

Gelmatic

Turbine

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 avec un diamètre réduit alimenté de multi-points et multi-cercles avec un système d'injection de gaz qui répend directement le long des parois du cylindre. vAssure un rapide et efficace refroidissement homogène, transformant l'eau en petits, réguliers cristaux de manière à obtenir une glace onctueuse, crémeuse et stable dans 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 leur pouvoir refroidissant. Il est équipé avec auto réglables dents gratteuse 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 matériel spécial isolant du chaud et prévient de la dispersion du froid. Il contribue à un turbinage rapide, réduit la consommation et évite de goûter durant l'extraction de la glace. Léger et facile à démonter, facile à nettoyer et remonter.

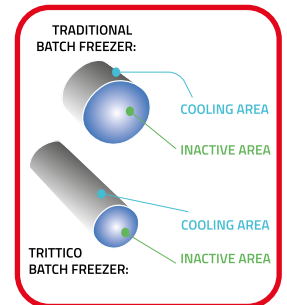
▪ De Premium à Plus dans un SYSTEME IONIQUE

Une invention qui a révolutionné le concept de turbinage avec l'application d'un paramètre physique-scientifique qui permet à la machine d'établir de façon automatique et de vous prévenir en temps réel quand la glace est sèche et prête pour sortir, pour une glace toujours parfaite!

Le Système Ionique® contrôle la correcte consistance et le correct volume de la glace en considération de la quantité d'eau cristallisée dans le mélange, qui est mesurée par des sondes placées sur le cylindre de turbinage.

En plus, grâce à un variateur de vitesse patenté, c'est possible d'augmenter la vitesse de turbinage dans la première étape de façon d'inclure plus d'air et après de la réduire dans la phase finale de turbinage pour ne pas dégonfler la glace.

- une glace parfaitement sèche, plus que par d'autres turbines, mais onctueuse au même temps
- une glace avec un volume incroyable
- une glace stable pour longtemps en vitrine



startronic Premium



startronic PLUS
IONIC SYSTEM

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.
- Contrôle électronique du turbinage de la glace par plusieurs capteurs et plusieurs programmes (*seulement dans la version PLUS*).
- Production de granité (*seulement dans la version PLUS*).
- Plusieurs vitesses du mélangeur* (*seulement dans la version PLUS*).

AVANTAGES

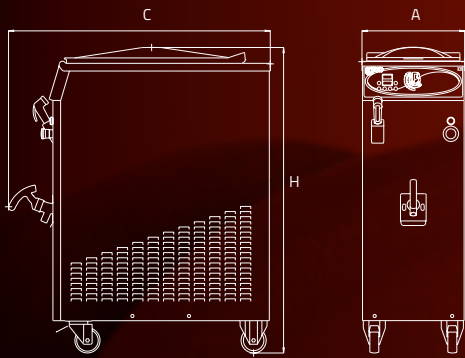
- Chargement du mix rapide.
- Utilisation facile de la machine.
- Contrôle électronique des cycles de travail.
- Consommation réduite (Condenseur breveté par **Bravo**).
- Comfort maximum et facile à nettoyer.

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

OPTIONS

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

pastmatic®



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUE		60		2x60	
Production pour cycle *1	Lt/cycle	30/60		30/120	
Tension *2	Volt Hz/Ph	400/50/3		400/50/3	
Puissance	kW	4,5	4,7	9	9,4
Condensation *3		Eau	Air + Eau	Eau	Air + Eau
Largeur (A)	cm	40	40	80	80
Profondeur (C)	cm	102	122	102	102
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.

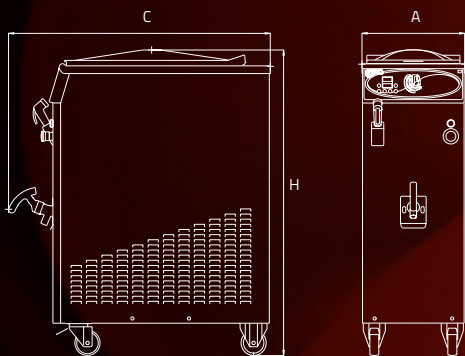
*2 Disponible également en 60Hz.

*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.

tinox



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUE		60		2x60	
Production pour cycle *1	Lt/cycle	30/60		30/120	
Tension *2	Volt Hz/Ph	400/50/3		400/50/3	
Puissance	kW	3	3,2	5,2	5,5
Condensation *3		Eau	Air + Eau	Eau	Air + Eau
Largeur (A)	cm	40	40	80	80
Profondeur (C)	cm	102	122	102	102
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.

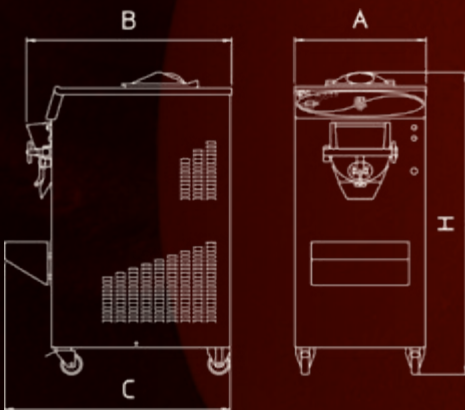
*2 Disponible également en 60Hz.

*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		1030	
Prod. Pour cycle *1 Min/Max	Lt	1,2/5		2/7,5		2,5/10		4/15		5/20		7,5/30	
Tension *2	Volt/ Hz/Ph	400/50/3		400/50/3		400/50/3		400/50/3		400/50/3		400/50/3	
Puissance	kW	2,8	2,9	4,4	4,6	5,6	6	7	7,3	11,5	11,8	13,5	
Condensation		Eau	■ Air + Eau	Eau	■ Air + Eau	Eau	▲ Air + Eau	Eau	▲ Air + Eau	Eau	▲ Air + Eau	Eau	
Largeur (A)	cm	51	51	51	61	61	61	61	61	61	61	61	
Profondeur (B)	cm	80	97	95	95	95	95	95	95	115	115	150	
Profondeur (C)	cm	87,5	103,5	102,5	102,5	102,5	102,5	102,5	102,5	122,5	122,5	157,5	
Hauteur (H)	cm	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	
Poids PREMIUM*3	Kg	226	---	275	---	303	---	349	---	452	---	---	
Poids PLUS *3	Kg	233	---	285	---	313	---	359	---	472	---	480	

*1 La production horaire peut changer suivant le type de mix et la densité du produit fini.

*2 Disponible également en 60Hz.

*3 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