Baker Box

Pastry Box

# NOS MULTIFONCTIONS

# PRODUCTION
# PÂTISSERIE
# GLACERIE
# CONFISERIE
# TRAITEUR

## MULTIFONCTIONS

- Couvercle ajouré
- Rotation inversée
- Commande par écran tactile intuitif 5,1 pouces
- 42 programmes pré-enregistrés
- Température réglable entre -15°C jusqu'à 115°C

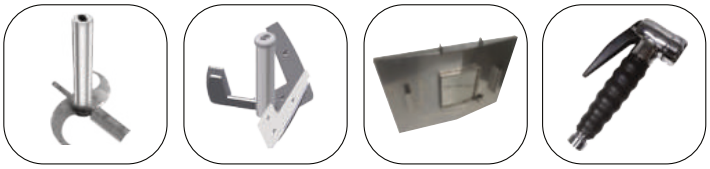
## NOUVEAUTÉ,

VOTRE PASTRYBOX CONNECTÉE

Wi-Fi

- Historique des cycles machine
- Modification des recettes à distance
- Messages de maintenance
- Messages d'erreurs éventuels
- Système traçabilité norme HACCP, édition pdf depuis un smartphone ou ordinateur.



Cutter - outil confiserie - Icing perfect - groupe de lavage

# PARTICULARITÉS DES MULTIFONCTIONS PASTRY BOX




**1** Bras de mélange équipés de racleurs :
Rotation dans les deux sens
Cuve monobloc emboutie 6 mm.

**2** Tableau de commande
Écran tactile

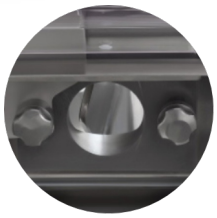
**3** Couvercle thermoformé avec ouverture pour l'introduction des matières premières, avec arrêt de sécurité incorporé.

**4** Carrosserie massive en acier inox AISI 304

**5** Extraction directe du produit par le devant

**6** Tablette pour récipients

**7** Sortie parfaite du produit même avec des morceaux grâce à une rotation dans les deux sens
(avec variateur de 10 à 500 RPM)








**INVESTIR DANS UNE MACHINE MULTIFONCTIONS,**
**C'EST AUGMENTER SA PRODUCTIVITÉ,**
**GAGNER EN CONFORT DE TRAVAIL ET EN RÉGULARITÉ.**

Formation incluse 1 journée

Pastrybox - contact@pastrybox.net - 03 23 55 08 56

# NOUVEAUTÉ

# VOTRE PASTRYBOX CONNECTÉE

- **Historique des cycles machine**
- **Modification des recettes à distance**
- **Messages de maintenance**
- **Messages d'erreurs éventuels**
- **Système traçabilité norme HACCP, édition pdf depuis un smartphone ou ordinateur.**

**Modèle** : PASTRY TWO — **S/N**: 2501006

**Date et heure**: 04 décembre 2025, 06:00:15 — **Durée**: 00:43:16

**Nom du programme**: CREME PATISSIERE — **Secteur**: 1 **Programme**: 1

| N° | Phase | Temps | Durée | Heure / Température | Mixer |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 00:00:02 | 00:25:23 | 92.0 °C | 80 rpm |
| 2 | | 00:25:25 | 00:02:12 | 2 min | 80 rpm |
| 3 | | 00:27:37 | 00:13:23 | 20.0 °C | 80 rpm |
| 4 | | 00:41:00 | 00:00:28 | | 80 rpm |
| 4 | | 00:41:28 | 00:01:20 | | 80 rpm |
| 4 | | 00:42:48 | 00:00:28 | | 80 rpm |

**HISTORIQUE**

**COURBES**



# MULTIFONCTIONS

## Tableau comparatif de nos machines Multifonctions Pastrybox :

| | PASTRY 1<br>Taille de cuve 12 L. | | PASTRY 2<br>Taille de cuve 18 L. | | PASTRY 3<br>Taille de cuve 30 L. | | PASTRY 6<br>Taille de cuve 60 L. | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Mini/Max | Produits fini max. | Mini/Max | Produits fini max. | Mini/Max | Produits fini max. | Mini/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 |

- **Couvercle** ajouré spécial pour les cuissons en basse température pour une conservation des goûts uniques.
- Bras de mélange «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
- 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) (OPTION)

- Carrosserie massive en acier inox AISI 304
- Refroidissement avec condenseur à Air, à eau selon modèles
- Gaz frigorigène R452A
- Commandes électroniques
- 4 roulettes chape inox dont 2 à freins

Formation incluse 1 journée

# LE MUST

## de la productivité dans votre laboratoire

### Toute une variété de programmes déjà rentrés

Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 recettes très facilement et de manière intuitive grâce à l'écran tactile. Exemple : crème pâtissière, sirops, mais aussi les plats mijotés salés, etc pour laisser libre cour à votre créactivité.

