

ROBO
cream

I SIGNORI DELLA CREMA



robocream.com

LA NOSTRA MISSIONE: ESSERE I NUMERI UNO PER L'ÉLITE DEI PASTICCIERI

Senti di essere un "Signore della crema"?
Un pasticcere d'élite? Sei il tipo di persona che vuole scavare una netta distanza tra i tuoi concorrenti e affermarti sul panorama nazionale come un'eccellenza del tuo settore?

Beh, abbiamo quello che fa al caso tuo. Le nostre macchine ROBOcream sono state progettate su misura per te per rispondere alle tue esigenze. Facili da usare, performanti, con un'interfaccia semplice e intuitiva permettono a te che sei già all'avanguardia nel tuo settore di migliorare sempre più.

ROBOcream non è per tutti:
è solo per chi vuole lasciare un segno.
ROBOcream non è per tutti:
è solo per chi è all'avanguardia.
ROBOcream non è per tutti:
è solo per chi punta in alto.

Se sei tentato di pensare che sia un brand di macchinari, ti sbagli. È uno strumento per l'eccellenza.

È una filosofia. ROBOcream è la linea di robot multifunzione progettata specificatamente per i pasticci d'élite che ti permetterà di produrre crema di qualità eccelsa e affermarti nella tua categoria. Una macchina specifica per la crema. Quello che non esisteva e che abbiamo creato.

ROBOcream è una moderna e vantaggiosa innovazione nel mondo delle preparazioni alimentari artigianali. È dotata di oltre 50 programmi personalizzabili dall'utente per preparare crema pasticcera, crema inglese, crema catalana, crème brûlée, crema al limone, mousseline, diplomatica, crema di mandorle, crema al burro, creme di frutta, crema bavarese, pâte à bombe, pasta choux, confetture, gelée, gelatine, glasse, nappage, fusione cioccolato, salsa cioccolato, ganache, salsa pomodoro, besciamella, risotto, polenta, ecc. Pastorizza miscele per gelato. Prepara gelati e freschi sorbetti (no R15, RT15, R40, R60, R2000).

A te non serve una macchina che faccia la crema.
A te serve una ROBOcream.



OUR MISSION: BE THE NUMBER ONE FOR THE ELITE OF PASTRY CHEFS

Are you a "Lord of the cream"?
An elite pastry chef? Are you that kind of person who wants to dig a clear distance from the competitors and establish themselves as an excellence in the sector?

Well, we have the one for you. Our ROBOcream machines have been custom-designed for you, in order to meet your needs. Easy to use, performing, with a simple and intuitive interface, they allow you, who are already at the forefront of your sector, to improve yourself more and more.

ROBOcream is not for everyone:
it is only for those who want to leave a mark.
ROBOcream is not for everyone:
it is only for those who are on the cutting edge.
ROBOcream is not for everyone:
it is only for those aiming high.

If you are tempted to think it is a machinery brand, you are wrong.

It is a tool for excellence. It is a philosophy. ROBOcream is the line of multifunction robots specifically designed for elite pastry chefs, which will allow you to produce top quality cream and establish yourself in your category. A specific machine for the cream. What did not exist and what we created.

ROBOcream is a modern and convenient innovation in the world of handcraft food preparations. It has more than 50 programs (automatic or customisable) to make custard cream, catalan cream, crème brûlée, lemon cream, mousseline, diplomat, almond cream, butter cream, fruit cream, bavarian cream, pâte à bombe, choux pastry, confiture, jelly, gelatine, nappage, chocolate melting, ganache, chocolate sauce, tomato sauce, bechamel, risotto, polenta, etc. It pasteurizes ice cream mixes. It makes gelato and fresh sorbets (no R15, RT15, R40, R60, R2000).

You don't need a cream machine.
You need a ROBOcream.

5L



Creme pasticcere
Custard creams



Gelati
Ice creams

R52



RT52



Carrello su richiesta per
modelli RT52 - RT15
*Trolley on request for models
RT52-RT15*

ROBO
cream

15L



RT15



R157



R15



25L



40L



R257



R4014 - R4021



R40



60L



200L



R60



R2000



ROBO
cream

MACCHINE MULTIFUNZIONE / MULTIFUNCTION MACHINES

CUOCICREMA / PASTORIZZATORE / MANTECATORE - "Inverter" CREAMCOOKER / PASTEURIZER / BATCH FREEZER - "Inverter"

MODELLO MODEL	Prod. Crema/Base <i>Prod Base/Cream</i> Lt.	Prod. Gelato Ciclo <i>Prod. Gelato Cycle</i> Kg.	Prod. Gelato Oraria <i>Hourly prod. Gelato</i> Lt.	Condensazione <i>Cooling</i>	Dimensioni nette <i>LxPxH - mm</i> <i>Net Dimensions</i> <i>WxDxH - mm</i>	Volt/Ph/Hz	Potenza W <i>Power W</i>	Systema 4.0
RT52	5	1,15/2,3	15	A / W	435x695x597	230V 50Hz	1500	opt.
R52	5	1,15/2,3	15	A / W	435x695x1163	230V 50Hz	1500	opt.
R157	15	2,3/8	60	A / W	600x835x1335	400V 3N 50Hz	4400	opt.
	15	2,3/8	60	AW	600x835x1335	400V 3N 50Hz	4400	opt.
R257	25	2,3/8	60	W	600x835x1335	400V 3N 50Hz	4400	opt.
R4014	40	4,6/16	100	W	600x945x1335	400V 3N 50Hz	7500	opt.
R4021	40	4,6/24	150	W	600x945x1335	400V 3N 50Hz	9900	opt.

CUOCICREMA / PASTORIZZATORE - "Inverter" CREAMCOOKER / PASTEURIZER - "Inverter"

MODELLO MODEL	Prod. Crema/Base <i>Prod Base/Cream</i> Lt.	Condensazione <i>Cooling</i>	Dimensioni nette <i>LxPxH - mm</i> <i>Net Dimensions</i> <i>WxDxH - mm</i>	Volt/Ph/Hz	Potenza W <i>Power W</i>	Systema 4.0
RT15	15	A / W	515x713x795	230V 50Hz	3900	opt.
R15	15	A / W	600x835x1335	230V 50Hz	3900	opt.
	15	AW	600x835x1335	230V 50Hz	3900	opt.
R40	40	A / W	600x835x1335	400V 3N 50Hz	5400	opt.
R40	40	AW	600x835x1335	400V 3N 50Hz	5400	opt.
R60	60	A	600x1400x1335	400V 3N 50Hz	5600	opt.
R60	60	W	600x835x1335	400V 3N 50Hz	5600	opt.
R60	60	AW	600x1400x1335	400V 3N 50Hz	5600	opt.
R2000	200	W	974x1155x1086	400V 3N 50Hz	----	opt.

Tensione speciale a richiesta / *Special voltage on request*

A = Condensazione ad aria / *Air cooling*

W = Condensazione ad acqua / *Water cooling*

AW = Condensazione mista / *Mixed cooling*

N/A = Non disponibile / *Not available*

Le produzioni possono variare in funzione delle temperature e dei prodotti impiegati.
The production may vary in relation to the temperatures and type of products.

La ditta si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche senza preavviso.
The company reserves the right to make technical changes without notice.

8000804500 Rev.10

ROBO
cream



robocream.com

Staff Ice System Srl
Via Anna Frank, 8
47924 Rimini (RN) - Italy
tel. +39-0541-373250