



HUBERT CLOIX

Partenaire de vos recettes



CAPACITÉ DE CUVE

7 litres (nouveau)
15 litres
30 litres
60 litres
120 litres
240 litres

REF : PCR

PASTOCUISEUR «Recette»

Gagnez en temps et en
régularité dans vos productions

FABRICATION
FRANÇAISE



DEPUIS 1973

IDENTIFICATION

La société Hubert Cloix conçoit, fabrique et commercialise une large gamme de machines agro-alimentaires pour les métiers de bouche.

Parmi les machines proposées : le pastocuseur «Recette».

Notre pastocuseur «Recette» est la machine phare de notre catalogue. Et ce n'est pas pour rien !

Cette machine vous permettra d'enchaîner les cycles de cuissons, pasteurisations et de refroidissement de vos crèmes, sauces et préparations sucrées et salées en général.

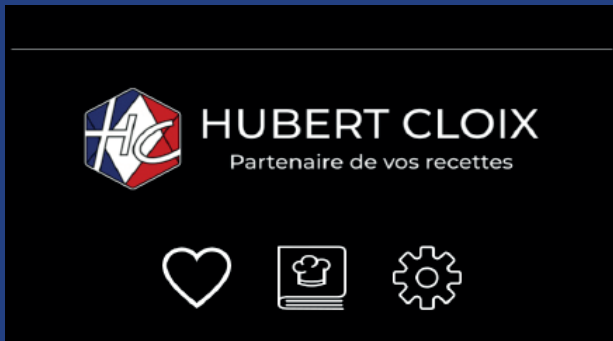
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FONCTIONS GÉNÉRALES	PCR-7	PCR-15	PCR-30	PCR-60	PCR-120	PCR-240
Capacité de la cuve utile	7 litres	13 litres	26 litres	56 litres	110 litres	220 litres
Durée du cycle standard (produit liquide)	35 min	45 min	1h30	1h45	2h	2h30
Vitesses prééglées	25 à 280 rpm	25 à 280 rpm	25 à 280 rpm	25 à 50 rpm et 1500 rpm	25 à 50 rpm et 1500 rpm	25 à 50 rpm et 1500 rpm
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	PCR-7	PCR-15	PCR-30	PCR-60	PCR-120	PCR-240
Hauteur de travail	103 cm	103 cm	114 cm	114 cm	119 cm	118 cm
Hauteur de sortie cuve	70 cm	66 cm	64 cm	64 cm	59 cm	55 cm
Condenseur frigorifique possible	air (ou eau)	air (ou eau)	air (ou eau)	air (ou eau)	air (ou eau)	eau*
Disjoncteur à installer en amont	20 A	25 A	10 A	16 A	25 A	40 A
Puissance électrique totale	4,2 kW	5,7 kW	6,59 kW	8,64 kW	16,3 kW	24,2 kW
Puissance électrique chauffe	1,8 kW	3,5 kW	4,8 kW	6 kW	12 kW	18 kW
Puissance électrique froid	0,7 kW	0,7 kW	1,42 kW	1,33 kW	3 kW	4,2 kW
Puissance moteur racleur lent	N.A	N/A	N/A	0,37 kW	0,55 kW	1,1 kW
Puissance moteur agitateur	1,5 kW	1,5 kW	0,37 kW	0,55 kW	0,75 kW	1,1 kW
Hauteur hors tout	115 cm	118 cm	128 cm	128 cm	135 cm	134 cm
Largeur hors tout	50 cm	52 cm	59 cm	67 cm	89 cm (A) 73 cm (E)	103 cm
Profondeur	67 cm	70 cm	84 cm	84 cm	85 cm	103 cm
Poids	82 kg	85 kg	135 kg	180 kg	270 kg (E) 320 kg (A)	380 kg
Décibels en refroidissements	62 dB	63 dB	70 dB	71 dB	72 dB	74 dB
Tension standard	Mono 230 Volts		Tri + N 400 volts			

Remarques : *Pour tous les modèles, possibilité d'excentrer le compresseur + condenseur à air en salle de moteur ou en façade avec supplément et installation à vos frais.

