

## Robotchef spécial cuisine RT51A

- Commandes électroniques
- Groupe hermétique à air



CODE	€
RT51A	8 490

Options	CODE	€
Support inox sur roues	CHARTBT	560



Crème pâtissière



Sauce chocolat



Crème citron



Confiture



Béchamel



Pasteurisation



Sorbet



Pâte à chou



Crème glacée

### Caractéristiques techniques

Capacité de la cuve	5 litres
Puissance (Watts)	2 000
Tension standard	Mono 230V + T ~ 50Hz
Dimensions L x P x H (mm)	435 x 605 x 601 H 951 couvercle ouvert
Poids net (kg)	58

Le Robotchef est doté d'une régulation électronique « intelligente » comportant 50 mémoires recettes

Il est livré avec 40 recettes pré-enregistrées (pouvant être modifiée en 30 secondes).

Ex : Crème pâtissière, d'amandes, diplomate bavaroise, crème glacée, sorbet, granité, marmelade, gelées de fruits, ganaches, sauce chocolat, mousses, mousseline, pâte à bombe, béchamel, pâte à chou, pâte à guimauve, nappage, glaçage, etc...

### Caractéristiques

- Programme de chaînage permettant : (par exemple) de mettre les ingrédients d'une crème pâtissière en conservation toute la nuit, qui se mettra en route à l'heure pré-réglée, pour que la préparation soit prête à l'ouverture de la cuisine.
- Extraction directe bas de cuve
- Variateur de vitesse
- Variotexture : agit directement sur la fréquence du moteur d'entraînement du bras de mélange, permettant par un indice de valeur, le choix de la texture de vos crèmes glacées et sorbets, sans avoir à contrôler la température et le temps de sanglage
- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane
- Gaz écologique R404a
- Compresseur hermétique
- Refroidissement condenseur à air
- Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle

## Tableau des recettes

	<b>ROBOTCHEF RT51A</b>			
	Capacité de la cuve 5 L			
	Quantités		Durées (min)	
	mini	maxi	mini	maxi
Crème pâtissière	1,4 kg	4,3 kg	25	43
Crème citron	1,5 kg	4,5 kg	25	40
Crème brûlée	1,6 kg	4,8 kg	20	35
Crème diplomate	1,4 kg	4,3 kg	25	43
Crème d'amande	1,5 kg	4,5 kg	25	43
Crème anglaise	1,0 kg	4,5 kg	20	40
Crème au fromage blanc	1,7 kg	4,3 kg	15	25
Crème au beurre	0,6 kg	2,0 kg	20	35
Crèmeux aux fruits	900 g	4,5 kg	20	35
Crème bavaroise à l'abricot	1,3 kg	5,0 kg	20	35
Crème bavaroise à la crème anglaise	2,1 kg	5,0 kg	25	40
Mousseline au beurre	1,0 kg	3,0 kg	10	15
Pâte à bombe	800 g	1,2 kg	20	35
Brownies	800 g	4,8 kg	10	15
Ganaches	1,5 kg	4,5 kg	15	20
Sauce chocolat	900 g	4,5 kg	20	35
Nappage solution de pectine	1,5 kg	5,0 kg	25	50
Confitures	0,4 kg	1,5 kg	45	70
Gelées	1,5 kg	5,0 kg	25	40
Pâte de fruits	-	-	-	-
Florentins	1,4 kg	3,7 kg	45	70
Guimauve	0,5 kg	1,2 kg	15	25
Pâte à choux	1,6 kg	3,0 kg	25	35
Appareil précuit pour quiche	1,5 kg	4,5 kg	22	30
Béchamel	1,0 kg	4,5 kg	25	43
Pasteurisation	1 L	4,5 L	25	43
Crème glacée	0,8 L	2,5 L	15	20
Sorbet	0,8 L	2,5 L	15	20
Milkshake	1,7 L	4,2 L	22	35