

ROBOT CRÈME

Le crème des pastocuisseurs et
turbines à glace

Un seul appareil pour différentes fonctionnalités:



Pasteurise



Turbine



Cuit



Refroidit



Mélange



Émulsionne

EXIGEZ
LA **QUALITÉ**,
LA **SIMPLICITÉ**,
LA **PRODUCTIVITÉ**.



Appareil à quiche



Cake



Bouillon



Sauce



Tarte citron



Glace

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

UN **SERVICE À**
VOTRE **ÉCOUTE**.

- Formation
- Accompagnement
- Nouvelles recettes chaque mois



LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE VOTRE CRÉATIVITÉ

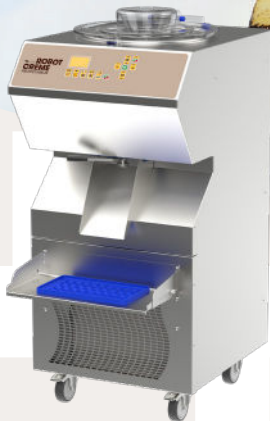
pvlab **ROBOT**
CREME

WWW.ROBOTCREME.COM

Gamme Cuisine

Avec la gamme **ROBOT RÈME**, la fabrication de sauce, n'aura jamais été aussi simple, efficace et accessible.

Grâce à une rapidité étonnante et une précision d'exécution sans faille, proposée en version, Multifonctions Spéciales Cuisine, la marque **ROBOT RÈME** révolutionne littéralement le quotidien de tous les Cuisiniers.



Avec la gamme **ROBOT CRÈME Multifonctions Spécial Cuisine SC**, des robots dédiés à la restauration, apportez l'efficacité **ROBOT CRÈME** dans votre cuisine. Disponible en versions **5L** et **15L**

MULTIFONCTIONS
SC