



## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- **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 eboutie), 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.
- Contrôle de la température avec système électronique intégré à double sondes.
- Température réglable entre -15°C jusqu'à +115°C (possibilité d'aller jusqu'à 120°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 bar de pression) (OPTION)

### Conception des machines

- 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

## Tableau comparatif de nos machines Multifonctions Pastry Box:

PRODUITS	PASTRY 1 Taille de cuve 10 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.						
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

- **Programme autonome de production**

Possibilité de réaliser des recettes en dehors du temps de présence des opérateurs et permet d'optimiser la production et tout types de produits à longue cuisson.

Exemple: Crème pâtissière, sirops, mais aussi les plats mijotés salés.

- **Régulation par écran tactile «intuitif»**

Nos machines sont dotées d'une régulation tactile intuitive comportant 42 programmes pré-enregistrés entièrement modifiables en quelques secondes.

Exemple : Classez en 4 familles, Pâtisserie, glacierie, chocolaterie/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.

**Chauffe:** Inspiré de la cuisson bain Marie, pas de résistance en chauffe direct avec la cuve. Résultat: Impossible de brûler la production lors d'un cycle.

**Froid :** Gestion du froid, parfaitement maîtrisé qu'il soit rapide ou soft afin de s'adapter parfaitement au produit désiré.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	Dim. (mm) LxPxH	Tension	Refroidissement	Capacité
<b>PASTRY 1</b>	490X600X1100	14A - 5.5 KW 400 V - 50 - 3	Air ou Eau	10 L.
<b>PASTRY 2</b>	510X700X1150	18A - 7.7 KW 400 V - 50 - 3	Eau	18 L.
<b>PASTRY 3</b>	550x780x1200	18A - 7.7 KW 400 V - 50 - 3	Eau	30 L.
<b>PASTRY 6</b>	620x850x1200	11.2 KW 400 V - 50 - 3	Eau	60 L.

## Particularités des Pastocuisseurs Multifonctions PASTRY BOX

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

Carrosserie massive en acier inox AISI 304

Extraction directe du produit par le devant

Tablette pour récipients



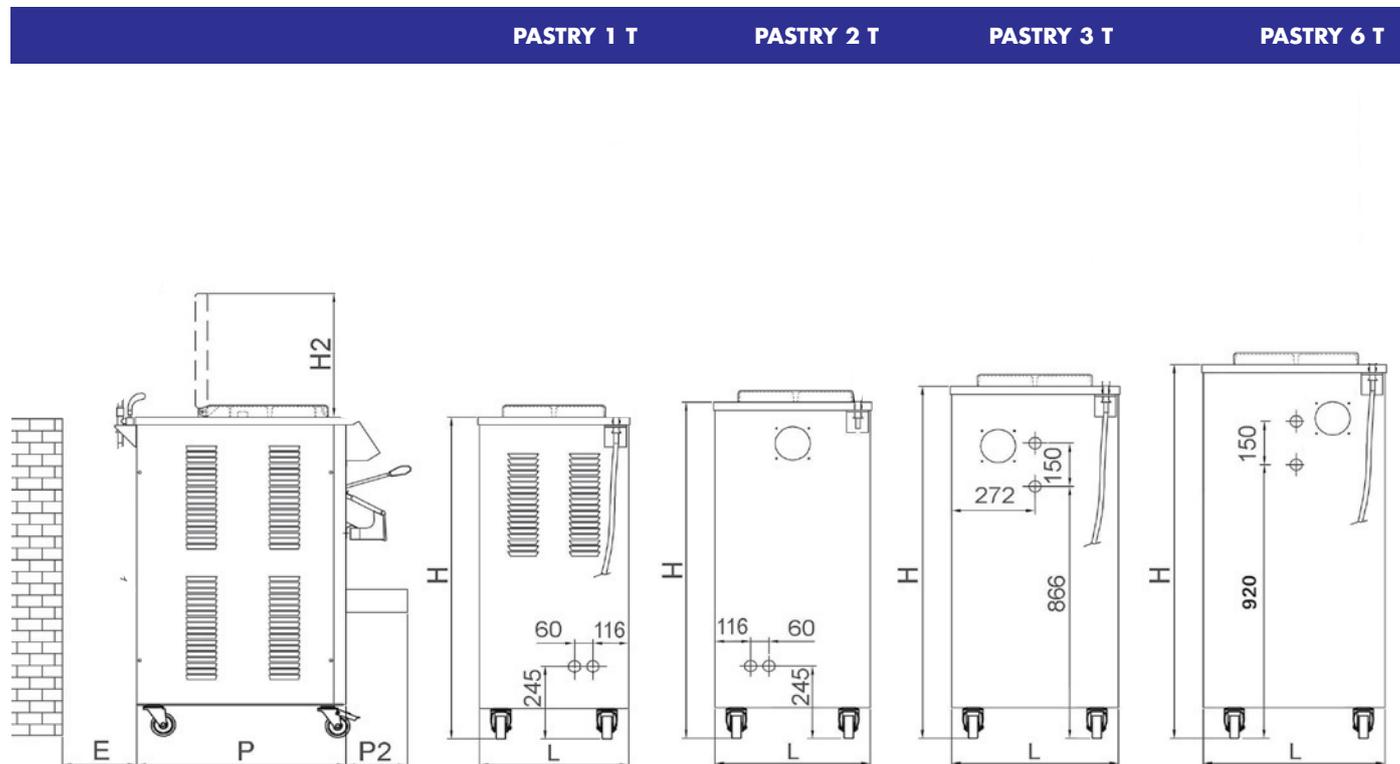
Bras de mélange équipés de racleurs:  
- Rotation dans les 2 sens  
- Cuve monobloc emboutie 6 mm

