

SYSTEME MULTI-MACHINES

POUR ARTISAN GLACIER

du series



PASTMATIC



TINOX



GELMATIC



Pastmatic & Tinox

La base pour un large volume de production



Pastmatic 60



Pastmatic 2x60

pastmatic®

Pastmatic est la technologie qui vous permet de **pasteuriser, refroidir et faire la maturation dans** une machine seulement et dans **un espace restreint**.

2 modèles sont disponibles: **Pastmatic 60** qui pasteurise jusqu'à 60lt de mix et **Pastmatic 2x60** équipé de deux cuves elliptique indépendantes pour la production de 120lt de base de glace. Les deux procédent automatiquement les cycles de pasteurisation "haute température" et "basse température". Avec la série Duo, Pastmatic est complètement mis à jour:

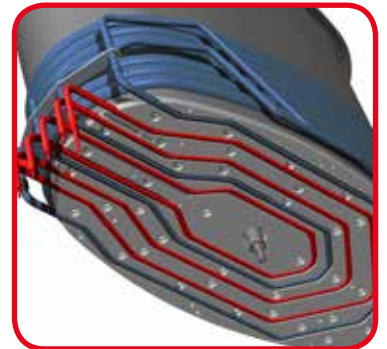
▪ cuves elliptique breveté de nouvelles génération

Pour un échange thermique parfait. La cuve elliptique -si comparé à d'autre formes- offre l'avantage de faire le mix aller sur les parois sans le brusquer, sans arrêt durant le procédé de mélange et évite la formation de grumeaux. Il permet en plus de **réduire l'espace** mais garde la même capacité qu'une cuve ronde.



▪ système de chauffe de la nouvelle cuve

Créé avec une gestion de la chauffe rigoureuse qui est essentielle **pour garder les propriétés organoleptique**, la qualité et la goût des denrées sans les altérer. Le système de chaleur réprend la chaleur et laisse le mix l'absorber doucement et non d'une manière agressive. Les feuilles gravées chauffante assure une non inertie thermique, qui à la place se passe dans le système chauffant du bain-marie - qui évite au plus délicat ingrédient de brûler. De plus, le nouveau système est Duo: Chauffe et refroidi...



▪ système de refroidissement intelligent de la cuve

La cuve est équipée d'un intelligent système de refroidissement et rapide dans **le fond qui reste le plus en contact avec le mix- et dans les parois sur le côté pour éviter l'effet "igloo"**. L'effet "igloo" apparaît quand de l'humidité venant de l'environnement extérieur se dépose sur les parois de la cuve, qui se transforme en glace et qui va fondre en affectant la qualité du mix. Pastmatic garanti un refroidissement doux et **de haute qualité du mix, même pour des petites quantités**. Le **nouvel évaporateur** pour le système de refroidissement garantie les mêmes performance peut importe la puissance installé.

▪ nouvel agitateur-pompe avec haute performance de mixage

Le nouvel agitateur est également breveté: l'outil possède maintenant une **amélioration de 20% de performances de mélange et aspiration**. L'agitateur marche comme une réelle pompe qui aspire le mix et est rejeté avec force dans le fond de la cuve pour transformer les solides en liquide grâce à un échange de chaleur efficace pour avoir une onctueuse et homogène base. L'agitateur peut être enlevé par le dessus pour éviter un manque **d'hygiène et des dépôts au fond de la cuve difficile à nettoyer**.



▪ procédure de nettoyage rapide et fiable

L'hygiène est essentielle dans l'alimentaire et qui requiert du temps et des ressources. Pastmatic a été créé pour rendre ce procédé aussi simple que possible et qui permet:

- **Nettoyage RAPIDE**: en un minimum de temps l'utilisateur peut nettoyer, désassembler et re-assembler les **quelques composants** utilisé durant la pasteurisation (cuve, agitateur et couvercle)



- **Nettoyage FACILE:** Tous les composants à nettoyer sont **visible et immédiatement identifiable**, aucune partie cachée et ou difficile à atteindre.
- **Nettoyage PRECIS:** une fois les quelques composants nettoyés, l'utilisateur est certain que la machine est saine pour le prochain cycle de production.

