

# MasterChef & MasterChef S

## La machine multifonction

La machine multifonction par excellence ! MasterChef cuit, pasteurise, refroidit, émulsionne, turbine et met au point le chocolat. Un outil unique au service de l'ensemble de vos fabrications.

### Les Points Forts

- Polyvalence
- Productivité
- Constance
- Hygiène
- Brevet Hotfreezer (pas de brûlage, ni de givre)
- Programmes adaptables et libres
- Souplesse d'utilisation
- Formation dans votre labo



30%  
d'économie  
d'eau !



### Les Applications

- Crèmes pâtissière, citron, anglaise...
- Pâtes de fruit
- Confitures
- Glaçages
- Mousseline
- Crème au beurre
- Pâte à bombe
- Guimauve
- Glaces
- Sorbets
- Chocolat...

Caractéristiques techniques	MasterChef	MasterChef S
Capacité de cuve (litre)	12	20
Quantité mini/max de crème pâtissière (litre de lait)	2 - 8	5 - 14
Temps/cycle (pasteurisation + refroidissement à T° de pochage)	35 min	
Quantité mini/max par cycle de mix liquide (litre)	3 - 8	5 - 12
Temps/cycle (pasteurisation + turbinage)	35 min	
Puissance compresseur	3 kW	3,7 kW
Puissance moteur agitateur	2,2 kW	4 kW
Raccordement électrique	400 V / 3 / 50 Hz	
Nombre de vitesses	7	
Condensation	A eau	
Dimensions (mm)	L 505 x P 700 x H 1210	L 550 x P 740 x H 1390
Poids	190 kg	265 kg
Prix HT	29 450 €	34 850 €