



Mixcream du series

Pasteurisateur



mixcream

Pour les crèmes et plus!

Le Mixcream permet de mélanger, cuire et refroidir, pour une production de plusieurs produits de pâtisserie.

Il garanti une hygiène irréprochable en *accord avec les normes HACCP*, il vous fera également gagner du temps et de l'énergie.

Le Mixcream permet de produire une grande gamme de produits, la **pasteurisation** de la glace incluse.



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



Descrizione

Mixcream est un *pasteurisateur* de dernière génération qui permet une production de beaucoup de produits en pâtisserie. Des crèmes parfaites grâce au système d'agitation innovant qui reproduit les mouvements du chef pâtissier. Une jonction spéciale de la lame «voile», grâce à un ressort particulier, permet une production de crème d'une texture incomparable et sans grumeaux.

A chaque tour de l'agitateur, la mixture est poussée sur les côtés de la cuve par la lame «voile» et devient de plus en plus affiné. Ensuite le grattoir incorpore les résidus de crème du bord de la cuve au centre de la cuve pour les affiner à nouveau.

Le **système de chauffage de la cuve**, équipé de *resistenze corazzate** diffuse la chaleur et la fait absorber dans le mélange de manière contrôlée et non agressive. Ce système génère *inerzia termica*, nécessaire dans les systèmes bain-marie, sans brûler les ingrédients les plus délicats.

Un **refroidissement optimal** grâce à au refroidissement de la cuve divisé en deux sections. Ce qui permet un refroidissement *total ou partiel*, automatique (ou manuel): le résultat est la régularité du refroidissement de la crème aux œufs, le résultat est d'aussi bonne qualité pour une petite quantité de produit dans la cuve. Par ailleurs, grâce au brevet Bravo qui utilise un variateur de vitesse de dernière génération, la machine gère la vitesse de mélange de la crème en accord avec les particularités de la crème. della crema a seconda delle caratteristiche della stessa.

**seulement pour les modèles 36 et 56.*

Données techniques

- 3 modèles : 18,36,56 litres.
- Différents programme pour différents type de crèmes.
- Cuve en acier inoxydable.
- Couvercle supérieur en polycarbonate transparent pour le contrôle du travail, équipé de hublots pour faciliter l'insertion d'ingrédients au bon moment.
- Un dispositif fourni pour un lavage à l'eau.
- Différentes vitesse de grattoir (INVERTER*).
- Mixcream peut être utilisé comme pasteurisateur.
- Produit des crèmes d'une parfaite texture.
- La cuve peut être rempli à moitié pour une économie d'énergie remarquable (mod. 36 et 56).
- 3 différents mode de préservation de la crème en accord avec le programme choisi.

**Equipement spécial (avec le brevet Bravo) qui permet un changement de vitesse automatique de l'agitateur.*



Première étape de production avec le sucre, farine/fécule



Deuxième étape avec jaune d'œufs et lait



Agitateur fait de la lame « voile » et du grattoir



Valve de contrôle du refroidissement de la cuve à moitié pour mod.36 Et 56



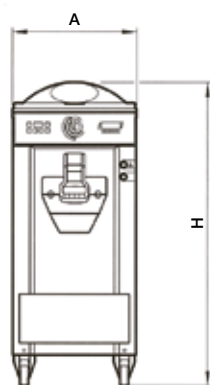
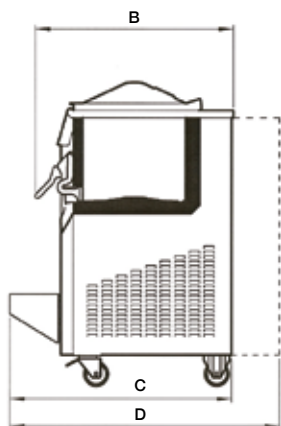
Inverter



Poignée d'extraction facile



Explication multi-langage pour toute les information nécessaire



DONNÉES TECHNIQUES		18		36		56	
Mixture Max *1	l/cycle	18		18/36		28/56	
Voltage*2	Volt/Hz/Ph	400/50/3		400/50/3		400/50/3	
Puissance	kW	2,7		5,9		9,5	
Système de refroidissement		Eau	Air + Eau	Eau	Air + Eau	Eau	Air + Eau
Largeur (A)	cm	51	51	51	51	51	51
Profondeur(B)	cm	78	78	78	78	78	78
Profondeur (C)	cm	91	---	91	---	91	---
Profondeur (D)	cm	---	109	---	109	---	91
Hauteur (H)	cm	122	122	125	125	125	125
Poids *3	kg	152	---	184	---	202	---

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

**2 Disponible également en 60 Hz.*

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

Eau: refroidissement autonome.

■ Air+eau: refroidissement autonome.

▲ Air+eau: condenseur à eau incorporé et condenseur à air amovible.