



Mixcream

Pasteurisateur



mixcream

Pour la crème pâtissière
... et encore plus!

Pétrir, cuire, refroidir,
pasteuriser, conserver!



Regardez ce que
vous pouvez faire!



Mixcream

Pasteurisateur



Mixcream est un pasteurisateur à crème de dernière génération conçu pour réaliser de nombreux processus de pâtisserie de manière simple et rapide : votre meilleur allié en laboratoire pour les grandes quantités de production !

Le système de cuisson de la cuve monobloc en inox des modèles 36 et 56, équipée d'une double plaque en aluminium, permet d'atteindre des températures très élevées avec une faible consommation d'énergie. Il diffuse également la chaleur de manière encore plus homogène et non agressive, sans brûler les ingrédients les plus délicats.

Le double circuit de refroidissement contrôlé permet de refroidir automatiquement la cuve à moitié ou totalement jusqu'à + 4°C avec une très faible inertie thermique. De cette façon, la bonne quantité de froid est garantie lors du travail à mi-charge tout en maintenant la qualité du produit fini, en évitant un gaspillage d'énergie inutile.

La sonde de température en contact direct avec le cœur du produit permet à Mixcream d'avoir un contrôle précis et constant tout au long du processus de production, de la cuisson à l'extraction, garantissant une régularité de production et une sécurité hygiénique maximale.

Grâce à l'utilisation du **variateur de vitesse**, le logiciel, doté de nombreux programmes prédéfinis et de programmes libres, optimise la vitesse de mélange de la crème en fonction de ses caractéristiques, vous permettant d'obtenir un produit à la structure parfaite !



VOS CRÈMES

Le logiciel Mixcream est le résultat de plus de 50 ans d'expérience de Bravo dans le monde de la pâtisserie artisanale. Un confort et une sécurité pour les pâtisseries à travers les différentes étapes de fabrication spécialement conçues pour **minimiser les interventions de l'homme**. La polyvalence de Mixcream, à partir de notre livre de recettes exclusif, vous permet de **personnaliser les températures et les temps de cuisson**, le degré de refroidissement et la vitesse d'agitation, pour **adapter facilement le processus de production** à votre recette personnelle.

AGITATEUR AVEC PALE DE TYPE VOILE

Des crèmes parfaites grâce au **système innovant de brassage** avec pales de type voile avec variateur de vitesse qui reproduit les mouvements du pâtissier.

La **pale**, grâce à un joint spécial et à un ressort spécial, presse le mélange sur la paroi du cylindre à chaque tour de l'agitateur, le rendant ainsi de plus en plus raffiné.

Les **lames de raclage** collectent ensuite la partie résiduelle de la paroi du réservoir et la remettent en circulation pour un raffinage ultérieur.



Option Mixcream

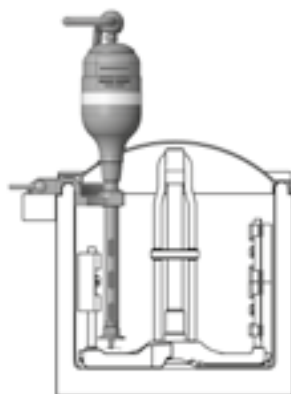
Option AGITATEUR PÂTE À CHOUX

Après de nombreuses années d'expérience acquises avec Bravo Patamix, il est désormais possible de transformer Mixcream en un collaborateur capable pour la **réalisation de la pâte à choux**. L'agitateur innovant pâte à choux avec tiges en acier inoxydable est composé d'un élément fixe et d'un élément mobile : le travail combiné des deux garantit que les pâtes sont parfaitement mélangées, obtenant un produit fini parfaitement homogène avec une texture inégalée. Grâce à Mixcream avec l'option agitateur Pâte à choux, il est possible de réaliser des éclairs, des choux à la crème, des chouquettes, des paris-brest... et bien plus encore !