■ nouvelle platine électronique "Series Duo"

Une machine puissante n'est rien sans le contrôle. Grâce à la **nouvelle platine digital** et aux sondes de nouvelle génération, Pastmatic contrôle automatiquement et gère la vitesse de rotation, les températures et temps de chauffe, la cuisson et le refroidissement garanti un mix qui ne brûlera et ne congèlera pas durant le processus. Le tout sous contrôle et facile d'utilisation grâce aux programmes de production libre et pré-réglé.



FONCTIONS

- Plusieurs cycles d'opération (Pasteurisation haute température, pasteurisation basse température, agitation, refroidissement et réfrigération).
- Contrôle électronique des cycles de pasteurisation.
- Couvercle anti-goutte qui s'insère dans la cuve pour garantir la meilleure hygiène prévient le reste de mix dans le canal d'extraction.

ADVANTAGES

- Facile à nettoyer.
- Mix plus homogène.
- Vitesse d'agitation peut être changée n'importe quand.
- Peut d'espace requis.



PASTMATIC + TRITTICO

Supporté par le Trittico, Pastmatic devient un précieux allié capable de produire jusqu'à 120lt de base dédiée (blanche, jaune, foncée...). L'utilisateur peut donc choisir de produire 60lt de base crème pour produire rapidement fiordilatte, stracciatella et des parfums variés pour remplir rapidement votre vitrine.



Tinox mod. 60

tinox

Tinox est la cuve de maturation qui offre la même ergonomie et les dimensions réduites que propose Pastmatic. Il permet de conserver constamment le mix à 4°C avant de commencer le procédé de congélation. Tinox est un refroidisseur efficace également pour refroidir le mix de 85°C à 4°C et de le conserver à cette température, permettant dans ce sens d'immédiatement vider le pasteurisateur et donc lui permettre de commencer un nouveau cycle de chauffe.

CARACTÉRISTIQUES

- Contrôle électronique du cycle de production.
- Cuve elliptique.
- Couvercle anti-goutte facile à conserver.

ADVANTAGES

- Facile à nettoyer.
- Economie d'énergie.
- Mix plus homogène.
- Système d'arrivée d'eau pour le nettoyage.



Tinox mod. 2x60



startronic Premium

gelmatic®

La turbine Gelmatic Startronic Premium est le résultat de 50 années d'expérience du spécialisé R&D de Bravo sur les machines combinées.

La technologie et le pouvoir refroidissant développé pour Trittico est aussi utilisé pour les turbines, ce qui rend Gelmatic unique et inimitable: une garantie de qualité que seulement Bravo peut assurer grâce aux nombreux brevets qui construisent l'historique et l'héritage technologique de la compagnie.

▪ Système de refroidissement

Système de réfrigération breveté formé d'un monobloc cylindrique alimenté de multi-points et multi-cercles avec un système réprend directement le long des parois du cylindre.

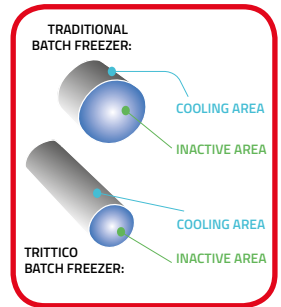
Assure un rapide et efficace refroidissement homogène, petit, réguliers cristaux de manière à obtenir une glace onctueuse, la vitrine.

▪ Agitateur

Les lames brise glace de l'agitateur sont faites en inox, avec une encoche et une connexion avec la porte frontale pour garder aligner l'agitateur avec le temps. L'agitateur évite la formation de glace le long des parois du cylindre, gardant intacte leurs pouvoirs refroidissants. Il est équipé avec auto réglables dents grateuses qui adhèrent parfaitement aux parois du cylindre et préviennent de l'effet igloo, brise la glace et la rend plus fine.

▪ Porte frontale

La porte frontale est faite par un matériau spécial isolant du chaud et prévient de la dispersion du froid. Il contribue à un turbinage rapide, réduit la consommation et évite de gouter durant l'extraction de la glace. Léger et facile à démonter, facile à nettoyer et remonter.



DONNÉES TECHNIQUE

- La cuve supérieure pour un chargement rapide du mix.
- L'ouverture supérieure de la porte frontale pour insérer des parfums et autres ingrédients.
- Système d'extraction de la glace rapide.

