



# HUBERT CLOIX

Partenaire de vos recettes



## PASTOCUISEUR CRÈME CUITE



GMSR 15 litres



GMSR 30 litres



GMSR 60 litres

**Réduisez la pénibilité, conservez la qualité et l'excellence !**



GMSR 120 litres (eau)



GMSR 120 litres (air)



GMSR 240 litres



**LE FABRICANT FRANÇAIS DE MATÉRIEL AGRO-ALIMENTAIRE  
RESTAURATION, COLLECTIVITÉ, PÂTISSERIE, GLAÇERIE, INDUSTRIE**

# PRODUCTIVITÉ ET RÉGULARITÉ DES RECETTES

Avec le Pastocuseur Hubert Cloix, réalisez toutes vos recettes savoureuses telles que les crèmes pâtisseries, les crèmes anglaises, les crèmes à flan, les mousses, les pasteurisations, les ganaches, les nappages, les pâtes de fruits, les garnitures de pizza, les sauces béchamel, etc.

Le Pastocuseur spécial «Crème cuite» vous simplifie le travail grâce à la mise en conservation automatique du produit en fin de cycle sans dénaturer ce dernier à + 04°C.

Programmation du chauffage possible jusqu'à + 120°C et refroidissement rapide.

La préparation est automatisée, vos recettes sont inchangées, le goût reste authentique, la qualité est régulière.



## Le Pastocuseur est également intéressant pour les raisons suivantes :

- Gain de productivité et de pénibilité.
- Économies de la matière (10 - 15 %) car peu d'évaporation.
- 3 zones de chauffage modulables (sauf le 15 litres qui a 2 zones).
- Racleur lent (25 tours/min) qui brasse et mélange efficacement les produits.
- Résultats bactériologiques excellents.
- Tôlerie, châssis, couvercle, racleur, robinet de vidange, tablette en inox.
- Matériel conforme aux différentes normes internationales.
- Machine sur roulettes pour faciliter le nettoyage du laboratoire.



Entonnoir couvercle GMSR30

### Les options disponibles :

- Thermomètre enregistreur (par informatique)
- Robinet mitigeur / douche
- Panier support infusions (gousses de vanille, infusions aromatique, épices, etc.)
- Entonnoir sur le couvercle en inox
- Doseur d'eau
- Vanne SMS



Enregistreur de température USB Eliwell



Racleur GMSR 30



La société Hubert Cloix conçoit, développe, fabrique et assure l'entretien de ses machines depuis 1973 à Saint Maur des Fossés, en région parisienne.

Retrouvez toutes ces informations et plus sur notre site internet : [www.hubertcloix.com](http://www.hubertcloix.com)

## Caractéristiques

Fonction pasteurisation	GSMR15	GMSR30	GMSR60	GMSR120		GMSR240
Capacité de la cuve (l)	15	30	60	120		240
Durée du cycle (en h)	1h15	1h30	1h45	2h30	2h	2h30
Chauffage (Kw)	2,5	3,75	6	12		18
Froid (kw)	0,74	1,1	1,84	2,2		5
Puissance électrique totale (kw)	3,8	5,6	8,5	15		25
Condeuseur frigorifique	air	air ou eau	air ou eau	air	eau	eau
Poids (Kg)	85	135	180	320	270	380
Hauteur (m) x Largeur (m) hors tout	1,15 x 0,46	1,28 x 0,59	1,28 x 0,67	1,35 x 1,09	1,35 x 0,73	1,49 x 1,03
Hauteur de sortie cuve (m)	0,54	0,64	0,64	0,59		0,55
Hauteur de travail (l)	1,01	1,14	1,14	1,19		1,19
Profondeur (m)	0,66	0,84	0,84	0,85		1,03
Décibels en refroidissements (Db) air et eau	63 et n/a	70 et 63	71 et 70	79		80
Tension standard	Tri + N 400 volts		Tri + N 400 volts			

Autre tensions sur demande : 110, 208, 220, 440 Volts et 50/60 Hz

En tant que fabricant, nous avons la possibilité, d'excentrer le condenseur, d'externaliser le groupe froid ou encore de se connecter à une centrale frigorifique.

Vous avez un projet mais n'êtes pas sûr que notre matériel corresponde à vos besoins? N'hésitez pas à nous contacter pour vous aider à définir votre besoin et les machines s'y rapportant.



**15 BIS, AVENUE DE L'ALMA - 94210 - SAINT MAUR DES FOSSÉS**  
**Téléphone : 01 48 85 71 46 - Fax : 09 70 62 82 43**