

DAS MULTI-MASCHINEN SYSTEM

FÜR HANDWERKLICHES EIS

du series



PASTMATIC



TINOX



GELMATIC



Pastmatic & Tinox

Für große Mengen

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:

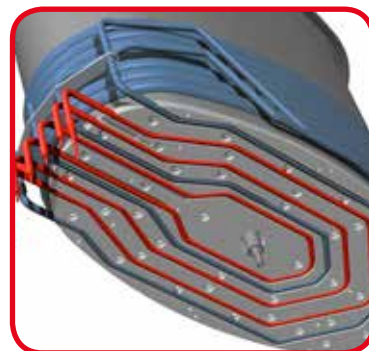
▪ elliptische und patentierte Wannen der neuen Generation für ein sehr gutes Wärmeaustausch.

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 zerpulvert. 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.



▪ 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



Pastmatic 60



Pastmatic 2x60



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 betragt 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 Abziehrohr nicht bleiben.

VORTEILE

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

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. 60



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 multipoint und multi-ring Gaseinspritzung, die durch direkte Ausdehnung Zylinders zeichnet sich.

Es sicherstellt eine gleichartige, schnelle und wirksame Kühlung, weil es gleichmäßige Kristalle umändert, um ein sanftes, cremiges und festes haben.

▪ Rührwerk

Eispickel-Edelstahlrührwerk **mit drei Schaufeln** und Steckverbindung. 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

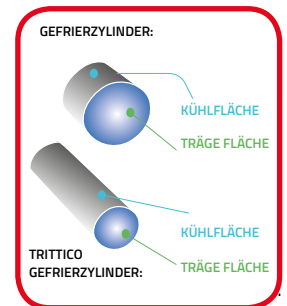
Vorderer Flügel aus **wärmeisolierendem Spezialmaterial**, der die Dispersion der Kälte vermeiden.

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

Das ist eine Erfindung, die Meinung der Kühlung völlig erneuert hat. Sie hat einen physikalischen und wissenschaftlichen Parameter angewandt, der Maschine gestattet, **automatisch zu feststellen und in Echtzeit zu benachrichtigen, wenn das Eis trocken und fertig für die Abziehen ist, um ein sehr gutes Eis zu haben!** Das ionische System schätzt die richtige Festigkeit und die passende Masse des Eis. So kann es die Quantität des kristallisierten Wasser der Mischung mit den Sonden vom Zylinder der Kühlung erheben. Außerdem erlaubt es, die Geschwindigkeit der Aufregung in der ersten Phase dank den patentierten Regler der Geschwindigkeit zu vermehren, um mehr Luft zu annehmen, sie in der Endphase der Kühlung zu vermindern und das Eis nicht zu zerlegen.

- ein trockenes und sanftes Eis
- eine große Masse des Eis
- 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*).
- Erzeugung der Gramolaten (*nur PLUS Version*).
- mehrfache Geschwindigkeit des Rührwerks (*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 beigefügte Broschüre oder besichtigen Sie das Website configurator.bravo.it, bitte.



Configurarlo su
configurator.bravo.it

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 des Verbindung, um sie für die beste Hygiene zu einstehen, 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

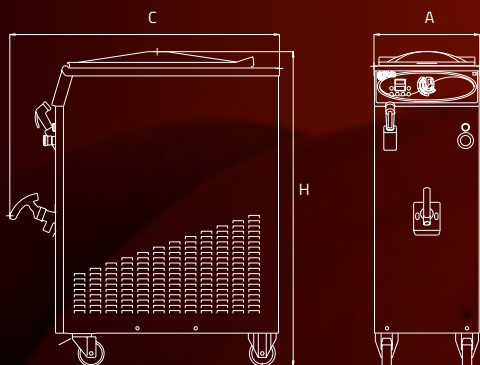
Das ist die letzte und die wichtigste Bearbeitung, die man gestattet, das Endprodukt zu erhalten. Die Maschine verfolgt und verwaltet die Zustandsübergang der Mischung.

