

DAS MULTI-MASCHINEN SYSTEM

FÜR HANDWERKLICHES EIS

du series



PASTMATIC



TINOX



GELMATIC



DAS MULTI-MASCHINEN SYSTEM

DAS MULTI-MASCHINEN SYSTEM SIEHT DREI PHASEN VOR:

1. DIE PASTEURISIERUNG

Die Pasteurisierung ist eine thermische Bearbeitung für die Eismischung. Sie hat zwei Funktionen: sie kürzt die Keimzahl der Verbindung, um sie für die beste Hygiene zu einstellen, und sie die feste Komponente der Eismischung, wie Zucker zum Beispiel, mit einer angemessenen Heizung schmelzt und löslich macht. Außerdem bewahrt sie den Nährwert und die organoleptische Qualität von jeder Zutat in bestmöglicher Weise.

Dieser Prozess sieht die Heizung bei Temperaturen unter 100° C der flüssigen Lebensmittel vor und dann eine schnelle und dauernd Kühlung selbst eine Temperatur von 4° C und er ist so benannt zu Luis Pasteur.

Die zwei Pasteurisierungen im Eiscafé, die man mehr macht, sind: die Hohe, wo die Heizung eine Temperatur von 85° C erreicht, und die tiefe, wo die Mischung eine Temperatur von 65° C erreicht, die jedoch 30 Minuten dauern muss.



2. DAS REIFEN

Es handelt sich darum, die Mischungen bei der Aufregung von 6 bis 72 Stunde bei einer Temperatur von 4° C zu konserviert werden, um sie zu hydratisieren.

Diese Weise braucht eine lange Zeit und viele verbrauchte Energie.

Außerdem braucht die Wirksamkeit von diesem Produktionsprozess, dass die Mischung gleichartig ist, bevor wird sie reif, um eine Schichtung der Fette nicht zu eintreten. Daher möchte man eine andere Maschine, die in den Industrieflächen benutzt wird und die Homogenisator heißt.



3. DIE KÜHLUNG

Das ist die letzte und die wichtigste Bearbeitung, die man gestattet, das Endprodukt zu erhalten. Die Maschine verfolgt und verwaltet die Zustandsübergang der Mischung.

Die Mischung wird im Zylinder der Kühlung gesteckt, wo die Verdampfer die Kälte garantieren, die die Flüssigkeit (die Eismischung) in ein festes Erzeugnis (das Eis) und das freie Wasser in hauchzarte Eisblumen dank der Stärke der Zähne vom Rührwerk umändert, um man einen sehr guten Endaufbau zu haben.

Die Geschwindigkeit des Einfrieren und die optimale Aufregung der Flüssigkeit sind wesentlich, um es die Schichtung nicht gibt. Die Flüssigkeit wird beim Rührwerk bewegt. So bildet sich die Flüssigkeit in der Innenwände des Zylinders nicht und gibt es einen optimalen Lufteinbau vom Eis, um eine gute Festigkeit zu erhalten, wenn das Eis herausgezogen wird.



Pastmatic & Tinox

Für große Mengen



Pastmatic 60

pastmatic®

Pastmatic ist die Technologie, die mit einer Maschine pasteurisiert, abkühlt und reift und sehr wenigen Raum einnimmt. Sie ist verfügbar in zwei Modelle: Pastmatic 60, die bis 60 Liter der Mischung pasteurisiert, und Pastmatic 2x60, die zwei elliptische und selbstständige

Wannen hat, um sie bis 120 Liter wenigstens zu erzeugen. Die beide Modelle verrichten automatisch die Verläufe der hohen und der tiefen Pasteurisierung.

Pastmatic erneuert sich mit dem DUO Satz. Ihre Eigenheiten sind:

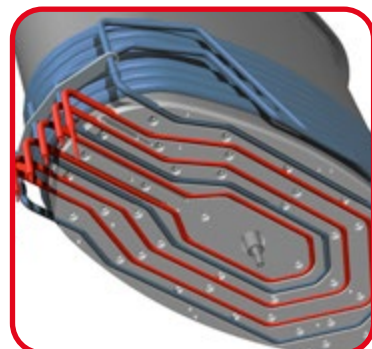
▪ Elliptische und patentierte Wannen der neuen Generation für ein sehr gutes Wärmeaustausch.

