



Mixcream du series

Kochmaschine



mixcream

*Für die Vanillesoße
und noch mehr!*

**Mixcream ist Knetmaschine,
Kochmaschine und Kühler.**

Man kann verschiedene Spezialitäten der Konditorei mit Zeitsparen, Energiesparen und der höchsten Hygienesicherheit, *nach HACCP Normen machen.*

Außerdem erlaubt diese Maschine, viele Spezialitäten zu machen, wie die **Eispasteurisierung** zum Beispiel.



HEADQUARTERS Bravo S.p.A.
Montecchio Maggiore - Vicenza, Italy
Tel.: +39 0444 707700 Email: info@bravo.it
www.bravo.it



Beschreibung

Mixcream ist eine *Kochmaschine* der neuen Generation, die die Erzeugung von vielen Bearbeitungen der Konditorei gestattet. Sehr gute Soßen dank das Erneuerungssystem der Aufregung, das die Bewegungen des Konditors imitiert. Mit dem Spezialgelenk und der Schubfeder der Segelschaufel kann man leichte und samtweiche Creme ohne Klümpchen haben. Die Mischung wird von der Segelschaufel gegen die Behälterwand geschoben. Dann nimmt der Schaber die restliche Creme auf und rührt sie wieder.

Das **System der Heizung der Wanne**, das eine *verstärkte Heizung** hat, verbreitet die Wärme und lässt sie kontrolliert und nicht aggressiv in der Mischung absorbieren. Dieses System erzeugt Wärmeträgheit, die in den Wasserbad-Systemen notwendig ist, ohne die feinen Zutaten zu verbrennen.

Die Kühlung ist intelligent dank die zwei Teile der Oberfläche der Kühlung der Wanne, die gestatten, *sie ganz oder zur Hälfte* automatisch oder mit der Hand zu abkühlen. So hat man eine leichte Kühlung der Ei-creme und dieselbe Qualität, auch wenn die Menge in der Wanne wenig ist. Außerdem leitet die Kühlung die Geschwindigkeit der Mischung der Creme dank die Regler der Geschwindigkeit (Bravo geschlossenes Patent) der neuen Generation.

* nur für Modelle 36 und 56.



Technische Eigenschaften

- 3 Ausführungen – 18, 36 und 56 Liter.
- Verschiedene Arbeitsprogramme.
- Edelstahlwanne.
- Oberer und transparenter Deckel aus Polycarbonat für die Kontrolle der Bearbeitung, der ein transparentes Fenster hat, um den Zusatz der Zutaten zur richtigen Zeit zu erleichtern.
- System der Wasserlieferung für Zeitwaschen.
- Verschiedene Geschwindigkeit der Aufregung des Rührwerks (INVERTER*).
- Es ist möglich, diese Maschine als Milchdauererhitzer zu benutzen.
- Die Creme ist immer samtweich und sie hat nie Klümpchen.
- Es ist möglich, die Wanne zu 50% mit bemerkenswerter Energieersparnis benutzen (Mod. 36 e 56).
- Es gibt drei verschiedene Weisen der Konservierung der Creme abhängig vom ausgewählten Programm.

* besonderer und patentierter Einbaupparat, der gestattet, die Geschwindigkeit der Aufregung des Rührwerks zu ändern.



Erste Phase der Bearbeitung mit Zucker, Mehl/Stärke



Zweite Phase mit Dotter und Milch



das Rührwerk hat den Inverter, die Segelschaufel und den Schaber



Ventil für die Kontrolle der Kühlung von der Hälfte der Wanne (Mod. 36 e 56)



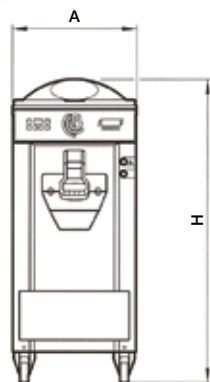
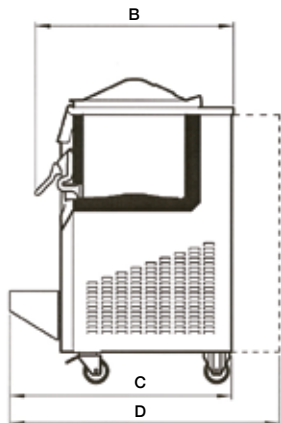
Inverter



Sehr einfach zum Entweichen der Creme



Alle Benachrichtigungen kann man auf dem mehrsprachigen Display lesen



TECHNISCHE DATEN		18		36		56	
Mischung max. *1	liter/ Zyklus	18		18/36		28/56	
Spannung *2	Volt/ Hz/Ph	400/50/3		400/50/3		400/50/3	
Leistung	kW	3		5,6		9	
Kühlanlagekondensator		Wasser	Luft+ Wasser	Wasser	Luft+ Wasser	Wasser	Luft+ Wasser
Breite (A)	cm	51	51	51	51	51	51
Tiefe (B)	cm	78	78	78	78	78	78
Tiefe (C)	cm	91	---	91	---	91	---
Tiefe (D)	cm	---	109	---	109	91	---
Höhe (H)	cm	122	122	125	125	125	125
Gewicht *3	kg	152	---	184	---	202	---

*1 Die Stundenproduktion ändert sich je nach verwendeter Mischung und Dichte des Endproduktes.

*2 Erhältlich auch mit 60 Hz.

*3 Die Maschinen mit Luftkondensator werden vor der Auslieferung gewogen.

■ Wasser: eingebautes Kondensationssystem.

▲ Luft+Wasser : eingebautes Wasserkondensator und entfernter Luftkondensator.