



K12EVO

K24EVO

K50EVO

du series



K12, K24 und K50 EVO, die Entwicklung der Schokolade von



K12Evo

K24Evo

K50Evo

DIE EVOLUTION DER SCHOKOLADE

NEUHEIT SERIE du series

RESTYLING

grafisches Restyling der Tastatur und der Bedienungstasten.

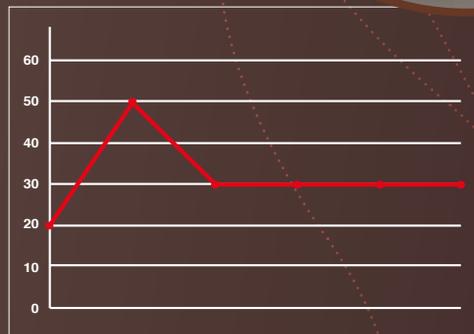
PROGRAMME

- *FREIES PROGRAMM*

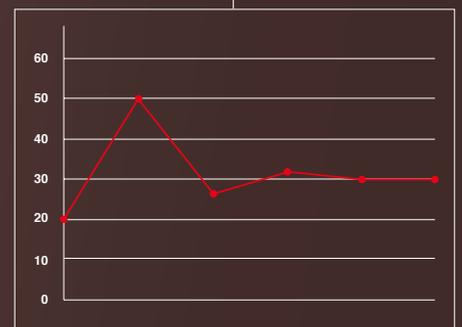
sehr schnell, erfordert die genaue Kenntnis der Temperierungstemperatur der ausgewählten Schokolade.

- *STANDARDPROGRAMM*

sehr flexibel, kann mit jeder Art von Schokolade arbeiten, unabhängig vom Wissen, das wir darüber haben. Es trägt der Maschine die Kunst der Handtemperierung über - mit einer Fehlergrenze praktisch nicht vorhanden!



FREIES PROGRAMM



STANDARDPROGRAMM

Extra Zubehörteile K24 und K50

Rütteltisch EVO*



- Schiefe und geheizte seitliche Fläche, um die Abtropfen der Schokolade und ihre Rückkehr in die Wanne zu begünstigen und die Verschwendungen zu eliminieren.

- Breite Rüttelfläche mit entfernbarem Lochgummi, wo man die Form zwecks der höchsten Lautlosigkeit positionieren kann.

- Mittlerer Grill Anti-Eindringen Nutmutter.



Schauen Sie das Video des Rütteltisches EVO!



* Für K12 Nicht verfügbar.



K12, K24 & K50 EVO

Automatischer Thermischer Abgleich

Automatisches Kontrollsystem das ermöglicht, die Temperatur je nach der in der Maschine restlichen Produktmenge zu ändern.



Folienwiderstände

Die Heizung erfolgt durch Folienwiderstände, die eine präzise Kontrolle der Schokoladentemperatur ermöglichen, indem sie unangenehme Überraschungen vermeiden.

Display & Tastatur

Display einfach zu lesen, einfache und verständliche digitale Steuerungen und Bildschirmtexte bezüglich wie man weitergehen soll.

Programm Kakaobutter

Mit diesem Programm kann man schnell die Schokoladenfarbe ändern, indem man schwere Handfertigkeiten vermeidet.



Verspäteter Start

Es besteht die Möglichkeit den Start nach einer vorab eingestellten Zeit zu programmieren, um die Schokolade geschmolzen oder temperiert wenn benötigt zu haben.

Verspäteter Start

Es besteht die Möglichkeit den Start nach einer vorab eingestellten Zeit zu programmieren, um die Schokolade geschmolzen oder temperiert wenn benötigt zu haben.

Schnecke

Die Schnecke ist aus rostfreiem Stahl, um ihren Verschleiß zu vermeiden. Ihre Bewegung kann umgekehrt werden, um die Reinigung zu erleichtern.



Anti-Erstarrung-Lampen

Die Anti-Erstarrung-Lampen wärmen den Grill, um die Erstarrung der Schokolade auf dem Grill zu vermeiden und um die Schokolade auf der Überzugswagen weich zu halten.



