



DEPUIS 1967, NOUS PARTAGEONS LA MÊME PASSION



Le pouvoir du froid

gelato technology

TURBINE

gelmatic®

stártronic Premium
stártronic PLUS

La turbine Gelmatic combine la haute technologie et le grand pouvoir du froid développés au cours de plus de 50 ans de recherche et de développement Bravo pour garantir une texture optimale de la glace.

Caractéristiques

- **SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION** conçu et fabriqué en interne chez Bravo dans chacune de ses parties. La surface intérieure est sans soudure car elle est usinée à partir d'une seule section d'acier inoxydable en utilisant la technique de l'emboutissage, ce qui garantit une **longue durée de vie et une résistance aux contraintes thermiques**.

Technologie multi-points et multi-anneaux™

Le système exclusif à multi-points d'un côté (pour l'injection du gaz), et à multi-anneaux à expansion directe de l'autre (pour sa distribution), garantit un meilleur échange thermique, donc un **refroidissement rapide, efficace et homogène** dans tout le mélange, et minimise l'inertie thermique, même avec une production élevée par cycle, pour une parfaite gestion du froid.

gelato technology



Découvrez le multi-points et multi-anneaux™



- **PORTE FRONTALE** Légère, durable et pratique, car elle s'ouvre et se ferme rapidement grâce à un système de fermeture facile et **permet d'ajouter des ingrédients même pendant la phase de mélange**. Elle est fabriquée en Tritan™, un **matériau thermo-isolant spécial qui empêche la dispersion du froid et la formation de glace et de condensation**. Elle est facile à démonter, à nettoyer et à remonter, et ne présente aucun risque de brûlure pour l'opérateur.

- **MÉLANGEUR HÉLICOÏDAL** Fabriqué en acier inoxydable pour une meilleure transmission du froid, il se caractérise par un **double raccordement**, avant et arrière : cela garantit une **parfaite rotation dans l'axe** et **évite une usure inégale des dents de raclage**, qui adhèrent parfaitement aux parois du cylindre, **empêchent la formation de glace** et contribuent à une extraction optimale de la glace.



- **PROGRAMME MdM** Permet de travailler à **MOINS DE LA MOITIÉ DE LA CHARGE MAXIMALE** (utile pour les tests ou la production de parfums spéciaux).



Made in Italy

startronic PLUS

+ De série dans le modèle PLUS

Système Ionique®

Développé par Bravo, il s'agit du système de contrôle qui évalue scientifiquement la consistance correcte de la glace en temps réel et optimise foisonnement.

Le logiciel reçoit des informations provenant de sondes spéciales placées dans le cylindre, analyse la quantité d'eau cristallisée dans le mélange et émet un signal lorsque la valeur de consistance configurée est atteinte. En outre, le variateur de vitesse augmente automatiquement le brassage dans la phase de mélange où il faut incorporer plus d'air au mélange, et le diminue dans la phase finale pour le maintenir ; pour une glace sèche et crémeuse avec une texture soyeuse en bouche et de longue conservation.

Le variateur de vitesse du mélangeur (levare inverseur), en synergie avec le Système Ionique®, permet d'obtenir 8 vitesses différentes d'extraction de la glace, ce qui permet de décorer facilement le bac. L'utilisation de l'inverseur permet la production de granités : il réduit la vitesse de brassage des pales permettant au mélange, en contact avec le cylindre, de geler beaucoup plus rapidement, créant les cristaux de glace homogènes typiques de la granita sicilienne.



Gelmatic



Fiche de l'option complète



Avantages

- + Contrôle électronique des cycles de travail avec plusieurs capteurs et plusieurs programmes
- + Facilité d'introduction du mélange par la cuve supérieure et des arômes dans la trémie frontale
- + Vitesse de congélation élevée
- + Praticité maximale et facilité de nettoyage





Systeme multi-machines



1. Pasteurisation

Traitement thermique consistant à chauffer le mélange de glace à des **températures supérieures à 65 °C**, suivi d'un temps de pause éventuel et d'un **refroidissement rapide et ininterrompu** jusqu'à 4 °C. Ce processus permet de dissoudre les composants solides et de réduire la charge bactérienne, pour une **qualité hygiénique et sanitaire maximale**.