### Régulation par écran tactile « intuitif »

Nos machines sont dotées d'une interface tactile et intuitive, comportant 42 programmes pré-enregistrés, mais modifiables en quelques secondes et classés en 4 familles :
**Pâtisserie, Glacerie, Confiserie, Traiteur**.

### Système dynamic frost

Système permettant d'optimiser et de moduler les vitesses de rotations lors de la phase de turbinage et de choisir la puissance de refroidissement pour un sanglage optimum.
**Résultats:** Un foisonnement exceptionnel, une texture incomparable de vos crèmes glacées et sorbets.

### Système exclusif PASTRYBOX

Nos machines possèdent un double système unique pour la cuisson et le refroidissement, très performant avec des temps de cycles rapides et inégalables.
**Chauffe indirecte thermoconductrice**
Inspiré de la cuisson bain Marie,
(pas de résistance en chauffe directe avec la cuve.)
**Résultat:** impossible de brûler la production lors de la cuisson.
**Froid:** Gestion du froid, parfaitement maitrisée qu'elle soit rapide ou soft afin de s'adapter parfaitement au produit désiré.



cutter



sortie sans grille



Outil double sens de rotation

| Modèle | Dimensions (LxPxH) mm | Tension | Refroidissement | Capacité |
|---|---|---|---|---|
| **PASTRY 1** | 490x600x1100 | 14 A - 5,5 kW<br>400V - 50 - 3 | Air ou Eau | 12 L |
| **PASTRY 2** | 510x700x1150 | 18 A - 7.7 kW<br>400V - 50 - 3 | Eau | 18 L |
| **PASTRY 3** | 550x780x1200 | 18 A - 8,2 kW<br>400V - 50 - 3 | Eau | 30 L |
| **PASTRY 6** | 620x850x1250 | 13 kW<br>400V - 50 - 3 | Eau | 60 L |

| OPTIONS | Cutter | Outil confiture | Icing perfect | WIFI* |
|---|---|---|---|---|
| | PASTRY 1 | PASTRY 1 | PASTRY 1 | PASTRY 1 |
| | PASTRY 2 | PASTRY 2 | PASTRY 2 | PASTRY 2 |
| | PASTRY 3 | PASTRY 3 | PASTRY 3 | PASTRY 3 |
| | PASTRY 6 | PASTRY 6 | PASTRY 6 | PASTRY 6 |

**Douchette incluse sur tous les modèles**

Formation incluse 1 journée

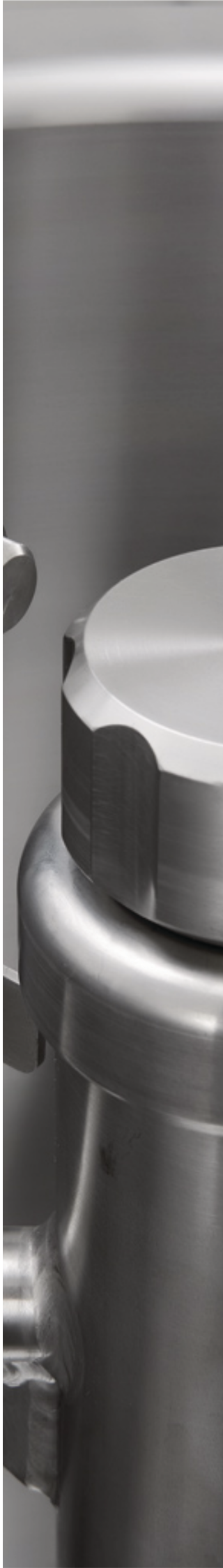


# TABLEAU DES RECETTES

| |  |  |  |
|---|---|---|---|
| Crème pâtissière | • | | |
| Flan pâtissier | • | | |
| Crèmeux fruits | • | | |
| Crème éclairs (spécial congélation) | • | | |
| Pâte à choux | • | | |
| Crème citron | • | | |
| Crème d'amande | • | | |
| Mousseline Marron | • | | |
| Mousseline | • | | |
| Crème au beurre | • | | |
| Mousse nougat | • | | |
| Bavaroise vanille | • | | |
| Crème anglaise | • | | |
| Riz au lait | | | • |
| Brownies | | • | • |
| Congolais | • | | |
| Pâte à baba 1 minute | | • | |
| Glaçage couleur (mate) | | | • |
| Glaçage couleur (brillant) | | | • |
| Glaçage utilisation | | • | |
| Nappage | • | | |
| Glaçage neutre | • | | |
| Fondant | • | | |
| Tempérage | • | | |
| Guimauve | • | | |
| Nougat Montélimar | • | | |
| Confiture | • | | |