Temperaturkontrolle

Wegen der Zähflüssigkeit der Schokolade, ist es sehr schwierig die Temperaturschwankungen zu überwachen. In der K24 EVO Maschine kontrolliert ein Algorithmus die Sonden erster Generation, die die Temperatur zum Grad-Zehntel feststellen, indem er eine ständige Temperatur an dem Schokoladenherzen garantiert.

Programmspeicherung

Die Maschine speichert die vorab eingestellten Temperaturen jedes Programms. Die Parameter bleiben also gespeichert und müssen auf keinem Fall bei jeder Verarbeitung eingestellt werden. 10 personalisierte Programme auch verfügbar.

Beheizbare gerade Platte

- Dank der Vibrationen ermöglicht er die Schokolade in den Formen zu verdichten, indem er die Luft beseitigt.
- Einfach zu entfernen für die Reinigung.

Flacher Rütteltisch

- Dank der Vibrationen ermöglicht er die Schokolade in den Formen zu verdichten, indem er die Luft beseitigt.
- Einfach zu entfernen für die Reinigung.



Extra Zubehörteile K12, K24 und K50

Magic Carpet EVO Band für den Teil- oder Gesamtüberzug

Schauen Sie das Video des Magic Carpet an!



- Drei Zonen Band mit der Möglichkeit die Produkte teil oder total zu überziehen. Seine Geschwindigkeit kann durch den Inverter geregelt werden. Geschwindigkeit und Höhe der Zone dem Ausfluss gewidmet, können auch geregelt werden, um Verschwendungen zu vermeiden. Die Fläche dem Überzug gewidmet ist mit ein regelbaren Vibrationssystem versehen, um die Schokolade zu tröpfeln.

- Mit Lampen versehen, die die Erstarrung des Schokoladenflusses, die in die Wanne zurückkehrt, vermeiden.

- Für eine präzise Positionierung des Produkts kann man die Zone, wo man das Produkt positioniert, blockieren.

- Alle Teile, die in Kontakt mit der Schokolade treten, können zwecks ihrer Reinigung abgehängt werden per il lavaggio.

- Luftströmung, um die Überschokolade zu beseitigen, mit regelbarer Düse.

- Gerät für den tadellosen Teilüberzug in folgende Versionen verfügbar: eine oder zwei Kaskaden.

- mit einem Zubehör für einen perfekt gleichförmigen Stracciatella-Überzug versehen.

Schauen Sie das Video an!



- Dank dem Easy Cut System ist es möglich das Papier einfach und schnell zu schnitten ohne den Überzug zu verlangsamen und ohne das Band zu beschädigen.

- Mit einem System versehen, das ermöglicht das Papier perfekt auszurollen.

- Mit einem System für das Regulieren der Achsen versehen, um eine sehr gute Aufreihung des Bands mit der Maschine zu erreichen.

- Kupplung, um den Bruch des Magic Carpet auch bei der Einschaltung zu vermeiden.

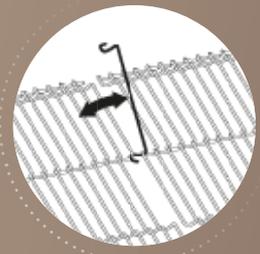
- Dank dem schnellen patentierten System, besteht es die Möglichkeit, das Metallnetz selbst zu ersetzen.

- Mit einem Rüssel-Schlauch aus Stahl versehen, der einfach zu regulieren ist, um den Diffusor-Arkus zu speisen, und einen kompletten Überzug zu erreichen.

 Patentiert

- Verfügbares Extra: geheizte Tropfplatte mit austauschbarem Düsenhalter. Die Anzahl der Düsen ist an Ihre Bedürfnisse anpassbar.

- Verfügbares Extra: Teil-Ertränken der Produkt durch Diffusor, Schlauch und Grill-drückenden Bogen.





