



K12 Premium

K24 Premium

K50 Premium



K12, K24 & K50 PREMIUM, la tempéreuse



K12, K24 & K50 PREMIUM

AUTO-ÉQUILIBRAGE THERMIQUE

Système de contrôle automatique pour faire fonctionner la température en fonction de la quantité de produit à l'intérieur de la machine.

SYSTÈME DE CHAUFFAGE À RÉSISTANCE EN FEUILLE

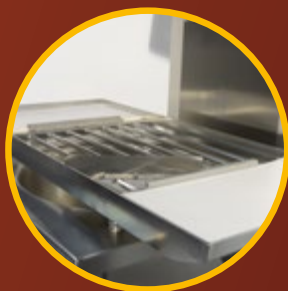
Le système breveté de chauffage par résistance des feuilles permet un contrôle précis de la température du chocolat évitant une sortie désagréable du tempérage.

MISE HORS TENSION

La machine ne s'arrête pas immédiatement au signal mais détecte automatiquement la sortie du tempérage avant l'interruption de l'opération. Le redémarrage du service est ainsi facilité.

TABLE PLATE CHAUFFANTE

- La vibration élimine l'air ce qui permet au chocolat d'être emballé dans les moules.
- Facilement démontable pour nettoyage.



CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

En raison de la viscosité du chocolat, il est très difficile de surveiller les changements de température. Dans les K12, K24 et K50 PREMIUM, un algorithme contrôle les sondes qui détectent la température avec une précision au dixième de degré et maintiennent une température constante au cœur du chocolat.

DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

Il est possible de programmer un démarrage après une période prédéfinie pour faire fondre ou tempérer le chocolat lorsque vous en avez besoin.

VIS DE TARIÈRE

La vis sans fin est fabriquée en acier inoxydable, ce qui permet d'éviter l'usure dans le temps et son mouvement peut être inversé pour faciliter le nettoyage.

AUTRES AVANTAGES

- Distributeur volumétrique à pédale programmable.
- Vidange rapide du réservoir pour nettoyage. Tuyau arrière pour sortie de chocolat.

Tapis magique :

Bande d'enduction pour recouvrement partiel ou total*

- Bande 3 zones pour enrober totalement ou partiellement les produits, sa vitesse peut être réglée par un variateur de vitesse. La zone de sortie (équipée de queues de coupe) est également réglable en vitesse et en hauteur pour éviter le gaspillage. La zone d'enrobage dispose d'un système de vibration réglable pour égoutter le chocolat.
- Equipé de lampes anti-congélation pour le chocolat qui reflue dans la cuve.
- Il est possible d'arrêter la zone de chargement du chariot pour un positionnement précis du produit.
- Equipé d'un système de déverrouillage pour le nettoyage de la partie sale de chocolat.
- Débit d'air, pour éliminer l'excédent de chocolat, avec buse réglable.
- Dispositif d'enrobage partiel disponible en 2 versions, douche simple ou douche double pour un enrobage partiel impeccable.
- Equipé d'un accessoire pour un enrobage uniforme de la stracciatella.
- Le « Easy Cut System » permet une découpe simple et rapide du papier évitant tout ralentissement du cycle de couverture ou endommagement de la bande d'enduction.
- Equipé d'un dispositif spécial pour serrer parfaitement le papier.
- Equipé d'un dispositif spécial pour ajuster l'alignement de la bande transporteuse à la machine pour qu'elle soit parfaitement droite.
- Embrayage pour éviter la rupture de la bande transporteuse lors de la mise en marche.
- Remplacement du filet métallique à faire soi-même possible grâce au système rapide breveté
- Equipé d'un robinet en acier inoxydable facile à régler pour alimenter le diffuseur d'arc afin d'effectuer l'enrobage total. Disponible en option pour l'enrobage partiel du produit composé d'un diffuseur, d'un tube diffusant et d'une structure de descente en filet.
- Plaque de coulée chauffante disponible en option, équipée d'un support de buse interchangeable. Nombre de buses personnalisé en fonction des besoins de l'utilisateur.



*disponible également pour K12.

L'ENTREPRISE...
À MAIN!



K12 Premium

K24 Premium

K50 Premium

Bravoreste du côté des professionnels et pour cette raison nous avons conçu K12, K24 et K50 PREMIUM et TAPIS MAGIQUE PREMIUM, laisser réaliser le un tempérage de chocolat professionnel de haute qualité, de manière simple et rapide.