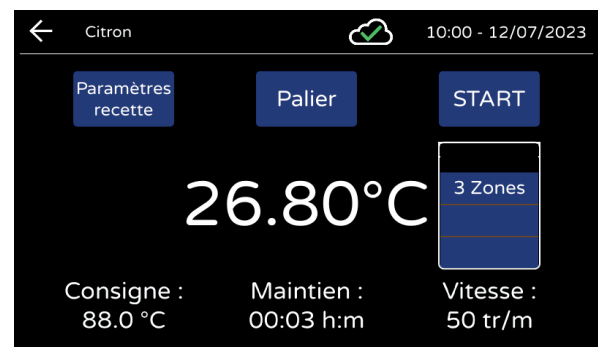
Nous pouvons fournir d'autre tensions sur demande : 110, 208, 220, 440 Volts et 50/60 Hz.
Nous pouvons personnaliser la machine pour s'adapter à vos contraintes environnementales.

PRINCIPALES FONCTIONNALITÉS



- Une interface tactile haut-de-gamme pour une expérience utilisateur optimale
- Mises à jour régulière via la connexion réseau RJ45
- Une maintenance simplifiée grâce aux codes alarmes et aux préconisations.

- Un panel de plus de 40 programmes en mémoire pour couvrir l'ensemble de vos besoins en productions sucrées et salées.
- Une personnalisation des programmes sans limites et la possibilité de créer vos propres programmes
- Zones de chauffage modulable pour s'adapter à vos débits journaliers



- Racleur lent avec variateur de vitesse pour s'adapter à la texture souhaitée
- Des outils de mélanges sur mesure pour une homogénéité parfaite (crèmes, mix, émulsions)

- Robustesse générale de la machine
- Tablette avec trois hauteurs de travail
- Machine sur roulettes pour faciliter le nettoyage du laboratoire et de la machine



CLIENTÈLE ET COEUR DE CIBLE

Le Pastocuseur est la machine de prédilection des professionnels (pâtissier, traiteur, etc) qui cherchent à augmenter le débit de crème ou à standardiser la production pour éviter les surprises de cuissons hasardeuses...

Notre Pastocuseur «Recette» permet d'enchaîner les cycles tout au long de la journée pour alimenter les besoins du laboratoire de pâtisserie, de l'atelier de fabrication ou encore de la cuisine.

Notre machine est robuste, gage de durabilité auprès des équipes.

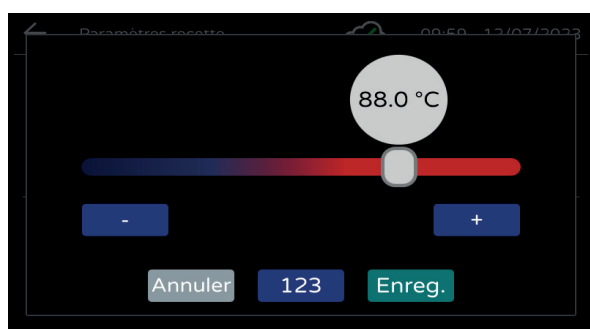
RECETTES ET APPLICATIONS

Nous vous proposons en version standard une plus de 40 programmes qui permettront de couvrir tous vos besoins en terme de production de crèmes, sauces et autres préparations sucrées et salées.

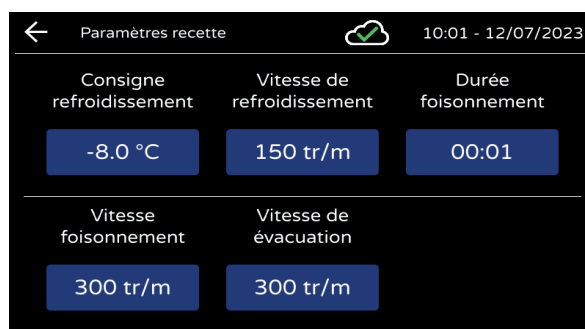
par exemple : crème pâtissière, crème citron, mix à glace, diplomate, flan, ganache, glaçage, guimauve, pâtes de fruits, crème liquide, pâte à choux, tempérage du chocolat et bien d'autres.