Im Gegensatz zu anderer Gestalten kann die Ergonomie der elliptischen Wanne die Mischung flüssig fließen, ohne sie mit der Wände zu stoßen. Damit haltet die Phase der Aufregung nicht und gibt es keinen dunkle Abschnitt, wo Gerinnsel sich bilden können. Außerdem gestattet die Ergonomie der elliptischen Wanne, die Räume zu verkleinern und dieselbe Fähigkeiten der runden Wanne zu bewahren.



▪ Neues System der Heizung der Wanne

Das neues System ist erdacht zur Leitung der Heizung und das ist wesentlich, um die organoleptische Eigenschaften, die Qualität und den Geschmack der Nahrungsmittel. Das Heizungssystem der Wanne verbreitet die Wärme und die Mischung sie in einer kontrollierten und ruhigen Weise absorbiert. Die Wärmeträgheit bildet sich nicht mit etched foil Resistenzen, die in der Wasserbadesysteme unvermeidlich ist. Daher anbrennen die zarteste Zutaten nicht sich. Außerdem ist das neue System DUO: es wärmt und abkühlt.



▪ Intelligentes System vor Kühlung der Wanne

Die Wanne hat ein intelligentes und schnelles System vor Kühlung auf dem Boden der Wanne, der möglichst in der Nähe der Mischung ist, und auf seitlichen Wände. So gibt es keinen Iglu Effekt. Es handelt sich darum, die Feuchtigkeit der äußere Umwelt auf den Wände der Wanne sich zu anhäufen und sie in Eis sich zu verändern. Dann schmelzt das Eis und zerstört es die Mischung. Pastmatic sichert eine zarte und Qualitätskühlung der Mischungen, auch wenn die Menge in der Wanne kleiner ist.

Auch der Verdampfer für die Kühlung ist neu. Er garantiert dieselbe Ergiebigkeit und er halbiert die installierte Leistungen.

▪ Neues Rührwerk-Pumpe zu einer Hochmischen

Auch das neue und zentrale Rührwerk der Wanne ist patentiert. Es hat vom 20% die Leistungen des Mischen und der Ansaugung gefördert. Das Rührwerk funktioniert wie eine Pumpe. Die Mischung wird ansaugt und scheuert fest auf dem Boden der Wanne, um es die feste Lebensmittel in der Flüssigkeiten dank eines wirksamen Wärmeaustausch zerlässt. So erhaltet man eine einfache und gleichartige Base. Man kann das Rührwerk von oben ziehen. So bilden die Gerinnsel nicht auf dem Boden der Wanne, die schlechte hygienische und schwierige zu putzen sind.



Pastmatic 2x60

▪ Schnelle, sichere und entscheidende Sauberkeit

Die Sauberkeit ist sehr wichtig während der Bearbeitung der Nahrungsmittel und sie braucht Zeit und Möglichkeiten. Pastmatic ist erdacht zu einem einfachen und leichten Prozess und sie Ihnen gestatten:

- Eine schnelle Sauberkeit: man kann in weniger Zeit die betreffende Ersatzteile der Pasteurisierung putzen, zerlegen und wieder zusammenfügen, das heißt die Wanne, das Rührwerk und der Spender.





- Eine entscheidende Sauberkeit: alle Ersatzteile zu reinigen sind sichtbar und direkt. Sie sind nicht versteckt oder schwierig zu erreichen.
- Eine sichere Sauberkeit: wenn man die notwendige Ersatzteile geputzt hat, ist man sicher, dass die Maschine rein für den nächsten Verlauf ist.