Option EVO MIX

Evo Mix est une option que nous avons brevetée, un mixeur à immersion utile et fonctionnel qui peut être utilisé automatiquement ou manuellement aussi bien en phase de cuisson qu'en phase de refroidissement. Il est idéal pour hacher des morceaux de fruits frais ou surgelés, rapide et performant pour émulsionner ou malaxer crèmes, crémeux, sauces, confitures, crème citronnée, soft cream cheese. Simple à utiliser, facile à démonter et à nettoyer... il ne vous reste plus qu'à l'essayer !



PROGRAMMES

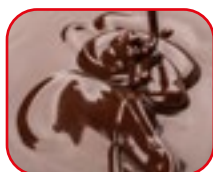
AGITATEUR DE LAME DE TYPE VOILE



CRÈME PÂTISSÈRE



YAOURT



CHOCOLAT



FRUITS POCHÉS



PASTEURISATION



PROGRAMME
LIBRE

AGITATEUR PÂTE À CHOUX



PÂTE À CHOUX



CRÈME CANTONAISE



FUDGE



GELÉE DE FRUITS



PÂTE CONSISTANTE

EVO MIX



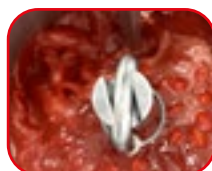
CRÈME
AU CITRON



SOFT CREAM
CHEESE CAKE



CONFITURE



PRODUITS MIXES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



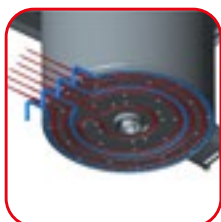
- Processus de fabrication effectué dans une enceinte fermée pour éviter toute contamination externe.
- Tous les accessoires d'utilisation quotidienne sont faciles à démonter manuellement pour un nettoyage plus facile.

- Couvercle supérieur transparent pour un meilleur contrôle du traitement avec double soupirail pour évacuer l'humidité.
- Grille en acier pour faciliter l'ajout d'ingrédients dans la machine pendant le traitement de manière simple et sûre.

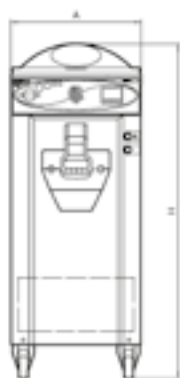
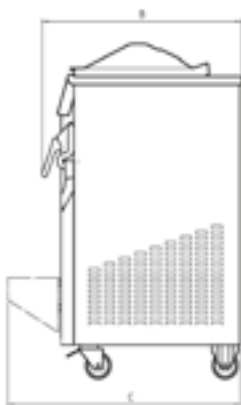


- Sélection facile et intuitive des multiples programmes prédéfinis grâce à l'écran multilingue de 3,3 pouces.
- Possibilité d'afficher les paramètres de fonctionnement et de contrôle de la machine avec un code technique.

- Poignée hermétique à 2 positions pour faciliter l'extraction du produit.
- Poignée entièrement amovible et facile à nettoyer.



- Les 3 résistances blindées indépendantes sont facilement remplaçables sur palce si nécessaire.
- Dans les modèles 36 et 56, le refroidissement se produit à la fois dans la surface latérale et dans la partie inférieure.



DONNÉES TECHNIQUES		18	36	56
Quantité minimum	kg/cycle	9	18	28
Quantité maximal	kg/cycle	18	36	56
Tension	Volt/Hz/Ph	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Puissance	kW	2,6	3,9	5,5
Condenseur de réfrigérateur	Fluide	Eau	Eau	Eau
Largeur (A)	cm	51	51	51
Profondeur (B)	cm	78	78	78
Profondeur (C)	cm	91	91	91
Hauteur (H)	cm	121	125	125
Poids	kg	152	184	202

Condensation à air disponible sur demande.
 Connexion à la technologie *Insight* et
Balance Equilibrio Smart Scale disponible sur demande.



BRAVO FRANCE
 Zac Les Radars
 Immeuble La Mulitech 13, Rue Jean Jacques
 Rousseau 91350 Grigny | France
 Tel.: +33 1 69 43 50 50
 Email: info@bravofrance.fr
www.bravofrance.fr

