	400 V ~ 50 Hz
Dimensions LxPxH	60 x 75 x 134,5 cm 167 cm (couvercle ouvert)
Poids net	180 kg



Crème glacée



Sorbets



## Turbines TM60

- Commandes électromécaniques
- Compresseur semi-hermétique

MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
TM60W	Condenseur à eau	22063 €
TM60AW	Condenseur mixte (air/eau)	22726 €

### DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve	15 L
Production horaire (en sanglage continu)	60 L/h
Puissance raccordée	5800 W - 8,4 A
Tension	400 V ~ 50 Hz
Dimensions LxPxH	60 x 75 x 134,5 cm 167 cm (couvercle ouvert)
Poids net	207 kg



Crème glacée



Sorbets

OPTIONS

VOIR PAGE 179

## Turbines STE15

- Commandes électroniques
- Compresseur hermétique



MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
STE15A	Condenseur à air	9873 €

### DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve	5L
Production horaire (en sanglage continu)	15L/h
Puissance raccordée	2000W - 8,7A
Tension	230V ~ 50 Hz
Dimensions LxPxH	43,5 x 60,5 x 60,2 cm 83,5 cm (couvercle ouvert)
Poids net	58 kg



Crème glacée



Sorbets

## Turbines TE15

- Commandes électroniques
- Compresseur hermétique



MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
TE15A	Condenseur à air	11036 €

### DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve	5L
Production horaire (en sanglage continu)	15L/h
Puissance raccordée	2000W - 8,7A
Tension	230V ~ 50 Hz
Dimensions LxPxH	43,5 x 60,5 x 107,9 cm 132,7 cm (couvercle ouvert)
Poids net	75 kg



Crème glacée



Sorbets

OPTIONS

VOIR PAGE 179



## Turbines TE40

- Commandes électroniques
- Compresseur semi-hermétique

MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
TE40W	Condenseur à eau	20474 €
TE40AW	Condenseur mixte (air/eau)	21034 €

### DONNÉES TECHNIQUES

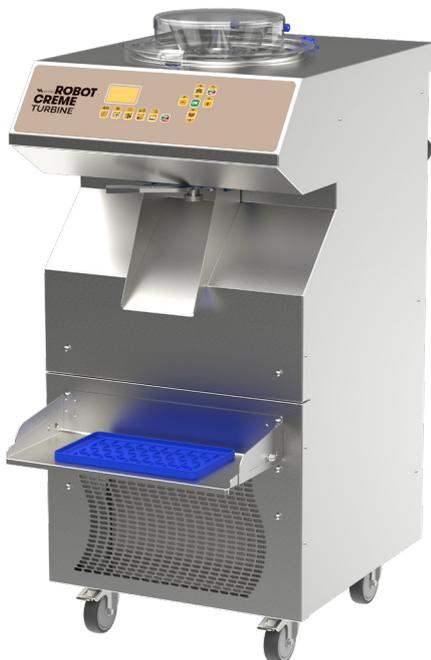
Capacité de la cuve	15 L
Production horaire (en sanglage continu)	40 L/h
Puissance raccordée	4000 W - 5,8 A
Tension	400 V ~ 50 Hz
Dimensions LxPxH	60 x 75 x 134,5 cm 167 cm (couvercle ouvert)
Poids net	180 kg



Crème glacée



Sorjets



## Turbines TE60

- Commandes électroniques
- Compresseur semi-hermétique

MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
TE60W	Condenseur à eau	24807 €
TE60AW	Condenseur mixte (air/eau)	25558 €

### DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve	15 L
Production horaire (en sanglage continu)	60 L/h
Puissance raccordée	5800 W - 8,4 A
Tension	400 V ~ 50 Hz
Dimensions LxPxH	60 x 75 x 134,5 cm 167 cm (couvercle ouvert)
Poids net	207 kg