2. Maintien

Procédé qui consiste en la **conservation des mélanges avec brassage lent ou périodique** à une température de 4 °C et pendant une durée comprise **entre 6 et 72 heures**, favorisant l'hydratation des protéines et des épaississants. L'efficacité de ce cycle de production nécessite une homogénéisation préalable pour éviter la séparation des graisses.



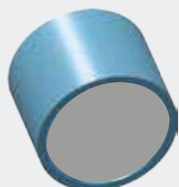
3. Turbinage

Le traitement le plus important dans la fabrication de glace : transformer l'eau libre du mélange en cristaux de glace très fins en y incorporant de l'air. Pour obtenir une **structure finale optimale**, le passage de l'état liquide à l'état solide doit se faire rapidement et efficacement, avec une qualité de brassage adéquate à chaque étape du processus.

+ Le saviez-vous ?



Le cylindre de mélange Bravo a un **diamètre plus petit et une profondeur plus grande afin d'augmenter sa surface de refroidissement**. Pour un même volume, cette dernière est supérieure de 15%, tandis que la surface inerte est inférieure de 20% à celle d'un cylindre conventionnel.



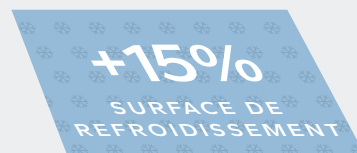
CYLINDRE DE TURBINAGE CONVENTIONNEL



-20%
SURFACE
INERTE



CYLINDRE DE MÉLANGE BRAVO

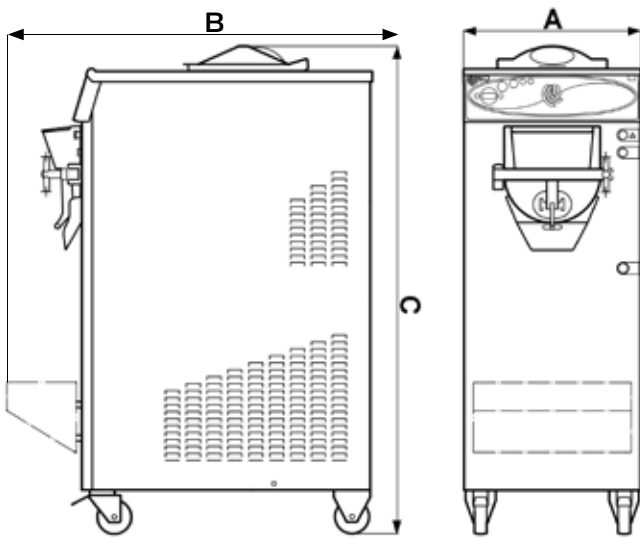


+15%

SURFACE DE
REFROIDISSEMENT



Données techniques



Gelmatic		305	457	610	1015	1020	1030
Production Min/Max	kg/ciclo	1,2 / 5	2 / 8,3	2,5 / 10	4 / 15	5 / 20	7,5 / 30
Tension	Volt/Hz/Ph	400/50/3					
Largeur (A)	cm	51	51	61	61	61	61
Profondeur (B)	cm	87,5	102,5	102,5	102,5	122,5	157,5
Hauteur (C)	cm	140					

Condensation à air disponible sur demande.
 Connexion à la technologie Insight et *Equilibrio Smart Scale* disponible sur demande.
 Autres tensions disponibles sur demande.

La production horaire des machines est susceptible de variations en fonction du type de mélange utilisé, de la densité du produit fini et des conditions du contexte de production.

 **Découvrez la technologie Insight** → 

 **Fiche technique complète** → 



DEPUIS
1967 NOUS
PARTAGIONS
LA MEME
PASSION

Bravo France
91350 Grigny
t. 01 69 43 50 50
e. info@bravofrance.fr