Tableau de commande écran tactile

Sortie parfaite du produit, même avec morceaux grâce à une rotation dans les deux sens (avec variateur de 10 à 500 RPM) et une sortie sans grille.



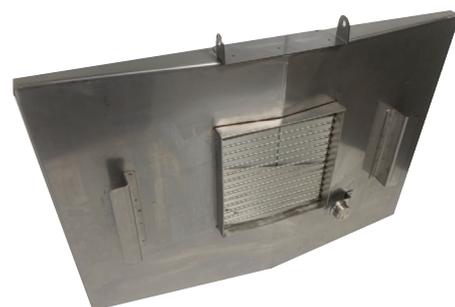
## DIMENSIONS DES MULTIFONCTIONS



Modèle PASTRY		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 air E(mm)	500	500	-	-
	Pour version à eau E(mm)	300	300	300	300

## Nos options Multifonction

	PASTRY 1	PASTRY 2	PASTRY 3	PASTRY 6
<b>Outil confiserie</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>
<b>Cutter</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>
<b>Douchette</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>
<b>L'Icing perfect</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>



**CUTTER**

**Outil confiserie**

**L'Icing perfect**



**KIT DOUCHETTE**



## LES RECETTES & OUTILS

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	•		

## LES RECETTES & OUTILS

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	•		
Ganaches tartes		•	
Ganaches à cadrer		•	
Les sirops		•	
Les soupes		•	
Praliné à l'ancienne		•	
Praliné à tartiné		•	
Compoté de cerise	•		
Base caramel			•
Poire au vin			
Crème aux oeufs caramel		•	
Gâteaux de semoule			•
Crêpes bocaux			•
Tarte vallée d'auge	•		
Crème mascarpone	•		

### Notre service

L'achat d'une multifonction, dresseuse, enrobeuse chocolat, laminoir, table de découpe comprend une journée de formation personnalisée dans notre showroom ou votre laboratoire, par notre pâtissier/démonstrateur.

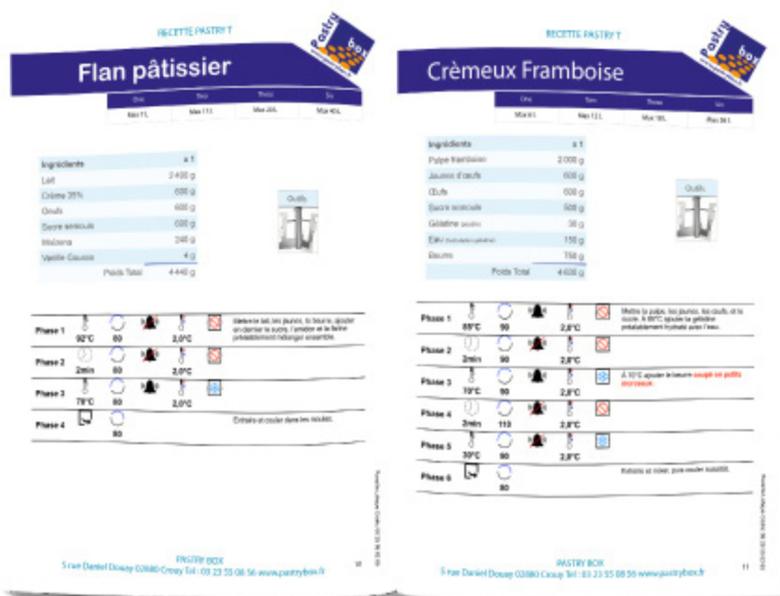
Cette journée de formation permettra d'acquérir les compétences nécessaires sur le fonctionnement de la machine, de rationaliser la production et de diversifier la gamme de produits.

### Complément

Une question ? un conseil ?  
Après la formation, notre démonstrateur reste à votre disposition pour toute demande.

### Livret de recette PASTRYBOX

A l'achat d'un Pastocuseur Multifonctions PASTRY, un livret de recette est offert.



### Démonstrateurs PASTRY BOX (Détail tarif p.5)

**Cédric LAHAYE**

Tél: 06.25.95.62.69

E-mail: c.lahaye@pastrybox.net

**Samuel LAGARDE**

Tél: 06.72.22.56.68

E-mail: s.lagarde@pastrybox.net