Crème glacée



Sorjets

OPTIONS

VOIR PAGE 179



Crème glacée



Sorbets

## Turbines TE100

- Commandes électroniques
- Compresseur semi-hermétique

MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
TE100W	Condenseur à eau	37579€

### DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve	40 L
Production horaire (en sanglage continu)	100 L/h
Puissance raccordée	7500 W - 8,4 A
Tension	400 V ~ 50 Hz
Dimensions LxPxH	60 x 94,2 x 134,5 cm 167 cm (couvercle ouvert)
Poids net	320 kg



Crème glacée



Sorbets

## Turbines TE150

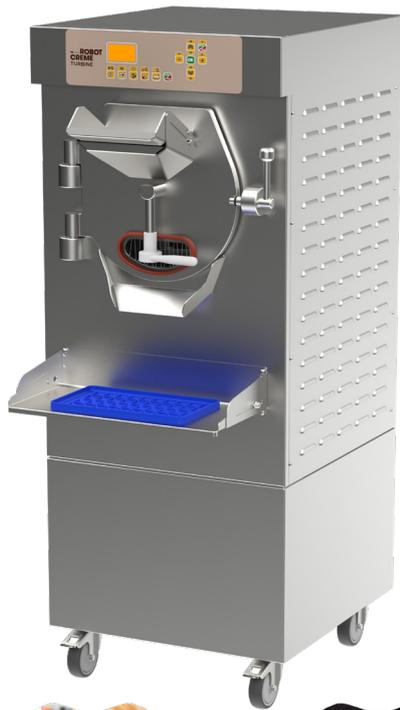
- Commandes électroniques
- Compresseur semi-hermétique

MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
TE150W	Condenseur à eau	45462€

### DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve	40 L
Production horaire (en sanglage continu)	150 L/h
Puissance raccordée	9100 W
Tension	400 V ~ 50 Hz
Dimensions LxPxH	60 x 94,2 x 134,5 cm 167 cm (couvercle ouvert)
Poids net	325 kg

OPTIONS	VOIR PAGE 179
---------	---------------



Crème glacée



Sorbets

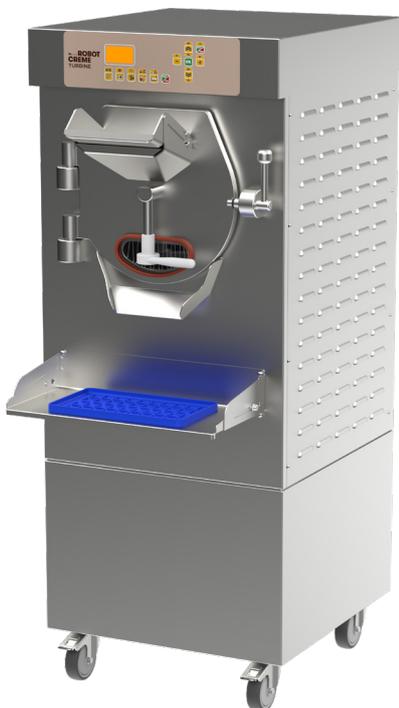
# Turbines horizontales TH40

- Commandes électroniques
- Compresseur semi-hermétique

MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
TH40W	Condenseur à eau	28957 €

## DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve	18 L
Production horaire (en sanglage continu)	40 L/h
Puissance raccordée	4000 W - 5,8 A
Tension	400 V ~ 50 Hz
Dimensions LxPxH	60 x 66,3 x 150,6 cm cm (couvercle ouvert)
Poids net	225 kg