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®



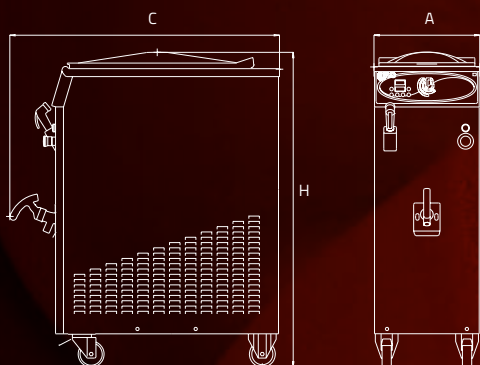
TECNISCHE DATEN		60		2x60	
Miscela Max. *1	Lt/ciclo	30/60		30/120	
Tensione *2	Volt Hz/Ph	400/50/3		400/50/3	
Potenza	kW	4,6		9,2	
Condensatore frigorifero *3		Acqua	Aria + Acqua	Acqua	Aria + Acqua
Larghezza (A)	cm	40	40	80	80
Profondità (B-C)	cm	102 (B)	122 (C)	102 (B)	102 (B)
Altezza (H)	cm	119	119	119	119
Peso *4	kg	151	---	255	---

*1 La produzione oraria è suscettibile di variazione a seconda del tipo di miscela impiegata e della densità del prodotto finito. *2 Disponibile anche in 60 Hz.

*3 Acqua: condensatore frigorifero incorporato. Aria+Acqua (60): condensatore frigorifero ad acqua ed aria incorporato. Aria+Acqua (2x60): condensatore frigorifero ad aria remoto.

*4 Per le macchine ad aria il peso viene calcolato al momento della spedizione.

binox

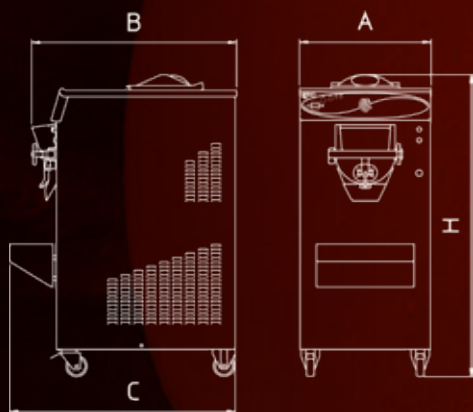


TECNISCHE DATEN		60		2x60	
Miscela Max *1	Lt/ciclo	30/60		30/120	
Tensione *2	Volt Hz/Ph	400/50/3		400/50/3	
Potenza	kW	2,5		5	
Condensatore frigorifero *3		Acqua	Aria + Acqua	Acqua	Aria + Acqua
Larghezza (A)	cm	40	40	80	80
Profondità (B-C)	cm	102 (B)	122 (C)	102 (B)	102 (B)
Altezza (H)	cm	119	119	119	119
Peso *4	kg	149	---	252	---

*1 La produzione oraria è suscettibile di variazione a seconda del tipo di miscela impiegata e della densità del prodotto finito. *2 Disponibile anche in 60 Hz. *3 Acqua: condensatore frigorifero incorporato. Aria+Acqua: condensatore frigorifero ad acqua incorporato ed aria remoto.

*4 Per le macchine ad aria il peso viene calcolato al momento della spedizione.

gelmatic®



TECNISCHE DATEN		305		457		610		1015		1020	
Capacità per ciclo	Lt	5		8,3		10		15		20	
Produzione oraria min/max *1	Lt/ciclo	25/38		37/56		50/75		75/110		90/135	
Tensione *2	Volt/Hz/Ph	400/50/3		400/50/3		400/50/3		400/50/3		400/50/3	
Potenza	kW	2,8	2,9	4,4	4,6	5,6	6	7	7,3	13,5	13,8
Condensatore frigorifero		Acqua	Aria+Acqua	Acqua	Aria+Acqua	Acqua	Aria+Acqua	Acqua	Aria+Acqua	Acqua	Aria+Acqua
Larghezza (A)	cm	51	51	51	61	61	61	61	61	61	61
Profondità (B)	cm	80	97	95	95	95	95	95	95	115	115
Profondità (C)	cm	87,5	103,5	102,5	102,5	102,5	102,5	102,5	102,5	122,5	122,5
Altezza (H)	cm	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140
Peso PREMIUM (3)	Kg	233	---	285	---	313	---	359	---	472	---
Peso PLUS (3)	Kg	226	---	279	---	303	---	349	---	452	---

*1 La produzione oraria è suscettibile di variazione secondo il tipo di miscela impiegata e la densità del prodotto finito.

*2 Disponibile anche in 60 Hz. (3) Peso della macchina base. Per le macchine ad aria il peso viene rilevato al momento della spedizione.

■ Aria+Acqua: condensatore frigorifero incorporato. ▲ Aria+Acqua: condensatore frigorifero ad acqua incorporato ed aria remoto.



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.: +49 160 1007072
info@bravodeutschland.de

Bravo Middle East
Tel.: +971 559 896516
Info@Bravomiddleeast.com