▪ Neue elektronische Digitalplatine vom DUO Satz

Eine funktionstüchtige Maschine beträgt null, wenn sie eine vollständige Kontrolle nicht hat. Dank der neuen elektronischen Digitalplatine und den Sonden der neuen Generation überprüft Pastmatic die Geschwindigkeit, die Temperatur und die Zeit der Mischung auf automatische und pünktliche Weise. So versichert sie, dass die Mischung während der Phase der Bewahrung nicht verbrennt oder einfriert sich. Das ist möglich, weil die Maschine eine gute Kontrolle erfolgt und sie dank Ihren Standardprogramme einfach zu benutzen ist.



KENNZEICHNEN

- Verschiedene Verläufe (hohe Pasteurisierung, tiefe Pasteurisierung, Aufregung, Kühlung und Kühlzustand).
- elektronische Kontrolle der Verläufe der Pasteurisierung.
- nicht-tropfender Spender, der ganz in der Wanne liegt und die größte Hygiene sicherstellt, weil Reste der Mischung in der Abziehendrohr nicht bleiben.

VORTEILE

- Sie ist einfach zu putzen.
- Die Mischung ist gleichartiger.
- Es ist möglich, die Geschwindigkeit der Rührwerks zu wechseln.
- Die nimmt wenigen Raum ein.



PASTMATIC + TRITTICO

Mit Trittico System ist Pastmatic eine wertvolle Verbündete, die bis 120 Liter des Boden (weißer, gelber und dunkler) erzeugen kann. So kann man 60 Liter des Boden der Sahne erzeugen und mit dem kann man Eis mit Sahnegeschmack und Vanilleeis mit Schokoladenstücken schnell machen, um die Schaufenster bald zu füllen.

tinox

Tinox ist die Bütte des Reifen, die dieselbe Ergonomie und verkleinertes Ausmaß der Pastmatic hat. Sie gestattet, die Mischung mit der beständigen Temperatur (4° C) zu bewahren, bevor die Kühlung beginnen. Tinox ist auch einen wirksamen Kühler, der die Mischung von 85° C bis 4° kühlt und haltet. So gestattet sie, der Milchdauererhitzer zu entleeren, um ein neuer Verlauf der Heizung zu beginnen.



Tinox mod. 60

KENNZEICHNEN

- Elektronische Kontrolle des Arbeitsablauf.
- Elliptische Wanne.
- Nicht-tropfender Spender, der einfach zu pflegen ist.

VORTEILE

- Sie ist einfach zu putzen.
- Energieeinsparung .
- Die Mischung ist gleichartiger.
- System im Bereich der Wasser für das Waschen.



Tinox mod. 2x60

gelmatic®

Die ausschließliche Eismaschinen vom **Gelmatic Satz - Startronic Premium und Startronic Plus** - sind aus 50 Jahre Bravo Erfahrung über die Entwicklung der Technologie geboren, die auf kombinierte Maschinen spezialisiert ist. Die Technologie und die große Stärke der Trittico und der Eismaschinen machen Gelmatic einzig und unnachahmlich. Das ist eine Qualitätssicherung, die nur Bravo dank ihre viele Patente anbieten kann, die das historische und technologische Umfeld der Firma bilden.

■ System der Kühlung

Patentiertes System der Kühlung mit Blockzylinder, verkleinertem Durchmesser und multipoint und multi-ring Gaseinspritzung, die durch direkte Ausdehnung auf den Wände des Zylinders zeichnet sich. Es sicherstellt eine gleichartige, schnelle und wirksame Kühlung, weil es das Wasser in kleinen und gleichmäßige Kristalle umändert, um ein sanftes, cremiges und festes Eis im Schaufenster zu haben.

■ Rührwerk

Eispickel-Edelstahlrührwerk **mit drei Schaufeln** und Steckverbindung auf dem vorderen Flügel. Es versichert, dass das Eis auf den Wände des Zylinders bildet sich nicht, die ihre Kühlleistungsfähigkeit immer unverändert erhalten sich. Es hat Zähne, die auf den Wände des Zylinders sehr gut haften. Sie hindern am Iglu Effekt, sie brechen die Eisblume und sie machen die Eisblume dünner.

