



HUBERT CLOIX

Partenaire de vos recettes



CAPACITÉ DE CUVE

15 litres
30 litres
60 litres
120 litres
240 litres

REF : GMSR

PASTOCUISEUR «Crème cuite»

Pour des crèmes onctueuses
et une qualité régulière

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 Pastocuisseur «Crème cuite».

Le Pastocuisseur «Crème cuite» est la machine dédiée à la cuisson et au refroidissement des crèmes dites cuites (pâtissière, crème citron, ganache, béchamel, etc).

Cette machine vous permettra d'enchaîner les recettes avec un strict contrôle des pasteurisations et autres cycles chauds/froids.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FONCTIONS GÉNÉRALES	GMSR-15	GMSR-30	GMSR-60	GMSR-120	GMSR-240
Capacité de la cuve utile (en litres)	13 litres	26 litres	56 litres	110 litres	220 litres
Durée du cycle standard (produit liquide)	1h15	1h40	2h	2h	2h30
Production horaire	10,4 litres	15,5 litres	28 litres	55 litres	88 litres
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	GMSR-15	GMSR-30	GMSR-60	GMSR-120	GMSR-240
Hauteur de travail	1,01 m	1,14 m	1,14 m	1,19 m	1,18 m
Hauteur de sortie cuve	0,54 m	0,64 m	0,64 m	0,59 m	0,55 m
Condenseur frigorifique possible			air ou eau		
Disjoncteur à installer en amont	25 A	10 A	16 A	25 A	40 A
Puissance électrique totale	5,7 kW	6,59 kW	8,64 kW	16,3 kW	24,2 kW
Puissance électrique chauffe	3,5 kW	4,8 kW	6 kW	12 kW	18 kW
Puissance électrique Froid	0,7 kW	1,42 kW	1,33 kW	3 kW	4,2 kW
Puissance moteur racleur lent	1,5 kW	0,37 kW	0,37 kW	0,55 kW	1,1 kW
Hauteur hors tout	1,18 m	1,28 m	1,28 m	1,35 m	1,34 m
Largeur hors tout	0,52 m	0,59 m	0,67 m	0,89 m (A) 0,73 m (E)	1,30 m
Profondeur	0,70 m	0,84 m	0,84 m	0,85 m	1,03 m
Poids	85 kg	135 kg	180 kg	270 kg (E) 320 kg (A)	380 kg
Décibels en refroidissements	63 dB	70 dB	71 dB	72 dB	74 dB
Tension standard	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

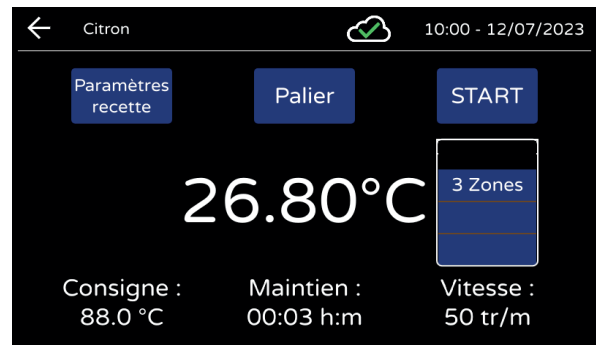


HUBERT CLOIX
Partenaire de vos recettes



- 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)

- Vanne de sortie de cuve démontable très facilement pour un nettoyage simple et aisé



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.

Notre Pastocuseur «Crème cuite» 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.

Notre appareil trouvera également un réel intérêt auprès de la clientèle industrielle pour obtenir une régularité ou encore auprès de la GMS pour la réalisation de la crème pâtissière.

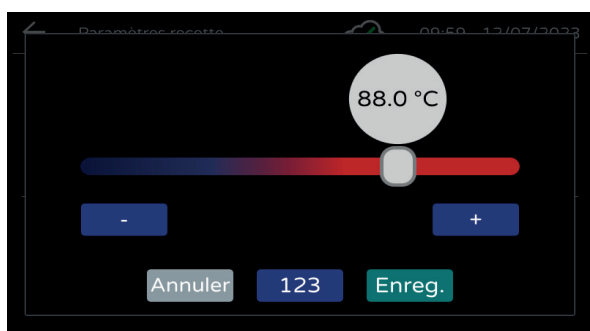
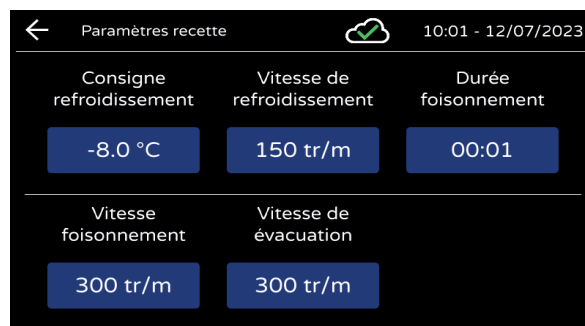
RECETTES ET APPLICATIONS

Nous vous proposons en version standard des programmes spécifiques à vos besoins de crèmes.

Par exemple : crème pâtissière, crème citron, flan, ganache

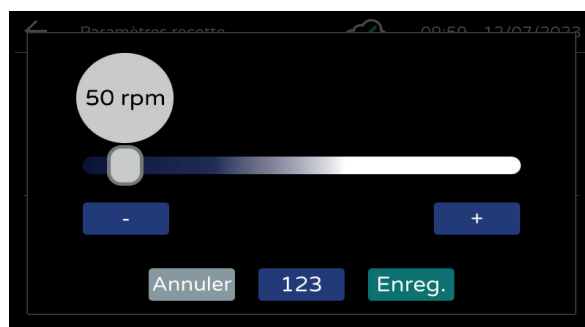
Certains programmes sont susceptibles de ne pas être disponibles selon les tailles de cuves.

- Possibilité de modifier simplement tous les paramètres de chaque recette



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

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



OPTIONS DISPONIBLES

PANIER SUPPORT DE GOUSSES

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



ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE

Fini 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



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

« C'est une super machine, qui refroidit vite, qui chauffe vite. Je fais 3 à 4 cycles par jour et ça tourne très bien. »

« Machine très utile, l'équipe d'Hubert Cloix est super réactive. Les fiches recettes sont très claires et pertinentes, nos clients se régalent. »

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