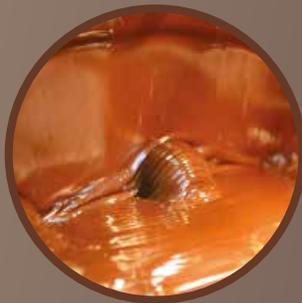
Magic Carpet ist das EINZIGE Überzugswagen mit Richtungsumkehr für den Überzug der Trüffel



• System für die Positionierung der Luftströmung, das notwendig für den Überzug der Trüffel ist

• Mitreverse Schalter versehen, um die Richtung des Netzbands für den Überzug der Trüffel zu umkehren

 Patentiert



Schauen Sie das Video an!



EVO TRÜFFELTISCH: Tisch für den Trüffelüberzug



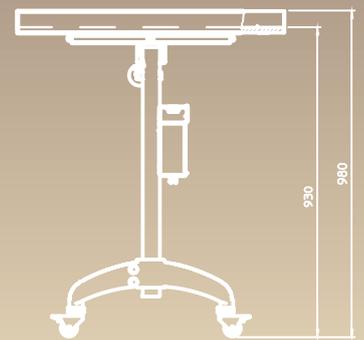
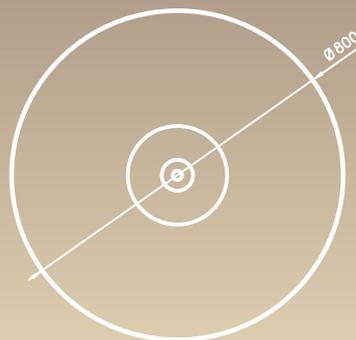
Der Trüffeltisch wird verwendet, um die Schokoladenpralinen mit Getreide, Kakao, Kokos u.s.w. zu überziehen.

Mit zwei Blechen, einem Hinter und einem Vorder, ausgestattet. Sie sind durchdacht, um das Mischen der Pralinen zu erleichtern und ein Endprodukt ganz überzogen zu erhalten.



Technische Daten

- Durchmesser der rotierenden Tischfläche: 80 cm
- Gesamthöhe: 98 cm
- Leistung: 150 W
- Spannung /Phasen/Frequenz: 230 V / 1 / 50 Hz
- Stromverbrauch: 0,6 Amp



Extra Zubehörteile K24 und K50

KÜHLUNGSTUNNEL



Kühlungstunnel für Schokoladenprodukte für Werkstätten und Großanlagen konzipiert.

Vollkommen kompatibel mit K24 sowohl mit K50, ist der Tunnel mit einem Förderband für Lebensmittel ausgestattet, das die vor-kristallisierten Produkte – von der Temperiermaschine ausgedruckte oder abgedeckte – aufnimmt und sie abkühlt und kristallisiert in der Innen.

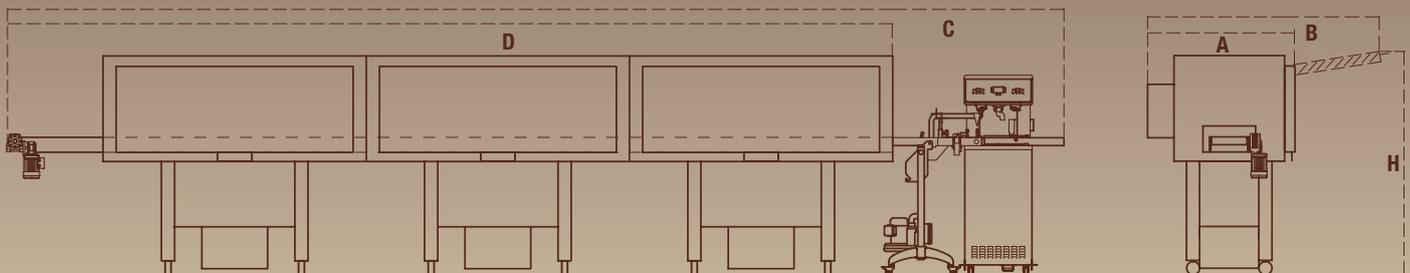
Ganz aus rostfreiem Stahl, mit Temperatur- und Feuchtigkeitsteuerung ausgestattet, der Bravo Tunnel besteht aus unabhängigen Modulen (2 m jeder), jeder mit einem eigenen Kühleinheit ausgestattet. Es ist daher möglich, die Anzahl der erforderlichen Module zu wählen (empfohlen 3 Min und 12 Max – 4 vorgeschlagen).

