



K12 **Evo**

K24 **Evo**

K50 **Evo**



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





DIE EVOLUTION DER SCHOKOLADE

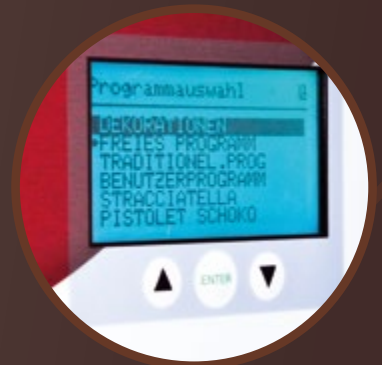
K12/24/50 Evo: Das Temperiergerät, wie du es willst!

PROGRAMM DEKORATIONEN

Mit diesem neuen Programm können Sie Ihren Temperierstil ganz individuell gestalten mit zwei neuen Funktionen: die Wärmeabgabe aus der Wanne und ein inkrementelles Delta, über einen langen Zeitraum, der Temperierungstemperatur. Jeder Benutzer kann daher sein Gerät nach Belieben einstellen: je nach Schokoladentyp und ihrer individuellen Arbeitsweise.

FUNKTION DER FLUIDIFIKATION

Diese neue Funktion ermöglicht eine kleine Erhöhung der Ausgusstemperatur für eine kurze Zeit, dadurch kann der Benutzer eine allfällige Hyperkristallisierung der Schokolade korrigieren.



PROGRAMME

- Freies programm
- Standard programm
- 10 personalisierbare programme
- Stracciatella
- Schokoladentropfen
- Dekorationen
- Trocknen



K12, K24 & K50 EVO

Automatischer Thermischer Abgleich

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



Beleuchtung Lampen

Mit Beleuchtungslampen ausgestattet, um auch bei ungünstigem Aussenlicht die Arbeit des Benutzers zu erleichtern.

Folienwiderstände

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

Temperaturkontrolle

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

Display & Tastatur

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

Programm Dekorationen

Empfohlen für intermittierende Arbeiten über den Tag. Mit diesem Programm ist es möglich, die Wärme in die Wanne zu regulieren, um die Kristallisation der Schokolade langfristig besser zu verwalten.



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.

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.

Ausschaltung

Die Maschine haltet bei dem Signal sofort nicht an, sondern erkennt sie automatisch das Ende des Temperierverfahrens, bevor die Maschine sich ausschaltet. Auf dieser Weise ist der Wiederstart des Services sehr einfach.

Schnecke

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



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.

Praktische seitliche Steckdose zum Anschluss einer beliebigen Steckdose (shuko).



