



Mixcream

Pasteurisateur



mixcream

Pour la crème pâtissière... et plus encore!

Il mélange, cuit, refroidit,
pasteurise, conserve!



Mixcream

Pasteurisateur



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

Le **système de chauffage** du réservoir des modèles 36 et 56, équipé d'une double plaque en aluminium, diffuse la chaleur de manière contrôlée et non agressive, sans brûler les ingrédients les plus délicats.

Le **double circuit de refroidissement** vous permet automatiquement de refroidir la cuve soit remplie à moitié ou complètement. De cette manière, la bonne quantité de froid est garantie lors du travail à demi-charge (cuve remplie à moitié), en maintenant la qualité du produit fini et en évitant un gaspillage d'énergie inutile.

L'utilisation de **sondes de température** spéciales en contact direct avec le produit permet au Mixcream d'avoir un **contrôle précis et constant** tout au long du processus de production, cuisson, refroidissement jusqu'à l'extraction, garantissant la régularité de la production et une sécurité d'hygiène maximale.

Grâce à l'utilisation du **variateur de vitesse**, le logiciel est capable de gérer la vitesse de mélange de la crème en fonction de ses caractéristiques. Varier la vitesse de l'agitateur permet 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. Les étapes de traitement sont conçues pour **minimiser les interventions manuelles**. Mixcream est extrêmement polyvalent: les programmes vous permettent de personnaliser les températures de cuisson, les temps de cuisson, les températures de refroidissement, la vitesse d'agitation, etc. pour vous permettre d'**adapter le processus de production** à la recette personnelle du chef.



VOTRE PÂTE À CHOUX

Après des années d'expérience acquise par Bravo avec la machine Patamix, vous pouvez désormais transformer **Mixcream**, grâce à l'utilisation de l'**agitateur spécial**, en un collaborateur idéal pour la production de **pâte à choux**.

Profitez de cette tendance produit en plein essor en réalisant des éclair, profiteroles, paris-brest... et bien plus encore!

TECHNICAL SPECIFICATIONS



- Processus de fabrication réalisé en chambre fermée pour éviter toute contamination externe
- Tous les composants d'usage quotidien sont faciles à démonter manuellement pour un nettoyage plus facile
- Cuve monobloc en acier inoxydable facile à nettoyer avec la douchette

- Couvercle supérieur transparent pour un meilleur contrôle du traitement
- Grille en acier pour faciliter l'ajout d'ingrédients dans la machine pendant le traitement
- Double soupirail pour réguler l'évacuation de l'humidité pendant les phases de cuisson



- Sélection de programme simple et intuitive grâce à l'affichage digital
- L'écran affiche toutes les informations pour une exécution correcte de la recette
- Possibilité de visualiser les paramètres de fonctionnement de la machine avec un code technique

- Poignée hermétique à 2 positions pour faciliter l'extraction du produit
 - Poignée entièrement amovible pour un nettoyage plus facile
- Poignée avec retour du mélange dans le réservoir pour un stockage correct



- Les 3 résistances blindées indépendantes sont facilement remplaçables sur site si nécessaire
- Dans tous les modèles Mixcream, le refroidissement se produit sur la surface latérale du réservoir
- Dans les modèles 36 et 56, le refroidissement se produit à la fois dans la surface latérale et la partie basse

AGITATEUR DE LAMES DE VOILE

Des crèmes parfaites grâce au **système d'agitation** innovant avec variateur de vitesse qui reprend les gestes du pâtissier. Un joint spécial de la **lame de voile**, grâce au ressort spécial, pousse le mélange sur la paroi du cylindre à chaque tour de l'agitateur, le rendant de plus en plus raffiné. Le **racleur** récupère ensuite la partie résiduelle de la crème de la paroi de la cuve et la remet en circulation pour une texture parfaite.



Agitateur à lames de voile et racleur



Première étape du traitement



Deuxième phase avec les jaunes d'œufs



Agitateur pâte à chou



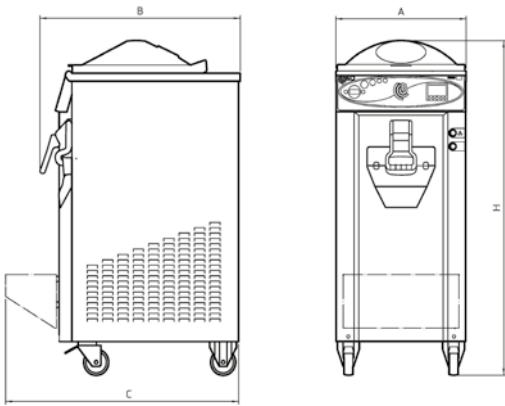
Première phase de traitement avec de l'eau, du sel et du



Deuxième phase avec farine et jaunes d'œufs

AGITATEUR PÂTE A CHOUX

L'**agitateur innovant Pâte à choux** avec tiges est composé de deux éléments, l'un fixe et l'autre mobile, et c'est le travail combiné des deux qui garantit un mélange parfait des pâtes. La technologie de l'**agitateur Pâte à choux** est très performante et le résultat est un produit fini parfaitement homogène avec une texture inégalée.



DONNÉES TECHNIQUES		18	36	56
Mélange minimal	kg/cycle	9	18	28
Mélange maximum	kg/cycle	18	36	56
Tension	Volt/Hz/Ph	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Puissance	kW	3	5,6	9
Réfrigérateur condenseur	Fluide	Eau	Eau	Eau
Largeur (A)	cm	51	51	51
Profondeur (B)	cm	78	78	78
Profondeur (C)	cm	91	91	91
La taille (H)	cm	122	125	125
Poids	kg	152	184	202

Condenseur air disponible sur demande

La production peut varier selon le type de mélange et la densité du produit fin

Autres tensions et fréquences disponibles sur demande

PROGRAMMES

- Crème programmable
- Crème de farine
- Crème d'amidon
- Pasteurisé 85 ° C
- Chocolat tempera
- Refroidissement
- Crème cantonnaise
- Pâte à Choux
- Cuisson directe
- Pochée fruit
- Yaourt



Watch What You Can Do!



Rev. 1016 Les données affichées peuvent être modifiées à tout moment et sans préavis par le fabricant.



BRAVO FRANCE SARL
 91350 Grigny, France
 Bureau: +33 1 69 43 50 50
 info@bravofrance.fr
 www.bravofrance.fr