Es ist möglich, den innere Teppichboden auf 2 Arten anzufordern:

- aus Silikon für den Überzug
- mit Grill für die Formen



Technische Daten (Model BV6 auf dem Bilder - 3 Module)



- Optimale Tunnelbetriebtemperatur: 18°C - 30°C
- Leistung pro Modul: 3,5 Kw
- Spannung / Phasen / Frequenz: 400 V / 3+N / 50 Hz
- Stromverbrauch: 16 Amp
- Laufbandgeschwindigkeit: 10 bis 80 cm / min
- Produktdurchgangshöhe: 8,5 cm
- Laufbandbreite: 25 cm
- Tunnelhöhe (H): 1,71 mt
- Tunneltiefe (A): 1,12 mt
- Tunneltiefe (B): 1,84 mt
- Tunnellänge (C): 8,034 mt
- Tunnellänge (D): 6,73 mt



Programme

- ① Freies Programm
- ② Standardprogramm
- ③ 10 personalisierbare Programme
- ④ Stracciatella
- ⑤ Schokoladentropfen
- ⑥ Kakaobutter
- ⑦ Trocknen



**Partner an
Ihrer Seite
weltweit**

**HEADQUARTERS
Bravo S.p.A.**

Montecchio Maggiore
Vicenza, Italy

Ph.: +39 0444 707700
Email : info@bravo.it
www.bravo.it

Technische daten

	K12	K24	K50
Höchster Inhalt in der Wanne [kg]	12	24	50
Geringster empfohlener Inhalt in der Wanne [kg]	6	8	8
Höchste Leistung [kW]	4	5.7	7,5
Durchschnittsleistung [kW]*	1.7	2.3	3
Volt/Phasen/Hertz	400 V / 3+N / 50 **		
Aufsaugung [A]	5.8	11	14
Magnetothermisch [A]	16		
Freon	R404A		
Kondensation	LUFT oder WASSER		
Breite [A]	42.5	54.5	54.5
Breite mit flachen Brett [B]	80.5	80.5	80.5
Breite mit trolley Magic Carpet [cm]	178	178	178
Tiefe [D]	73	73	90.5
Schokolade Tischhöhe [E]	99	99	99
Höhe Magic Carpet [F]	105.5	105.5	105.5
Breite Magic Carpet [C]	25	25	25
Gesamtbreite [G]	155	153	153
Gewicht [kg]	145	178	195
Gewicht Magic Carpet [kg]	60	60	60
Gewicht Rütteltisch [kg]	12	12,5	12,5

* Nur die Maschine während der Wartung und keine externen Benutzer

** Auch in einphasigen 230V / 1 + N / 50

Die Bravo Tochtergesellschaften weltweit:

BRAVO NORTH AMERICA

810 Tyvola Road, Suite 130
Charlotte,
NC 28217

Ph.: +1 980 237 2474
bravonorthamerica.com
info@bravonorthamerica.com

BRAVO FRANCE

Zac Les Radars
Immeuble La Multitech
13, Rue Jean Jacques Rousseau
91350 Grigny - France

Ph.: +33 01 69 43 50 50
bravofrance.fr
info@bravofrance.fr

BRAVO DEUTSCHLAND

Brienerstraße 55
80333 München

info@bravodeutschland.de
Ph.: +49 160 100702

BRAVO ASIA

16, Jalan Kilang Timor #02-03
Redhill Forum
Singapore 159308

Ph.: +65 62 71 72 30
bravo.asia
info@bravo.asia

BRAVO MIDDLE EAST

PO Box 16111
Ras Al Khaimah
United Arab Emirates

info@bravomiddleeast.com
Ph.: +971 559 896516

CHOCOLATE K12 - K24 - K50