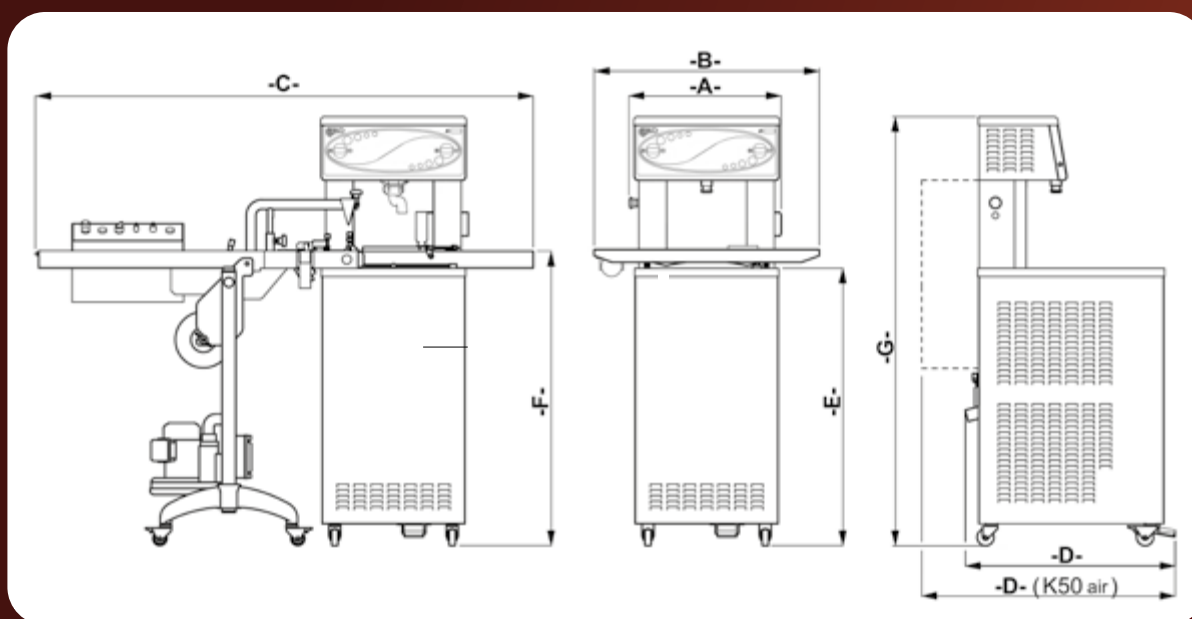
Caractéristiques techniques

		K12air	K24air	K50air	K50eau
Capacité maximale du réservoir	kilos	12	24	50	50
Quantité minimale suggérée	kilos	6	8	8	8
Puissance maximale	kW	3	4,6	6,4	6,4
Puissance moyenne*	kW	1,7	2,3	3	3
Tension/Phase/Fréquence		400 V / 3+N / 50 **			
Absorption	Ampli	4,3	8	12	12
Prise de courant	Ampli	16			
Fréon		R449A			
Circuit de refroidissement		AIR	AIR	AIR	EAU
Largeur [A]	cm	42,5	54,5	54,5	54,5
Largeur avec panneau plat [B]	cm	80,5	80,5	80,5	80,5
Largeur avec tapis magique [C]	cm	178	178	178	178
Profondeur [D]	cm	76	76	90,5	76
Hauteur sol chocolat [E]	cm	99	99	99	99
Hauteur Magic Carpet/Table vibrante [F] Largeur du plan de travail Magic Carpet	cm	105,5	105,5	105,5	105,5
Hauteur totale [G]	cm	155	153	153	153
Poids	kilos	140	173	190	-
Poids du tapis magique	kilos	60	60	60	60
Poids de table vibrante	kilos	12	12,5	12,5	12,5

* uniquement pour la machine en phase de maintenance et sans utilisateurs externes

** disponible également en monophasé 230V / 1 + N / 50

CHOCOLAT K12 - K24 - K50



QUARTIER GÉNÉRAL
Bravo SpA
 Montecchio Maggiore - Vicence, Italie
 Tél. : +39 0444 707700
 E-mail : info@bravo.it
www.bravo.it

Bravo partout dans le monde

info@bravofrance.fr
 info@bravodeutschland.de
 info@bravonorthamerica.com
 info@bravo.asia