Rütteltisch EVO



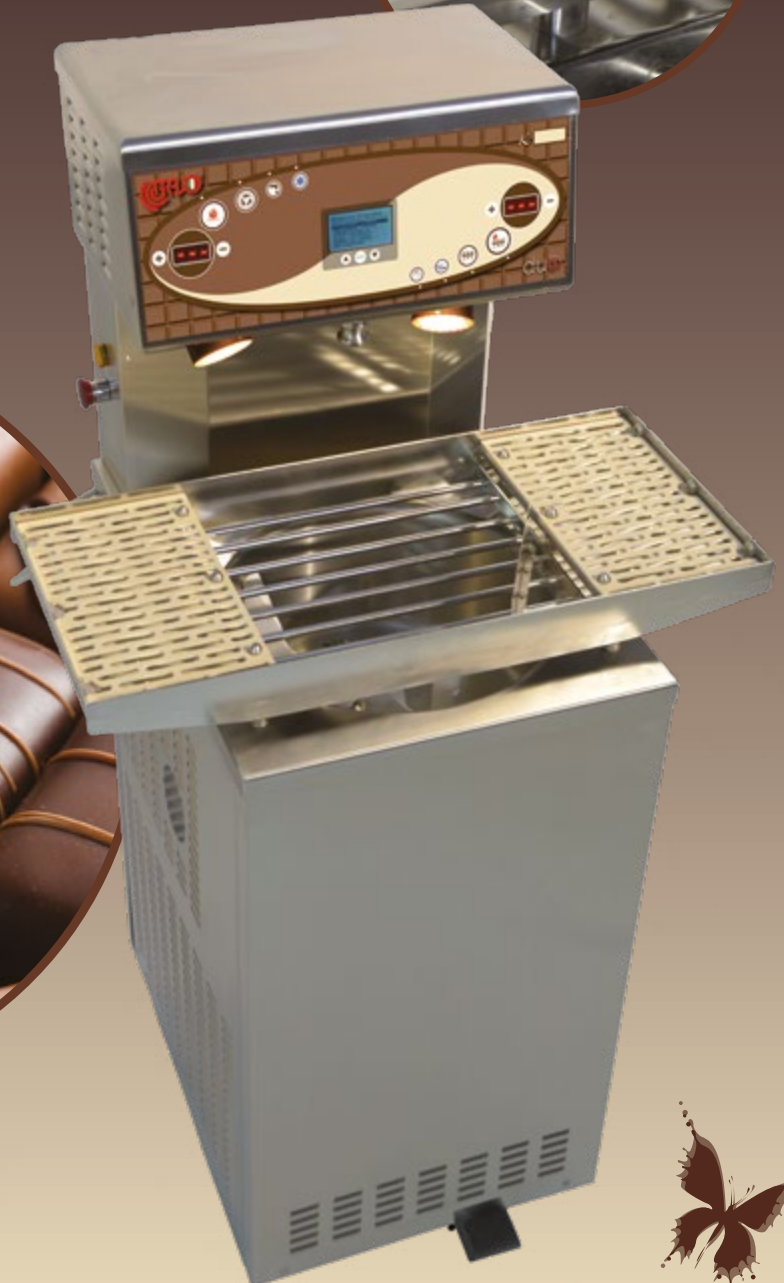
Der Rütteltisch EVO, optional für K24 und K50, hat geneigte und beheizte Seitenwände, um das Abtropfen der Schokolade und die Zurückkehrung der Schokolade in die Wanne zu erleichtern.

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



Magic Carpet EVO

Band für den Teil- oder Gesamtüberzug

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 Anti-Erstarrungs Lampen zur Erhitzung und Erleichterung des Rückflusses von Schokolade in die Wanne.



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

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.



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

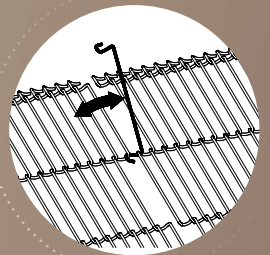


Mit einem System versehen, das ermöglicht das Papier perfekt auszurollen.

Schauen Sie das Video an



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



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



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

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



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

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



Schauen Sie das Video des Tropfplatte an



Schauen Sie
das Video des
Magic Carpet an!



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



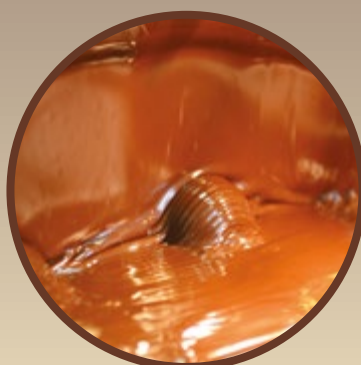
System für die Positionierung der
Luftströmung, das notwendig für
den Überzug der Trüffel ist

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

Schauen Sie
das Video an



Patentiert



Trüffeltisch EVO

Tisch für den Trüffelüberzug

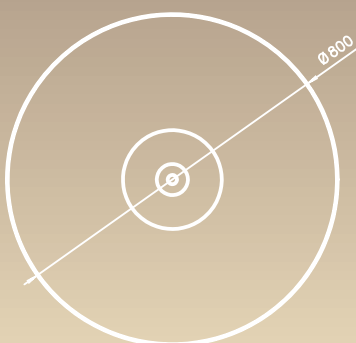
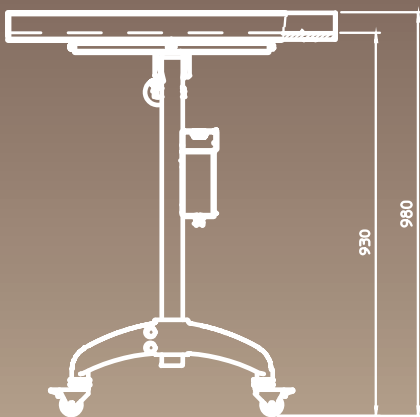


Der Trüffeltisch wird verwendet, um die Schokoladenpralinen mit Getreide, Kakao, Kokos u.s.w. zu überziehen.