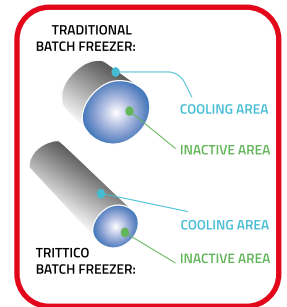
■ Vorderer Flügel

Vorderer Flügel aus **wärmeisolierendem Spezialmaterial**, der die Dispersion der Kälte vermeiden. Er beiträgt zur Schnelligkeit der Kühlung, er kürzt den Verbrauch und er tropft nicht auf dem Eis während der Ziehung. Er ist leicht und einfach zu zerlegen, putzen und zusammenbauen.

■ Von Premium bis Plus in einem IONISCHEN SYSTEM

Eine Erfindung, die das Konzept der Kühlung erneuert hat. Sie hat einen physikalischen und wissenschaftlichen Parameter angewandt, der die Maschine gestattet, automatisch zu feststellen und in Echtzeit zu benachrichtigen, wenn das Speiseeis trocken und fertig für das Herausziehen ist, um ein perfekte Eis zu haben. Das ionische System prüft die richtige Festigkeit und die passende Masse des Speiseeises. Durch der Sonden im Gefrierzylinder, kann die Quantität des kristallisierten Wassers in der Mischung gemessen werden sein. Außerdem, dank dem patentierten Inverter, erlaubt es, die Geschwindigkeit in der ersten Phase zu erhöhen, um mehr Luft anzunehmen, und sie in der Endphase der Kühlung zu reduzieren, damit das Eis nicht zerlegt wird.

- Ein trockenes und sanftes Eis, mehr als bei jeder anderen Maschine
- Eis mit großem Volumen
- Ein festes und langfristiges Eis im Schaufenster



startronic Premium



startronic PLUS
IONIC SYSTEM

KENNZEICHNEN

- Oberer Trichter für ein schnelles Laden der Mischung.
- Trichter auf dem Flügel für das Laden der Geschmacksstoffe.
- Elektronische Kontrolle der Eiskühlung mit verschiedenen Sensoren und Programme (**nur PLUS Version**).
- Produktion von Granita (**nur PLUS Version**).
- Mehrere Geschwindigkeiten des Mischwerks (**nur PLUS Version**).

VORTEILE

- Es ist einfach, die Mischung zu laden.
- Es ist einfach, die Maschine zu benutzen.
- Elektronische Kontrolle der Arbeitsabläufe.
- Herabgesetzter Verbrauch (Patent des Bravo Kondensator).
- Die Maschine ist einfach zu putzen.

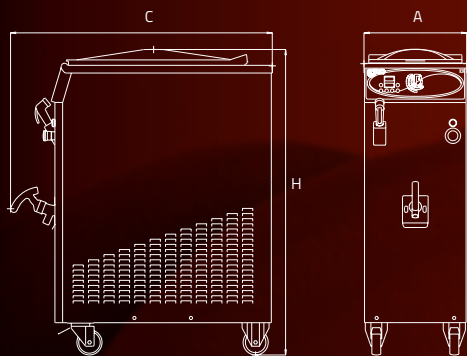
* Die patentierte Gerät, das dank der Inverter, die Software erlaubt unabhängig den Mixer der Drehgeschwindigkeit zu ändern.

DAS OPTIONAL

Für Informationen über verfügbare Zubehöre jeden Gelmatic Modell lesen Sie die beigegefügte Broschüre oder besichtigen Sie das Website configurator.bravo.it, bitte.



pastmatic®



TECHNISCHE DATEN		60		2x60	
Kapazität je Zyklusje *1	Lt/ Zyklus	30/60		30/120	
Spannung *2	Volt Hz/Ph	400/50/3		400/50/3	
Leistung	kW	4,5	4,7	9	9,4
Kühlanlagekondensator *3		Wasser	Luft+Wasser	Wasser	Luft+Wasser
Breite (A)	cm	40	40	80	80
Tiefe (C)	cm	102	122	102	102
Höhe (H)	cm	119	119	119	119
Gewicht *4	kg	151	---	255	---

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

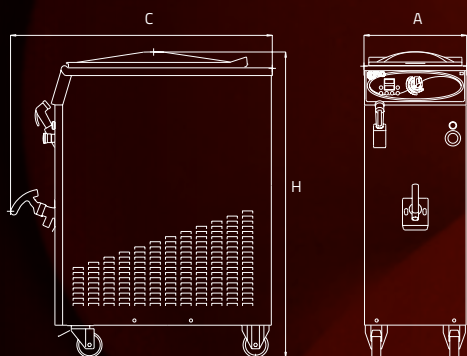
*2 Erhältlich auch mit 60 Hz.