Certains programmes sont susceptibles de ne pas être disponibles selon les tailles de cuves.

- Possibilité de modifier simplement tous les paramètres de chaque recette



- Possibilité de changer la vitesse de rotation pour texturer à souhait les recettes selon l'application souhaitée



- Sélection très rapide de la température de 3 façons différentes même avec les mains humides



OPTIONS DISPONIBLES

PANIER SUPPORT DE GOUSSES

Pièce amovible pour infuser vos gousses de vanille dans le mix.



ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE

Finis les relevés de température à la main.

Un enregistreur de température qui se connecte très simplement à votre poste informatique.

DOSEUR D'EAU

Intégré dans le couvercle de la machine, le doseur d'eau permet d'ajouter rapidement la quantité d'eau nécessaire pour vos sirops et de réduire les manipulations fatigantes.



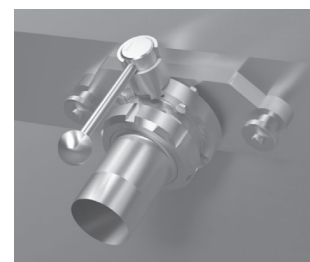
ENTONNOIR DE COUVERCLE

L'entonnoir de couvercle permet de contrôler l'intérieur de la cuve, d'ajouter des ingrédients pendant le cycle de pasteurisation ou encore de faire évaporer le produit si besoin.

- Pièce en inox robuste
 - Grillage de protection pour éviter tout accident
-

VANNE DE SORTIE QUART DE TOUR

Vanne spéciale produits liquides ou pour raccordement sur système de transfert et/ou dosage.



LA SOCIÉTÉ HUBERT CLOIX

La société Hubert Cloix est le spécialiste français de la régulation de la cuisson et du refroidissement pour toutes vos préparations sucrées et salées ainsi que des desserts glacés.

Toutes nos machines sont assemblées par nos soins en région parisienne depuis 1973.

Présent en France et dans plus de 30 pays autour du monde, nous vous accompagnons dans vos projets de création, de développement ou encore d'amélioration des process.

Nous mettons un point d'honneur à allier performances et ergonomie de la machine pour faciliter le travail des équipiers en production.

TÉMOIGNAGE CLIENT

« La machine est utilisée pour une bonne dizaine de recettes. Le pastocuseur fonctionne très bien, nous faisons en moyenne entre 3 et 4 cycles par jours, un peu plus l'été avec les glaces. »

Maison Meert, Lille, France

« Nous possédons un pastocuseur depuis plus de 10 ans. Nous faisons une tournée de crème citron et de pâtissière tous les jours. Le couvercle inox est parfait et surtout c'est une machine ultra simple d'utilisation. On gagne un temps énorme par rapport à la casserole. Enfin, la régularité du produit n'a pas de prix. »

Benoit Castel, Paris, France

« La machine est robuste mais c'est aussi et surtout le service apporté qui m'a séduit : très réactif, disponible, le coaching de mise en service est irréprochable. »

Hoct & Loca, Paris

« Machine rapide dans ses fonctions de cuisson, pasteurisation. Facile d'utilisation, facile dans le nettoyage. Précision des températures demandées. Rien à rajouter. Que du bonheur »

Pâtisserie Fontaine, Sanary-sur-Mer

« Le service commercial est très sympathique. Mon pastocuseur me permet de faire toutes mes recettes à l'identique et je gagne un temps fou. En une demi-journée j'ai pu sortir 110 pots de confitures ce qui m'aurait demandé sans la machine, au moins 3 jours de travail. »

Thierry Siat, Gap

SOCIÉTÉ HUBERT CLOIX

9 rue des campanules
77185 - Lognes
FRANCE

Téléphone : +33 (0)1 60 33 10 00
Courriel : commercial@hubertcloix.com



HUBERT CLOIX

**REJOIGNEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX !**

www.hubertcloix.com