AVANTAGES

- Chargement du mix rapide.
- Utilisation facile de la machine.
- Contrôle électronique des cycles de travail.
- Consommation réduite (Condenseur breveté par **Bravo**).
- Comfort maximum et facile à nettoyer.

** Outil breveté qui, grâce à l'inverseur permet au logiciel de changer indépendamment la vitesse de rotation de l'agitateur.*

OPTIONS

Pour toute information à propos des OPTIONS disponibles pour Gelmatic, veuillez regarder dans la brochure jointe.

SYSTEME MULTI-MACHINES

IL REQUIERT 3 DIFFÉRENTES PRODUCTION:

1. PASTEURISATION

La Pasteurisation est traitement chaud du mix de glace et à deux fonctions: premièrement, il réduit la charge bactériologique et assure au mix une meilleure hygiène. Puis par une bonne phase de chauffe il rend les composants solide du mix (comme le sucre) soluble fondu. Tout ce procédé est fait pour préserver au mieux possible les valeurs nutritionnelles et les qualités organoleptique de chaque ingrédient.

Ce procédé, qui tire son nom de Louis Pasteur, qui consiste à chauffer un fluide alimentaire à une température au dessus de 100°C et de rapidement et continuellement le refroidir pour atteindre 4°C. En ce qui concerne la production de la glace, il y'a deux pasteurisation qui sont plus les plus commune: "haute température" durant lequel la procédure de chauffe atteint 85°C, puis la "basse température" durant lequel le mix atteindra la température de 65°C et gardera cette température pour trente minutes.



2. MATURATION

La maturation est la conservation du mix à 4°C pendant qu'il est encore en agitation pour l'hydratation pour un temps entre 6 et 72 heures. Ce procédé requiert beaucoup de temps et une grosse consommation d'énergie. De plus, pour être plus efficace et pour éviter la division et la stratification des composants gras, cette méthode requiert que le mix soit homogénéisé avant de commencer la maturation. Et de ce fait il est nécessaire une autre machine qui est appelé homogénéisateur et qui est utiliser dans les productions industrielle.



3. TURBINAGE

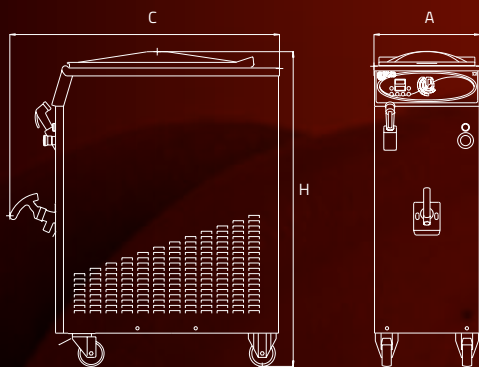
Le turbinage est la dernière et plus importante étape pour finir le produit. La turbine à la tâche importante de contrôler et gérer le changement de statut du mix.

Le mix est inséré dans le cylindre de la turbine où les évaporateurs assurent le l'apport de froid nécessaire pour rapidement transformer un produit liquide (mix de glace) en solide (glace) en transformant l'eau en petit cristaux de glace (grâce à la puissance des racleurs de l'agitateur) de manière à obtenir une parfaite structure du produit fini.

La clé est la rapidité du processus de turbinage pour éviter la stratification et le parfait mélange du liquide, qui es rendu possible avec l'agitateur. Cet outil, en particulier, évite les dépôts du liquide sur les parois du cylindre et assure la meilleure incorporation d'air (overrun) pour avoir la bonne consistance au moment de l'extraction.



