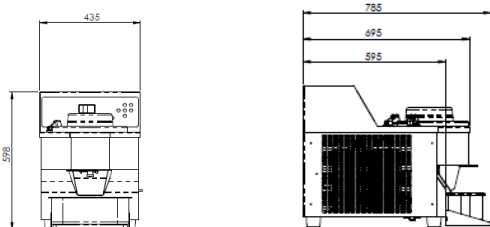
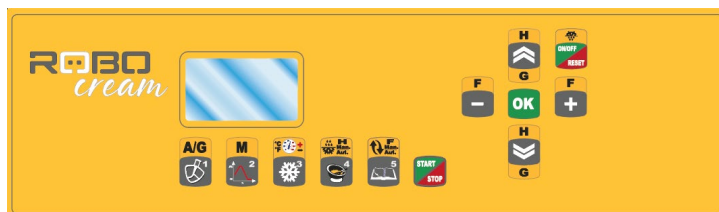


ROBOcream – RT52 PAL

Macchine Multifunzione per Pasticceria e Gastronomia
Tecnologia Inverter



Velocità agitatore regolabile in tutti i programmi

52 programmi che includono:

Programma di agitazione; per mescolare, frustare e lavare...

Programmi di raffreddamento/mantecazione; permettono di scegliere il ciclo ideale, in base al tipo di miscela usata (ingredienti al latte o frutta). Per fare gelato, sorbetti e granite...

- capacità massima 2 litri (2,3 kg c.a) per ciclo (in c.ca 9 minuti).

Programmi di pastorizzazione; alta, media, bassa e cioccolato. Per la pastorizzazione delle miscele gelato; riscaldamento della miscela fino a 95°C, e seguente raffreddamento fino a 4°C. Un segnale acustico ti informa della fine dell' intero ciclo. Poi inizia il ciclo di conservazione/maturazione, la temperatura costante della miscela sarà 4°C. L'agitatore può essere usato in servizio continuo o alternato. Il ciclo è completamente automatico anche in caso di black out. Alta pastorizzazione a 85°C con raffreddamento a 4°C di 5 L di miscela gelato in 50 minuti

Programma di pasto-mantecazione; per il riscaldamento della miscela fino a 95°C, e immediata mantecazione fino al raggiungimento della densità desiderata.

Programmi liberi; permettono di creare ricette modificando i seguenti parametri:

- Temperatura di riscaldamento (per ricette fino a 105°C.a)
- Temperatura di raffreddamento (per ricette fino a -9°C c.a.)
- Tempo di pausa ad alta temperatura
- Movimento agitatore on/off durante la fase di riscaldamento e raffreddamento

Per la preparazione di crema pasticcera, marmellate, pasta bigné, gelatine, pâte à choux, riso per pasticceria, besciamella e altre

Modello	RT52PAL A
Capacità vasca L	6
DETTAGLI GELATO	
Min quantità di miscela introdotta per ciclo (L) / (kg)	1 / 1,15
Max quantità di miscela introdotta per ciclo (L) / (kg)	2 / 2,3
Produzione minima di gelato per ciclo (L)	1,3
Produzione massima di gelato per ciclo (L)	2,6
Produzione oraria massima di gelato (L) / (kg)	15 / 13,8
DETTAGLI PASTORIZZAZIONE per miscele gelato o crema pasticcera	
Produzione in 50 minuti kg.	5
Quantità min per ciclo kg.	1.5
Quantità max per ciclo kg.	5
PASTO-MANTECAZIONE (riscaldamento fino a 85°C)	
Min quantità di miscela introdotta per ciclo (L) / (kg)	1 / 1,15 (in 20 minuti)
Max quantità di miscela introdotta per ciclo (L) / (kg)	2 / 2,3 (in 35 minuti)
DETTAGLI TECNICI	
Condensatore	aria
Tensione standard	230V – 50Hz – 1pH
Potenza W	1700
Peso netto	58
Dimensioni L x P x H mm	435 x 785 x 598H

La produzione può variare in relazione alla temperatura e al tipo di miscela