

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

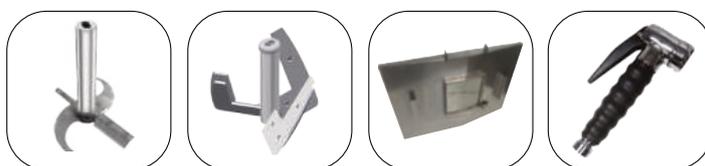
NOUVEAUTÉ,

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

MULTIFONCTIONS

Tableau comparatif de nos machines Multifonctions Pastrybox :

	PASTRY 1 Taille de cuve 12 L.		PASTRY 2 Taille de cuve 18 L.		PASTRY 3 Taille de cuve 30 L.		PASTRY 6 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

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 créativité.

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.



cutter



sortie sans grille



Outil double sens de rotation

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 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 maîtrisée qu'elle soit rapide ou soft afin de s'adapter parfaitement au produit désiré.

Modèle	Dimensions (LxPxH) mm	Tension	Refroidissement	Capacité
PASTRY 1	490x600x1100	14 A - 5,5 kW 400V - 50 - 3	Air ou Eau	12 L
PASTRY 2	510x700x1150	18 A - 7.7 kW 400V - 50 - 3	Eau	18 L
PASTRY 3	550x780x1200	18 A - 8,2 kW 400V - 50 - 3	Eau	30 L
PASTRY 6	620x850x1250	11,2 kW 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	•		

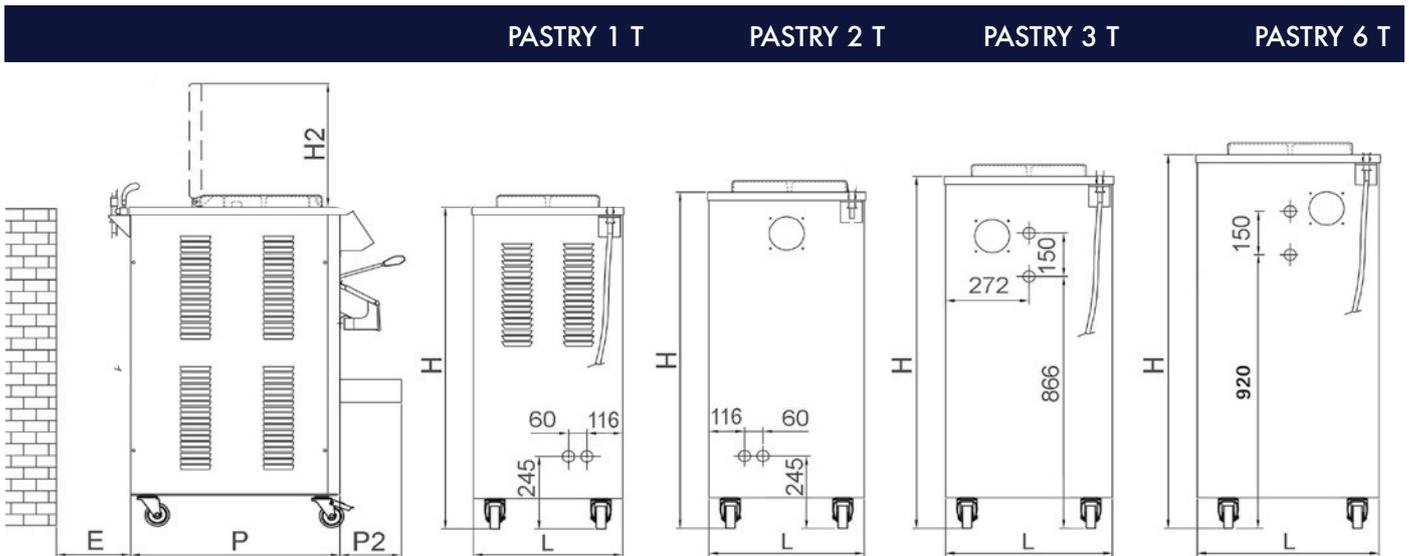
TABLEAU DES RECETTES



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



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)			
Entrée douchette		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 3/4" 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.

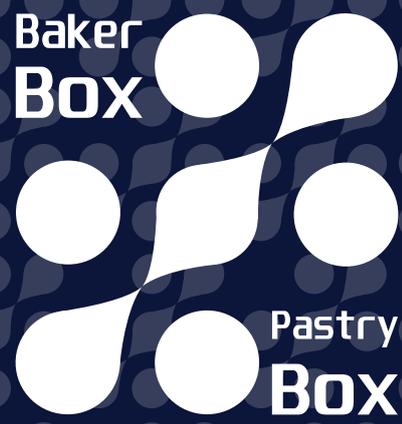
LES TUYAUX OU RACCORDS INADÉQUATS PEUVENT PROVOQUER DES FUITES D'EAU AVEC DES NUISANCES DANS LE LOCAL DE TRAVAIL. UNE ÉVENTUELLE FUITE D'EAU PEUT ENDOMMAGER GRAVEMENT LA MACHINE.

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 PRÉ-VUES, 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 RÉFRI-GÉRATION DE LA MACHINE DOIT ÊTRE VIDÉE. ELLE RISQUE SINON DE GELER À L'INTÉRIEUR EN PROVOQUANT DE GRAVES DÉGÂTS.



03 23 55 08 56

contact@pastrybox.net