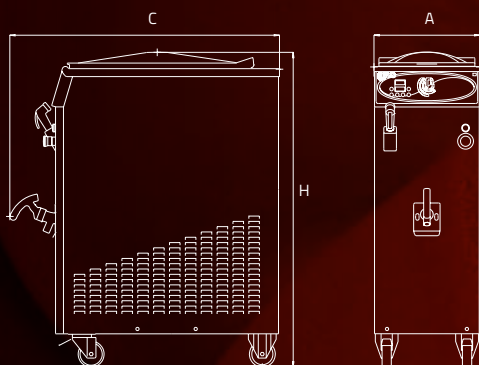
pastmatic®



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUE		60		2x60	
Max. Mix *1	Lt/cycle	30/60		30/120	
Voltage *2	Volt Hz/Ph	400/50/3		400/50/3	
Energie	kW	4,6		9,2	
Refrigeration condenser *3		Water	Air+Water	Water	Air+Water
Largeur (A)	cm	40	40	80	80
Profondeur (B-C)	cm	102 (B)	122 (C)	102 (B)	102 (B)
Hauteur (H)	cm	119	119	119	119
Poids *4	kg	151	---	255	---

*1 La production horaire peut changer suivant le type de mix et la densité du produit fini.
 *2 Disponible également en 60Hz. *3 Eau: système de refroidissement auto contenu. Air+Eau: condenseur à eau et condenseur à air déporté. *4 Le poids du condenseur à air sera estimé avant la livraison.

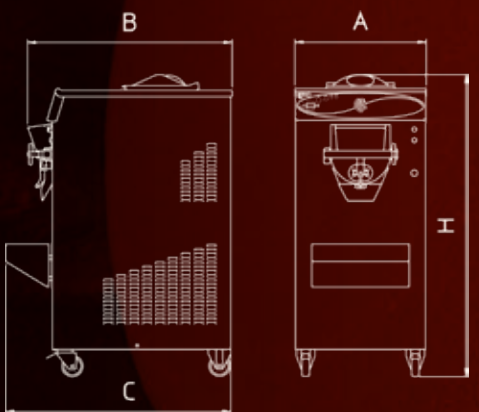
tinnox



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUE		60		2x60	
Max. Mix *1	Lt/cycle	30/60		30/120	
Voltage *2	Volt Hz/Ph	400/50/3		400/50/3	
Energie	kW	2,5		5	
Refrigeration condenser *3		Water	Air+Water	Water	Air+Water
Largeur (A)	cm	40	40	80	80
Profondeur (B-C)	cm	102 (B)	122 (C)	102 (B)	102 (B)
Hauteur (H)	cm	119	119	119	119
Poids *4	kg	149	---	252	---

*1 La production horaire peut changer suivant le type de mix et la densité du produit fini.
 *2 Disponible également en 60Hz. *3 Eau: système de refroidissement auto contenu. Air+Eau: condenseur à eau et condenseur à air déporté. *4 Le poids du condenseur à air sera estimé avant la livraison.

gelmatic®



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUE	305	457		610	1015		1020				
Prod. Pour cycle	5	8,3		10	15		20				
Production moyenne par heure *1	Lt/ciclo	25/38		37/56	50/75		75/110	90/135			
Voltage *2	Volt/Hz/Ph	400/50/3		400/50/3	400/50/3		400/50/3				
Energie	kW	2,8	2,9	4,4	4,6	5,6	6	7	7,3	13,5	13,8
Refrigeration condenser		Water	■ Air + Water	Water	■ Air + Water	Water	▲ Air + Water	Water	▲ Air + Water	Water	▲ Air + Water
Largeur (A)	cm	51	51	51	61	61	61	61	61	61	61
Profondeur (B)	cm	80	97	95	95	95	95	95	95	115	115
Profondeur (C)	cm	87,5	103,5	102,5	102,5	102,5	102,5	102,5	102,5	122,5	122,5
Hauteur (H)	cm	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140
Poids PREMIUM (B)	Kg	233	---	285	---	313	---	359	---	472	---
Poids PLUS (B)	Kg	226	---	279	---	303	---	349	---	452	---

*1 La production horaire peut changer suivant le type de mix et la densité du produit fini.
 *2 Disponible également en 60Hz. (B) Poids de la machine de base. Le poids du condenseur à air sera estimé avant la livraison
 ■ Air+eau: condenseur de refroidissement intégré. ▲ Air+Eau: Condenseur à eau intégré et condenseur à air déporté



HEADQUARTERS Bravo S.p.A.
 Montecchio Maggiore - Vicenza, Italy
 Ph.: +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
 Ph.: +49 160 1007072
info@bravodeutschland.de

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