



K12 Evo
K24 Evo
K50 Evo



K12, K24 et K50 EVO, l'évolution du chocolat





L'ÉVOLUTION DE CHOCOLAT

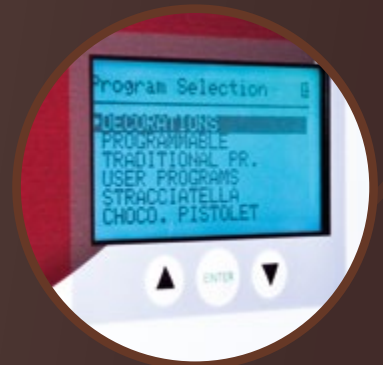
K12/24/50 Évo : machine de trempe selon vos besoins !

PROGRAMME DE DÉCORATION

Avec ce nouveau mode, il est enfin possible de personnaliser votre style de trempe avec deux nouvelles fonctionnalités : la chaleur dégagée par le réservoir et un delta incrémentiel de la température de trempe, qui se prolonge dans le temps. Cela permet à chaque utilisateur de régler la machine comme il le souhaite, en fonction du type de chocolat utilisé et de ses préférences personnelles.

FONCTION DE FLUIDIFICATION

Cette nouvelle fonctionnalité permet une légère augmentation de la température de germination pendant une courte période, ce qui donne la possibilité à l'utilisateur de corriger toute hyper-cristallisation du chocolat.



PROGRAMMES

- Gratuit
- Traditionnel
- 10 programmes à personnaliser
- Straciatella
- Pistolet à chocolat
- Décorations
- Séchage



K12, K24 et K50 EVO

Auto-thermique équilibre

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



Résistance de la feuille système de chauffage

Le système breveté de chauffage par résistance en tôle (feuille gravée) permet un contrôle précis de la température du chocolat évitant une sortie désagréable du tempérage.

Affichage et clavier

L'écran est facile à lire et comporte des commandes numériques simples et intuitives, notamment conseils sur la vidéo des opérations à exécuter.

Décorations

Programme

Recommandé pour les préparations intermittentes tout au long de la journée. Avec ce programme il est possible d'ajuster la chaleur de la cuve pour mieux gérer la cristallisation du chocolat sur une longue période.



Départ différé

Il est possible de programmer le démarrage après une période prédéfinie pour avoir du chocolat fondu ou tempéré lorsque vous en avez besoin.

Arrêt automatique

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.

Vis 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.



Lampes d'éclairage

Equipé d'une paire de lumières pour aider les utilisateurs à travailler dans de mauvaises conditions de luminosité.

Contrôle de la température

En raison de la viscosité du chocolat, il est très difficile de surveiller les changements de température. Dans le **K12, K24 et K50 EVO** un algorithme contrôle les sondes qui détectent la température à l'intérieur un dixième de degré de précision et reste stable température au coeur du chocolat.

Stockage du programme

La machine mémorise les températures prédéfinies pour chaque programme selon le choix de l'utilisateur. Les paramètres de fonctionnement sont alors stockés et ne doivent pas être définis pour chaque production. 10 programmes personnalisables disponibles.

Table Plate Chauffante

La vibration élimine l'air qui permet de conditionner le chocolat dans les moules.

Facilement démontable pour le nettoyage.

Autres avantages

Distributeur volumétrique à pédale programmable.

Vidange rapide de la cuve pour un nettoyage complet tuyau arrière pour la sortie du chocolat.

Prise électrique latérale pratique pouvant être connectée à n'importe quelle prise (shuko).