*3 Wasser: eingebautes Kondensationssystem.

Luft+Wasser : eingebautes Wasserkondensator und entfernter Luftkondensator.

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

tinox



TECHNISCHE DATEN		60		2x60	
Kapazität je Zyklusje *1	Lt/ Zyklus	30/60		30/120	
Spannung *2	Volt Hz/Ph	400/50/3		400/50/3	
Leistung	kW	3	3,2	5,2	5,5
Kühlanlagekondensator *3		Wasser	Luft+Wasser	Wasser	Luft+Wasser
Breite (A)	cm	40	40	80	80
Tiefe (C)	cm	102	122	102	102
Höhe (H)	cm	119	119	119	119
Gewicht *4	kg	149	---	252	---

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

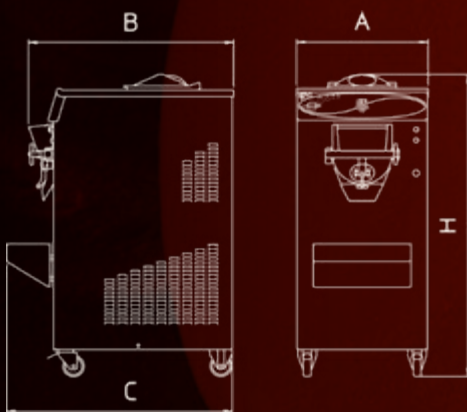
*2 Erhältlich auch mit 60 Hz.

*3 Wasser: eingebautes Kondensationssystem.

Luft+Wasser : eingebautes Wasserkondensator und entfernter Luftkondensator.

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

gelmatic®



TECHNISCHE DATEN		305		457		610		1015		1020		1030	
Kapazität je Zyklusje *1 Zyklus Min/Max	Lt	1,2/5		2/7,5		2,5/10		4/15		5/20		7,5/30	
Spannung (2)	Volt/ Hz/Ph	400/50/3		400/50/3		400/50/3		400/50/3		400/50/3		400/50/3	
Leistung	kW	2,8	2,9	4,4	4,6	5,6	6	7	7,3	11,5	11,8	13,5	
Kühlkondensator		Wasser	Luft+Wasser	Wasser	Luft+Wasser	Wasser	Luft+Wasser	Wasser	Luft+Wasser	Wasser	Luft+Wasser	Wasser	
Breite (A)	cm	51	51	51	61	61	61	61	61	61	61	61	
Tiefe (B)	cm	80	97	95	95	95	95	95	95	115	115	150	
Tiefe (C)	cm	87,5	103,5	102,5	102,5	102,5	102,5	102,5	102,5	122,5	122,5	157,5	
Höhe (H)	cm	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	
Gewicht PREMIUM *3	Kg	226	---	275	---	303	---	349	---	452	---	---	
Gewicht PLUS *3	Kg	233	---	285	---	313	---	359	---	472	---	480	

*1 Die Stundenproduktion variiert je nach verwendeter Mischung und Dickflüssigkeit des Endproduktes.

*2 Erhältlich auch mit 60 Hz.

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

■ Luft+Wasser: eingebautes Kondensationskühlsystem. ▲Luft+Wasser: eingebauter Wasserkühlkondensator.



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

www.bravo.it

Bravo France
bravofrance.fr
info@bravofrance.fr

Bravo Asia
bravo.asia
info@bravo.asia

Bravo North America
bravonorthamerica.com
info@bravonorthamerica.com

Bravo Deutschland
Tel.: +49 (0) 82174797381
www.bravodeutschland.de
info@bravodeutschland.de