Crème glacée



Sorbets

# Turbines horizontales TH60

- Commandes électroniques
- Compresseur semi-hermétique

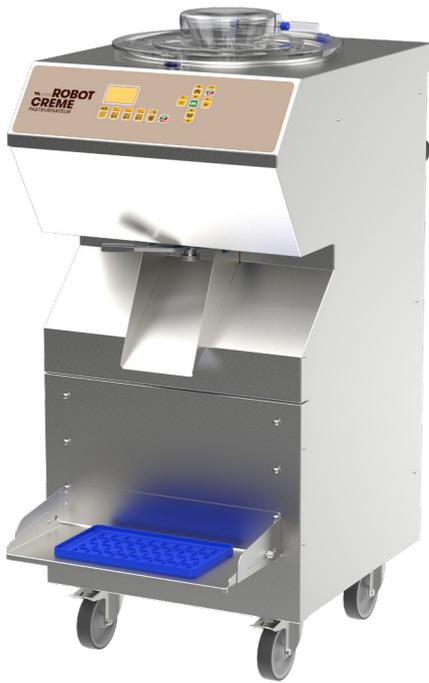
MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
TH60W	Condenseur à eau	33373 €

## DONNÉES TECHNIQUES

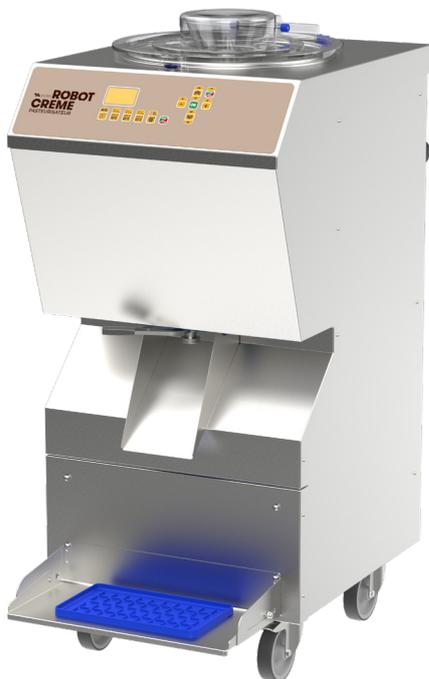
Capacité de la cuve	18 L
Production horaire (en sanglage continu)	60 L/h
Puissance raccordée	5800 W - 8,4 A
Tension	400 V ~ 50 Hz
Dimensions LxPxH	60 x 66,3 x 150,6 cm cm (couvercle ouvert)
Poids net	260 kg

OPTIONS

VOIR PAGE 179



Pasteurisation



Pasteurisation

## Pasteurisateurs PG40

- Commandes électroniques
- Compresseur semi-hermétique

MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
PG40A	Condenseur à air	19795 €
PG40AW	Condenseur mixte (air/eau)	20391 €
PG40W	Condenseur à eau	19795 €

### DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve	40 L
Puissance raccordée	3450 W - 5 A
Tension	400 V ~ 50 Hz
Dimensions LxPxH	60 x 85 x 134,5 cm 175,6 cm (couvercle ouvert)
Poids net	145 kg

## Pasteurisateurs PG60

- Commandes électroniques
- Compresseur semi-hermétique

MODÈLE	REFROIDISSEMENT	PRIX
PG60W	Condenseur à eau	22654 €

### DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de la cuve	60 L
Puissance raccordée	6500 W - 59.4 A
Tension	400 V ~ 50 Hz
Dimensions LxPxH	60 x 85 x 134,5 cm 175,6 cm (couvercle ouvert)
Poids net	170 kg

OPTIONS

VOIR PAGE 179

# Tableaux des recettes

	TURBINES STM15 TURBINES TM15 Capacité de la cuve 5 L				TURBINES TM40 Capacité de la cuve 15 L				Turbine TM60 Capacité de la cuve 15 L			
	Prod./H	Parcycle	Mini	Maxi	Prod./H	Parcycle	Mini	Maxi	Prod./H	Parcycle	Mini	Maxi
Crème glacée	15L	2L	1L	2L	40L	5L	2L	5L	60L	7L	2L	7L
Sorbet	15L	2L	1L	2L	40L	5L	2L	5L	60L	7L	2L	7L