Table vibrante EVO



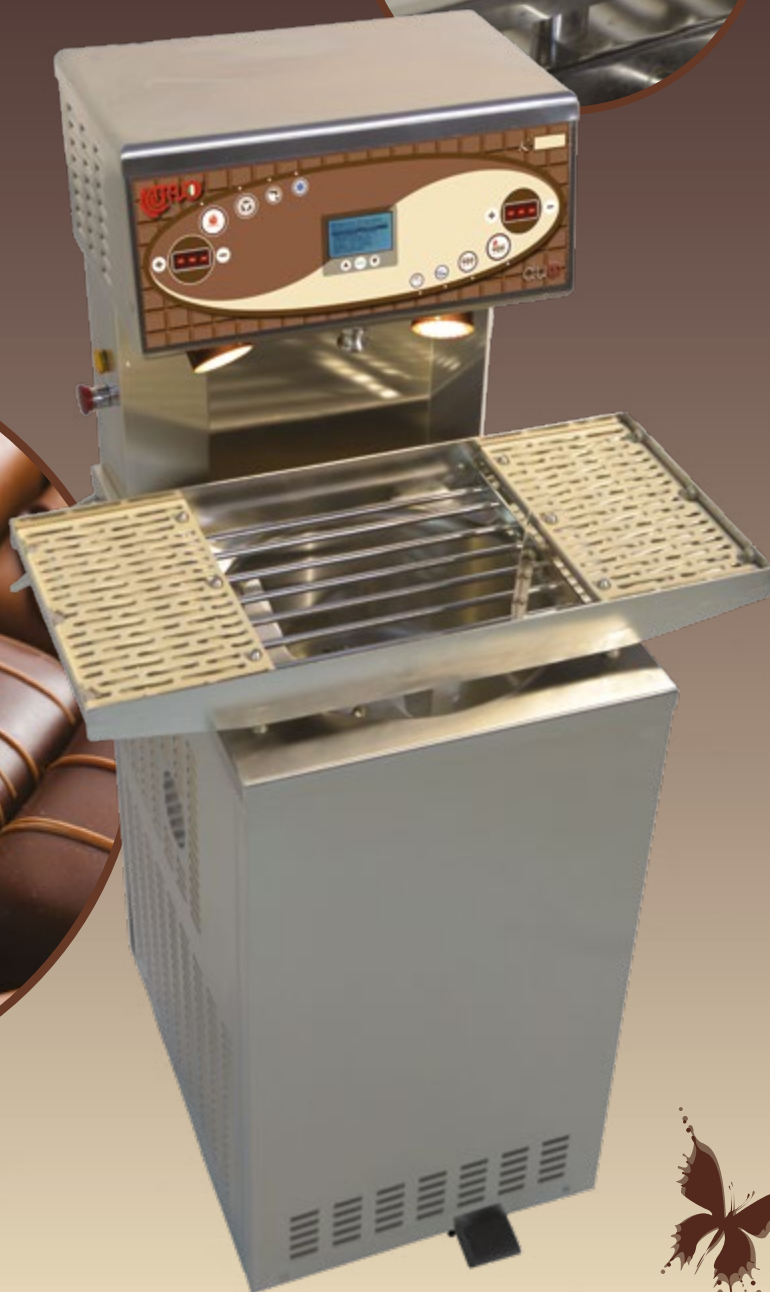
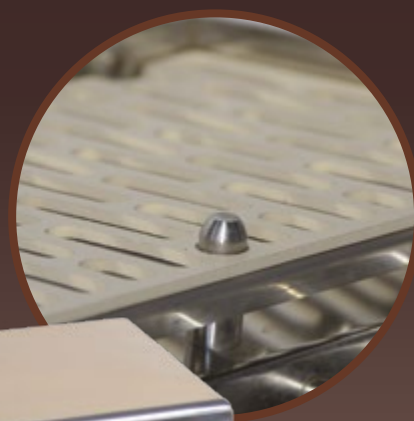
Les tables vibrantes en option K24 et K50 Evo présentent des côtés inclinés et chauffés pour garantir que le chocolat non utilisé retourne dans le réservoir afin d'éviter le gaspillage de chocolat.

Larges plans de travail vibrants avec caoutchouc percé amovible pour positionner le moule pour une machine silencieuse.

Filet central chauffé pour détection d'intrusion.



Jetez un oeil à la vidéo sur le
Table vibrante EVO!



