

PASTRY BOX

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- **Couvercle ajouré** spécial pour les cuissons en basse température pour une conservation des goûts uniques.
- **Bras de mélange équipé de racleurs** «twist de série» associé à la cuve verticale (6 mm emboutie), pour une optimisation parfaite des cuissons et du sanglage.
- **Rotation inversée:** Avec inverter, extraction rapide et parfaite du produit.
- **Commande par écran tactile** intuitif et ergonomique, couleur à pression de 5.1 pouces, visuel à 5 mètres (utilisation même avec des gants et mains humides).
- **42 programmes pré-enregistrés**, possibilité de programmes supplémentaires personnalisés.
- Tous les programmes peuvent être personnalisés
- Possibilité de modifier instantanément tous les paramètres sur un programme en cours d'utilisation en quelques secondes.
- Contrôle de la température avec système électronique intégré à double sonde.
- **Température réglable entre -15°C jusqu'à 115°C**
- Chauffe indirecte thermoconductrice +++*
- L' extraction du produit facilitée par la rotation inversée permettant une sortie rapide et parfaite du produit (même sur des produits épais: pâte à choux, pâte d'amande, guimauve ainsi que les produits avec morceaux)
- Tablette large, massive et robuste pour tous types de récipients.
- Sécurité magnétique à l'ouverture du couvercle avec arrêt automatique de l'agitateur.
- Hygiène parfaite et nettoyage facile avec la douchette (4 bars de pression)
- Carrosserie massive en acier Inox AISI 304
- 4 roulettes chape inox dont 2 à freins

*Chauffe indirecte thermoconductrice: Inspiré de la cuisson bain Marie, (pas de résistance en chauffe directe avec la cuve.) Résultat: impossible de brûler la production.



INFORMATIONS TECHNIQUE
INSTALLATION MACHINE



FICHE COMMERCIALE



MULTIFONCTIONS

Modèle	Capacité	Refroidissement	Tension	Dimensions LxPxH mm	WIFI
PASTRY ONE	12 L	air ou eau	9 A - 4 kw 400V/50Hz/3Ph	490x700x1150	✓
PASTRY TWO	18 L	eau	12 A - 5 kw 400V/50Hz/3Ph	510x700x1150	✓
PASTRY THREE	30 L	eau	14 A - 7 kw 400V/50Hz/3Ph	550x780x1200	✓
PASTRY SIX	60 L	eau	15 A - 9 kw 400V/50Hz/3Ph	620x850x1250	✓
OPTIONS					
		Pour Pastry one	Pour Pastry two	Pour Pastry three	Pour Pastry six
CUTTER					
OUTIL CONFITURE					
ICING PERFECT					
LF3359416	DOUCHETTE OFFERTE SUR LES 4 MODÈLES				

TABLEAU COMPARATIF DE NOS MULTIFONCTIONS PASTRY BOX

	PASTRY ONE /120 Taille de cuve 12 L		PASTRY TWO /180 Taille de cuve 18 L		PASTRY THREE Taille de cuve 30 L		PASTRY SIX Taille de cuve 60 L	
	Mini/max	Produit fini max.	Mini/max	Produit fini max.	Mini/max	Produit fini max.	Mini/max	Produit fini max.
Crème pâtissière	2/7 L de lait	11 kg	3/13 L de lait	21 kg	5/20 L de lait	32 kg	8/40 L de lait	64 kg
Glace litre de mix	1/4 L de mix	6 L	2/7 L de mix	11 L	3/10 L de mix	15 L	5/15 l de mix	22 L
Pâte à choux	1/4 L d'eau	12 kg	2/7 L d'eau	21 kg	4/13 L d'eau	39 kg	5/26 L d'eau	78 kg
Crème beurre	2/3 kg de beurre	5,8 kg	3/5 kg de beurre	10 kg	4/10 kg de beurre	19 kg	5/20 kg de beurre	38 kg
Crème d'amande	1/2 kg de beurre	8 kg	2/3 kg de beurre	12 kg	3/5 kg de beurre	20 kg	4/10 kg de beurre	40 kg
Bavaroise	2/6 L de lait	9,2 kg	3/12 L de lait	18 kg	4/20 L de lait	31 kg	8/40 L de lait	62 kg
Pâte à baba	1/2 kg de farine	4,4 kg	2/3 kg de farine	6,6 kg	3/7 kg de farine	15,7 kg	4/10 kg de farine	22,4 kg
Confiture	2/5 kg de fruits	10 kg	3/8 kg de fruits	16 kg	5/18 kg de fruits	36 kg	10/36 kg de fruits	72 kg