# TABLEAU DES RECETTES

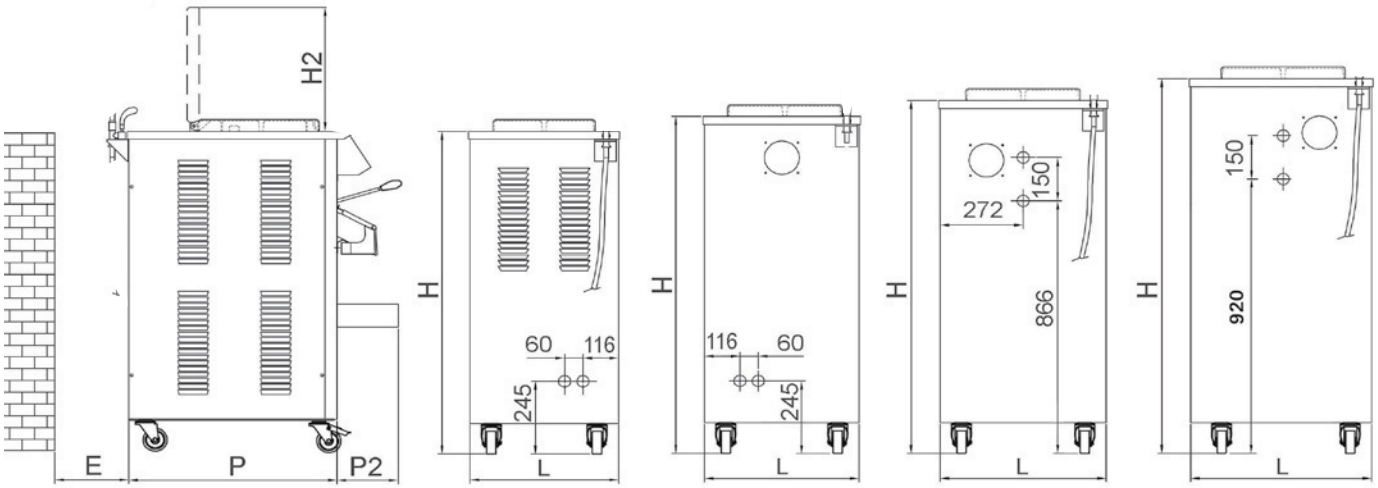
| |  |  |  |
|---|---|---|---|
| Pâte de fruits | | | • |
| Croquants | | • | • |
| Amaretti | • | | |
| Barres céréales | • | | |
| Pasteurisation glace | • | | |
| Pasteurisation sorbet | • | | |
| Glace turbinage | • | | |
| Béchamel | • | | |
| Appareil à quiche | • | | |
| Confit oignons | • | | |
| Tapenade | | • | |
| Stérilisation | | | |
| Mousse chocolat | | • | |
| Pâte à bombe | • | | |
| Ganache tarte | | • | |
| Ganache à cadrer | | • | |
| Les sirops | | • | |
| Les soupes | | • | |
| Praliné à l'ancienne | | • | |
| Praliné à tartiné | | • | |
| Compoté de cerises | • | | |
| Base caramel | | | • |
| Poires au vin | | | |
| Crème aux oeufs caramel | | • | |
| Gâteau de semoule | | | • |
| Crêpes bocaux | | | • |
| Tarte vallée d'auge | • | | |
| Crème mascarpone | • | | |



