



R 152



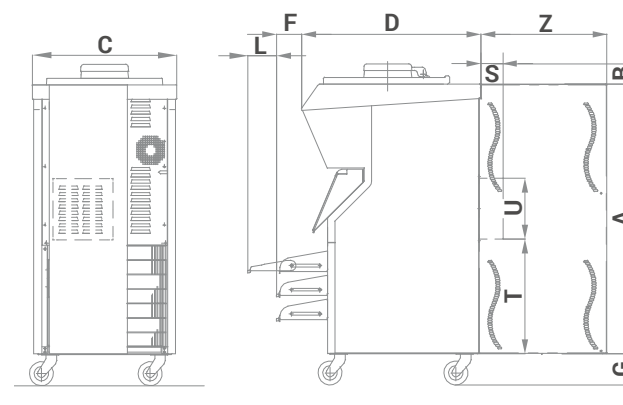
Le potenzialità della serie

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.

SCHEDA TECNICA RIASSUNTIVA TECHNICAL SUMMARY

Produzione Crema per ciclo L	3 / 15 (80 min)
Pastorizzazione / Maturazione miscela per gelato L	3 / 15 (80 min)
Condensatore	Aria o Acqua o Mista
Potenza nominale W	3300
Voltaggio	230V~50Hz
Peso netto	138
Dimensioni nette L x P x H mm	600x836x1335

DIMENSIONI (mm) DIMENSIONS (mm)



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