Non disponible pour K12



Tapis magique EVO

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 coupe queues) est également réglable en vitesse et en hauteur pour éviter le gaspillage.

La zone de revêtement dispose d'un système de vibration réglable pour faire couler le chocolat.



Equipé de lampes antigel spécifiques qui empêchent solidification du chocolat et faciliter le retour à la cuve.



Equipé d'un système de déverrouillage pour nettoyage de la partie sale de chocolat.

Flux d'air pour éliminer l'excès de chocolat avec positionnement 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 straciatella.



Le « Easy Cut System » permet une découpe de papier simple et rapide il y a un ralentissement dans le cycle de couverture ou endommagement de la bande d'enduction.

Equipé d'un dispositif spécial pour serrer parfaitement le papier.



Jetez un oeil à la vidéo d'accessoires



Equipé d'un dispositif spécial pour ajuster parfaitement l'alignement de la bande transporteuse à la machine. droit.

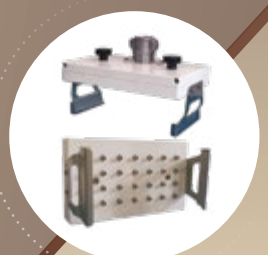
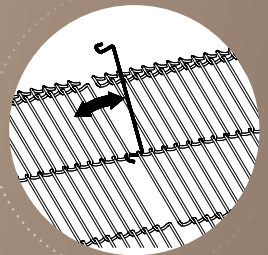
Remplacement du filet métallique à faire soi-même possible grâce au système rapide breveté.

Il est possible d'arrêter la zone de chargement du chariot pour un positionnement précis du produit.

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 chauffée disponible en option équipée avec support de buse interchangeable. Nombre de buses personnalisé en fonction des besoins de l'utilisateur.



Jetez un oeil à la vidéo de la plaque de coulée



Jetez un oeil
à la vidéo de
Tapis magique !



**Magic Carpet est le SEUL tapis roulant pour
l'enrobage des truffes (par inversion de sens)**



Le dispositif de circulation d'air (nécessaire au
enrobage de truffes) peut être positionné
en utilisant quelques crochets simples.

Equipé d'un interrupteur inversé pour inverser
le sens du filet pour l'enrobage des truffes.

 **Breveté**

Jetez un oeil
à la vidéo

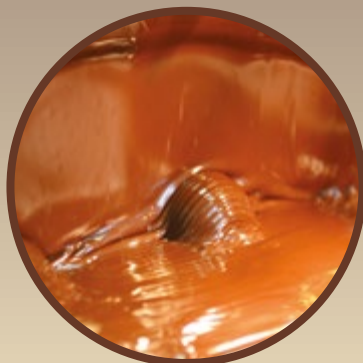


Table aux Truffes EVO

Table pour enrober les truffes

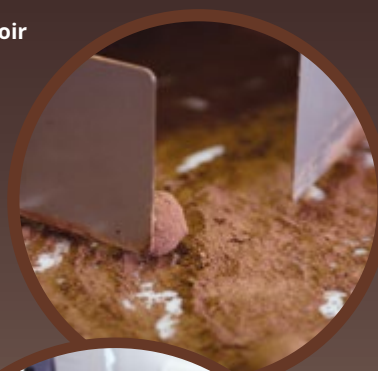
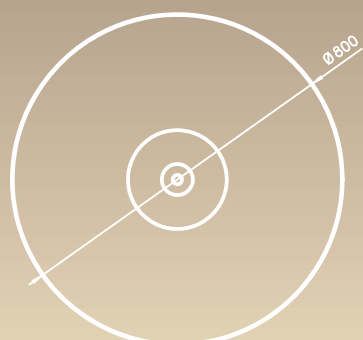
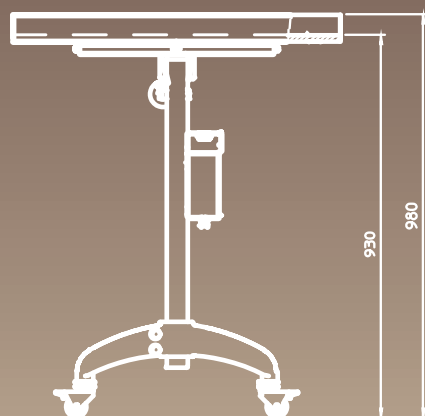


La table aux truffes sert à enrober pralinés au chocolat aux grains, cacao, poudre de coco, etc...