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
- Stromverbrauch: 0,6 A



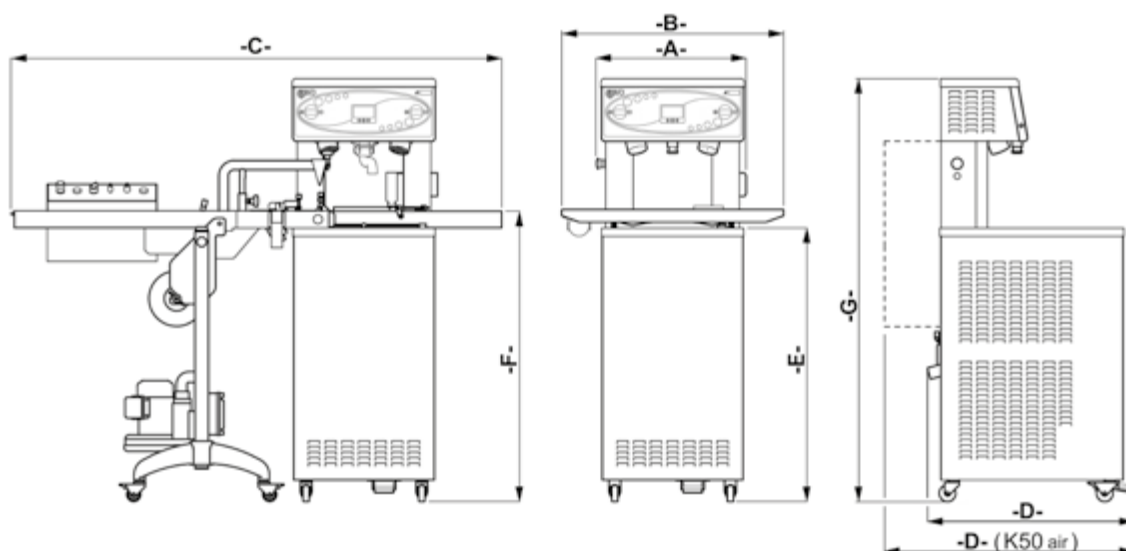
Technische daten

		K12 luft	K24 luft	K50 luft	K50 wasser
Höchstes Inhalt in der Wanne	kg	12	24	50	50
Geringster empfohlener Inhalt in der Wanne	kg	6	8	8	8
Höchste Leistung	kW	4	5,7	7,5	7,5
Durchschnittsleistung*	kW	1,7	2,3	3	3
Volt/Phasen/Hertz		400 V / 3+N / 50 **			
Aufsaugung	Amp	5,8	11	14	14
Magnetothermisch	Amp	16			
Freon		R449A			
Kondensation		LUFT	LUFT	LUFT	WASSER
Breite	cm	42,5	54,5	54,5	54,5
Breite mit flachen Brett [B]	cm	80,5	80,5	80,5	80,5
Breite mit trolley Magic Carpet [C]	cm	178	178	178	178
Tiefe [D]	cm	76	76	90,5	76
Schokolade Tischhöhe [E]	cm	99	99	99	99
Höhe Magic Carpet [F]	cm	105,5	105,5	105,5	105,5
Breite Magic Carpet	cm	25	25	25	25
Gesamthöhe [G]	cm	155	153	153	153
Gewicht	kg	145	178	195	-
Gewicht Magic Carpet	kg	60	60	60	60
Gewicht Rütteltisch	kg	12	12,5	12,5	12,5

* Nur die Maschine während der Wartung und keine externen Benutzer.

** Die Modelle K12 e K24 sind auch einphasig verfügbar 230V / 1 + N / 50, Spezialspannungen sind auf Anfrage verfügbar

CHOCOLATE K12 - K24 - K50



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

Bravo der Welt
info@bravofrance.fr
info@bravodeutschland.de
info@bravonorthamerica.com
info@bravo.asia