

# ROBOT CRÈME

La crema de los pasteurizadores y turbinas de helado.

Un solo equipo con múltiples funcionalidades:



Pasteuriza



Turbina



Cuece



Enfria



Mezcla



Emulsiona

EXIGE CALIDAD, SIMPLICIDAD, PRODUCTIVIDAD.



Éclair



Pastel



Turrón



Mermelada



Tarta de limón



Helado

- Ahorro de tiempo
- Racionalización de la producción
- Higiene garantizada
- Consistencia en las recetas
- Simplicidad de uso
- Diversificación de las recetas

UN SERVICIO A SU DISPOSICIÓN.

- Formación
- Acompañamiento
- Nuevas recetas cada mes



TECNOLOGÍA POTENCIANDO TU CREATIVIDAD

pvlab **ROBOT  
CRÈME**

WWW.ROBOTCREME.COM

# Gama Repostería

Con la gama **ROBOT CRÈME**, la fabricación de postres de repostería, así como sorbetes y helados, nunca ha sido tan sencilla, eficiente y accesible. Crema pastelera, mousses, masa choux, pastelitos, confiterías, pasteles de viaje... todos los grandes clásicos de la repostería y los postres helados ahora son posibles con una sorprendente rapidez y una ejecución precisa sin fallos. Ofrecida en cuatro versiones: Multifunciones, Pastociseurs, Pastociseurs económicos, la marca **ROBOT CRÈME** revoluciona literalmente el día a día de todos los Pasteleros.



Disponibles en cubetas de **5L, 15L o 40L**, la gama **MF Multifunción ROBOT CRÈME** es la herramienta ideal para realizar sus pasteles y helados sin compromisos.

**MULTIFUNCIÓN**  
MF



Realiza tus recetas de repostería a la perfección con los **ROBOT CRÈME Pastociseurs PC**.

Disponibles en cubetas de **40L y 60L**.

**PASTOCOOKERS**  
PC



Realice sus recetas de repostería en gran volumen con un precio más competitivo con los **ROBOT CRÈME Pastociseurs PCE**.

Disponibles en cubeta de **40L y 60L**.

**PASTOCOOKERS**  
PCE