Equipé de deux plaques métalliques, une à l'arrière et une à l'avant, conçues pour faciliter le mélange des pralines afin d'avoir un produit fini qui soit parfaitement enduit.

Caractéristiques techniques

- Diamètre de la surface de la table tournante : 80 cm
- Hauteur totale : 98 cm
- Puissance : 150 W
- Absorption : 0,6 A

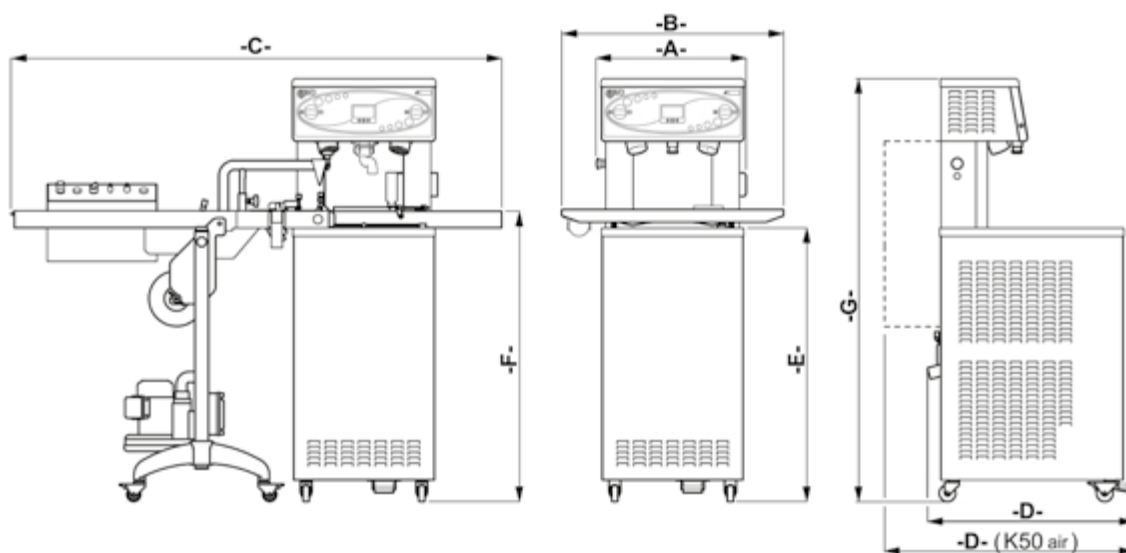


Caractéristiques techniques

		K12 aérien	K24 aérien	K50 aérien	Eau K50
Capacité maximale du réservoir	kilos	12	24	50	50
Quantité minimale suggérée	kilos	6	8	8	8
Puissance maximale	kW	4	5,7	7,5	7,5
Puissance moyenne*	kW	1,7	2,3	3	3
Tension / Phase / Fréquence		400 V / 3+N / 50 **			
Absorption	Ampli	5,8	11	14	14
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 Tapis magique/Table vibrante [F]	cm	105,5	105,5	105,5	105,5
Largeur du plan de travail Magic Carpet	cm	25	25	25	25
Hauteur totale [G]	cm	155	153	153	153
Poids	kilos	145	178	195	-
Poids du tapis magique	kilos	60	60	60	60
Poids de table vibrante	kilos	12	12,5	12,5	12,5

* uniquement pendant la phase de maintenance et sans consommateurs externes.
 ** Modèles K12 et K24 également disponibles en monophasé 230V/1+N/50.
 Tension spéciale disponible sur demande.

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