# MULTIFONCTIONS

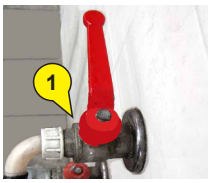
## Dimensions

| | PASTRY 1 T | PASTRY 2 T | PASTRY 3 T | PASTRY 6 T |
|---|---|---|---|---|




| Modèle | | PASTRY 1 T | PASTRY 2 T | PASTRY 3 T | PASTRY 6 T |
|---|---|---|---|---|---|
| Dimensions | L(mm) | 490 | 510 | 550 | 620 |
| | P(mm) | 600 | 700 | 780 | 850 |
| | H(mm) | 1100 | 1150 | 1200 | 1250 |
| | H2(mm) | 390 | 440 | 490 | 600 |
| | P2(mm) | 300 | 300 | 300 | 300 |
| | Pour version à eau E(mm) | 300 | 300 | 300 | 300 |
| Entrée et sortie condensation | | 3/4 " (outer ø 26,9mm) | 3/4 " (outer ø 26,9mm) | 3/4 " (outer ø 26,9mm) | 3/4 " (outer ø 26,9mm) |
| Entrée douchette | | 1/2" (outer ø 21,3mm) | 1/2" (outer ø 21,3mm) | 1/2" (outer ø 21,3mm) | 1/2" (outer ø 21,3mm) |

## Machine à refroidissement à eau 1.1




Pour les machines à condensation à eau, il est nécessaire de prévoir un tuyau pour l'alimentation en eau et un tuyau pour son évacuation. Il est recommandé d'interposer une vanne ou un robinet (1) avant le tuyau d'alimentation.




Les raccords filetés se trouvent à l'arrière de la machine, dans la partie inférieure, chaque raccord est identifié par une étiquette qui précise l'utilisation, selon les indications ci-après :

**A. IN - Arrivée d'eau dans la machine (pression entre 1 et 7 bars)**
**B. OUT - Sortie de l'eau de la machine**




Pour le raccordement au réseau d'eau, il est recommandé d'utiliser des tuyaux en caoutchouc à des pressions jusqu'à 15 bars. Pour brancher les tuyaux aux raccords filetés de la machine, il est recommandé d'utiliser des raccords porte-caoutchouc de ¾" et un collier serre-tube avec vis de serrage. Prévoir une vanne ou un robinet, avant le tuyau d'alimentation, afin de régler le débit de l'eau en entrée.

# MULTIFONCTIONS

## Machine à refroidissement à eau 1.2



NE PAS INVERSER LE BRANCHEMENT DES TUYAUX ET ÉVITER LES ÉTRANGLEMENTS OU LES COUDES À ANGLES TRÈS SERRÉS.

UNE TEMPÉRATURE DE L'EAU EN ENTRÉE (IN) EXCESSIVEMENT ÉLEVÉE (SUPÉRIEURE À 28°C) NE PERMETTRA PAS UN BON FONCTIONNEMENT DE L'ÉCHANGEUR DE CHALEUR INSTALLÉ SUR LA MACHINE.

LES TUYAUX OU RACCORDS INADÉQUATS PEUVENT PROVOQUER DES FUITES D'EAU AVEC DES NUISANCES DANS LE LOCAL DE TRAVAIL. UNE ÉVENTUELLE FUITE D'EAU PEUT ENDOMMAGER GRAVEMENT LA MACHINE.

AVEC UNE EAU DU RÉSEAU D'ALIMENTATION TRÈS CALCAIRE OU RICHE EN IMPURETÉS, UN SYSTÈME ADOUCISSEUR OU DE FILTRATION DOIT ÊTRE INSTALLÉ EN AMONT DU TUYAU D'ALIMENTATION.

LA PRESSION DE L'EAU EN ENTRÉE DE LA MACHINE (IN) DOIT ÊTRE COMPRISE ENTRE 1 ET 7 BARS. DANS LE CAS CONTRAIRE, LA MACHINE RENCONTRERA DES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT.

AVEC UNE PRESSION D'EAU EN ENTRÉE DE LA MACHINE (IN) SUPÉRIEURE AUX LIMITES PRÉVUES, UN LIMITEUR DE PRESSION DOIT ÊTRE INSTALLÉ EN AMONT DU TUYAU D'ALIMENTATION, CORRECTEMENT RÉGLÉ. LA MACHINE RISQUE SINON D'ÊTRE ENDOMMAGÉE ET DE CESSER DE FONCTIONNER.

À DES TEMPÉRATURES INFÉRIEURES À 0°C, L'EAU CONTENUE DANS L'INSTALLATION DE RÉFRIGÉRATION DE LA MACHINE DOIT ÊTRE VIDÉE. ELLE RISQUE SINON DE GELER À L'INTÉRIEUR EN PROVOQUANT DE GRAVES DÉGÂTS.

Baker Box

Pastry Box

**03 23 55 08 56**

**contact@pastrybox.net**