	TURBINES STE15 TURBINES TE15 Capacité de la cuve 5 L				TURBINES TE40 Capacité de la cuve 15 L				TURBINES TE60 Capacité de la cuve 15 L			
	Prod./H	Parcycle	Mini	Maxi	Prod./H	Parcycle	Mini	Maxi	Prod./H	Parcycle	Mini	Maxi
Crème glacée	15L	2L	1L	2L	40L	5L	2L	5L	60L	7L	2L	7L
Sorbet	15L	2L	1L	2L	40L	5L	2L	5L	60L	7L	2L	7L

	TURBINES TH40 Capacité de la cuve 18 L				TURBINES TH60 Capacité de la cuve 18 L			
	Prod./H	Parcycle	Mini	Maxi	Prod./H	Parcycle	Mini	Maxi
Crème glacée	40L	5L	2L	5L	60L	7L	2L	7L
Sorbet	40L	5L	2L	5L	60L	7L	2L	7L

	TURBINES TE100 Capacité de la cuve 40 L				TURBINES TE150 Capacité de la cuve 40 L			
	Prod./H	Parcycle	Mini	Maxi	Prod./H	Parcycle	Mini	Maxi
Crème glacée	100L	14L	5L	14L	150L	21L	7L	21L
Sorbet	100L	14L	5L	14L	150L	21L	7L	21L

	PASTEURISATEURS PG40 Capacité de la cuve 40 L				PASTEURISATEUR PG60 Capacité de la cuve 60 L			
	Prod./H	Parcycle	Mini	Maxi	Prod./H	Parcycle	Mini	Maxi
Pasteurisation	30L	40L	5L	40L	40L	60L	7L	60L



## Douchette de côté

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- L20,5xP10xH27,5 cm
- Enrouleur automatique

RÉFÉRENCE	PRIX
QTSP5565M	568 €

# RÉFÉRENCES

## ROBOT CRÈME

### Boulangerie-Pâtisserie

**Mickael CHESNOUARD** MF15

MOF

**OH! FAON** MF15

**MAISON JAUME** MF15

**Olivier MAGNE** MF15

MOF

**Chistophe CRESSENT** MF15

MOF

**LE PONT DE BONPAS** MF40

**GERPILLON** MF15

**MERINGUES DES NEIGES** MF15

**LE TOURET** MF15

**AU PARADIS GOURMAND** MF15

### Pâtisserie / Confiserie Chocolaterie / Glacier

**Cédric GROLET** MF15

Meilleur pâtissier du monde 2018

**Frédéric COMYN** MF40T/PC40

Meilleur baguette de la ville de Paris 2022

**Didier MATHRAY** MF15

**Yann COUVREUR** PC60

**Marie SIMON** MF15

Championne du monde des arts sucrés 2018

**PRALUS** MF15

**Alban GUILMET** MF15

Relais Desserts

**Maëlig GEORGELIN** MF15

Relais Desserts

**LA SIRÈNE** TE100

**Laurent DUCHÊNE** MF15

MOF & Relais Desserts

**CHEZ RENÉE** (Guadeloupe) MF15

**Bruno CORMERAIS** MF15

MOF

**Cyril LIGNAC** PC60/PC40

### Centre de formation

**INSTITUT CULINAIRE DE**

**FRANCE GALILEO** MF15

**CFA AVIGNON** MF15

**MASTERCLASS** (Bordeaux) MF15

**INBP** MF15

**INSTITUT PAUL BOCUSE** MF15

**CFA ARRAS** MF15

**CIFA JEAN LAMELOISE** MF15

### Restaurant

**TRAITEUR GRAND** MF40

**CHEZ MARGOT** MF15

**HÔTEL LE MEURICE** MF15

**MAMA SCHELTER** SC5

**RELAIS DES 3 POMMES** MF15

**DELAVIENNE FRERES** MF15

**DOLLY'S** MF15

**1001 SAVEURS** MF15

**LE FIGUIER** PC40

**POULAIN ET FILS** MF15

**BROSSARD TRAITEUR** MF15