



BRAVO SOUTIEN L'ASSOCIATION
RÉTINOSTOP DANS LA RECHERCHE SUR LE RÉTINOBLASTOME



Patamix

par Christophe Adam

La machine pour la pâte à choux



patamix

par Christophe Adam

Pour une pâte à choux parfaite

Après les macarons, le nouveau produit en vogue de la pâtisserie est l'éclair qui exige une pâte à choux parfaite.

C'est pourquoi l'un de ses gourous, **Christophe Adam**, s'est rapproché de la société **Bravo** pour la réalisation d'une machine automatique dédiée à la pâte à choux!





Description

Patamix est la toute nouvelle technologie de Bravo pour développer exclusivement la préparation de la Pâte à chou!

Elle possède deux programmes automatiques:

- Pâte à chou méthode traditionnelle;
- Pâte à chou méthode Christophe Adam.

La machine se distingue par un système de mélange innovant: la combinaison du mouvement de sa partie fixe et partie mobile qui assure une texture parfaite de la pâte à chou.

Toutes les phases de procédures se passent dans la machine: de l'incorporation de matière première, à la chauffe et le desséchement puis l'incorporation des oeufs, le tout géré par le microprocesseur. Le cycle de production prend à peu près une heure pour 50kg de produit.

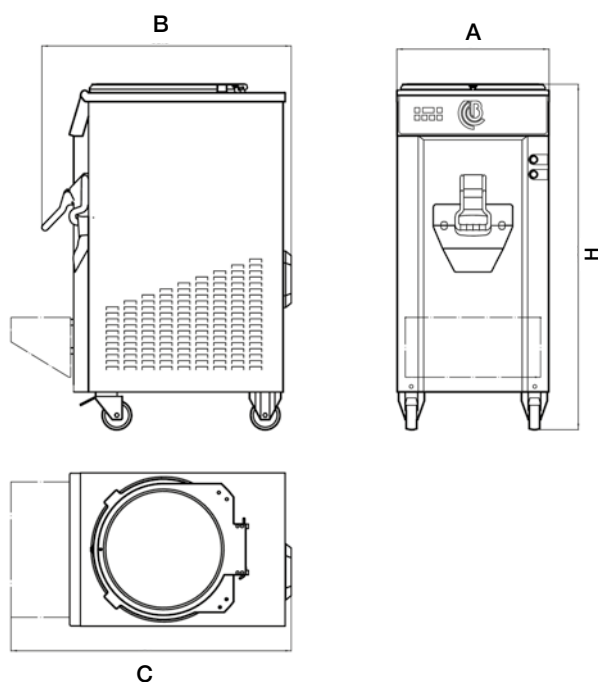
La performance de cette technologie PATAMIX permet aux professionnels de choisir de travailler avec une cuve chargée à moitié ou pleine.

Avantages et points forts

- Enchaînement de production sans nettoyage entre les cycles
 - Ne consomme pas d'eau pour refroidir
 - Gain de temps

Données techniques

- Disponible en model 50 (50kg de produit par cycle)
 - Possibilité d'utilisation à moitié charge
 - Tamisage grâce à la grille en acier inoxydable



DONNÉES TECHNIQUES		50
Mixture Min *1	Kg/ciclo	25
Mixture Max *1	Kg/ciclo	50
Voltage *2	Volt/Hz/Ph	400/50/3
Puissance Max	kW	9,7
Largeur (A)	cm	51
Profondeur (B)	cm	83,6
Profondeur (C)	cm	93,9
Hauteur (H)	cm	115,6
Poids *3	kg	140

*1 Production par heure peut changer suivant le type de mixture et la densité du produit fini.

*2 Disponible également en 60Hz.

*3 Le poids des machines refroidit par air sera estimé avant l'envoi.