

PASTEURISATEUR À CRÈME



DEPUIS 1967, NOUS PARTAGEONS LA MÊME PASSION



Pas seulement la crème pâtissière

pastry technology

mixcream

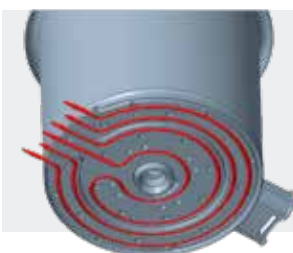
Mélange, cuit, refroidit, pasteurise, conserve : Mixcream est le pasteurisateur à crème qui permet de réaliser rapidement et facilement diverses opérations de pâtisserie en grandes quantités.

Caractéristiques

- **LOGICIEL** Résultat de plus de 50 ans d'expérience de Bravo dans le monde de la pâtisserie artisanale, il a été conçu pour guider pas à pas à travers les différentes phases de transformation des produits de manière intuitive et polyvalente, en **réduisant au minimum l'intervention manuelle.**



- **SYSTÈME DE CHAUFFAGE** La cuve monobloc en acier inoxydable des modèles 36 et 56 permet d'atteindre des **températures très élevées avec une faible consommation d'énergie**, en diffusant la chaleur de manière homogène et non agressive, sans brûler les ingrédients les plus délicats.



- **DOUBLE CIRCUIT DE REFROIDISSEMENT INTELLIGENT À SEC** Refroidit automatiquement la cuve à moitié ou entièrement à +4 °C, avec une très faible inertie thermique. Garantit ainsi la bonne **quantité de froid, même à demi-charge, pour une qualité constante du produit fini et sans perte d'énergie.** Dans les modèles 36 et 56, le refroidissement s'effectue à la fois sur les surfaces latérales et inférieures.



- **SONDE DE TEMPÉRATURE** En contact direct avec le cœur du produit, elle permet à Mixcream un **contrôle précis et constant** pendant tout le processus de production, de la cuisson à l'extraction, en garantissant la régularité de la production et une sécurité hygiénique maximale.

- **VARIATEUR DE VITESSE** Réglable grâce à de nombreux programmes préconfigurés et libres, il permet d'optimiser la vitesse de mélange tout en respectant les spécificités de chaque produit, pour une **structure finale idéale.**



pastry technology



Voir la vidéo



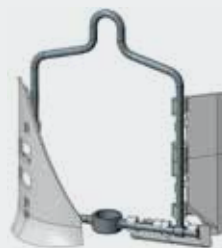


Mixcream

- **COUVERCLE SUPÉRIEUR** transparent pour un meilleur contrôle du traitement
- **DOUBLE SOUPIRAIL** pour évacuer l'humidité
- **GRILLE EN ACIER** pour faciliter l'ajout d'ingrédients dans la machine pendant le traitement
- **POIGNÉE AVEC FERMETURE HERMÉTIQUE** entièrement amovible et réglable en 2 positions pour faciliter l'extraction du produit
- **TABLETTE EN PORTE-À-FAUX** entièrement démontable, réversible et réglable en différentes positions pour faciliter l'extraction du produit à l'aide de récipients différents

Agitateur à pale en forme de voile

Avec variateur de vitesse : grâce à l'articulation spéciale et au ressort spécifique, à chaque tour, il presse le mélange sur la paroi de la cuve, le rendant de plus en plus lisse. Des pales de raclage recueillent la partie résiduelle et la remettent en circulation pour un nouveau raffinage pour une homogénéité parfaite.



Options

Agitateur de pâte à chou

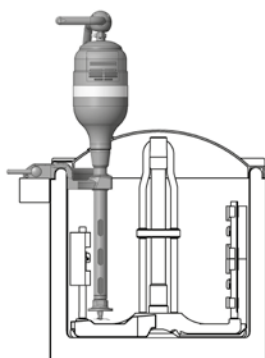
Composé d'un élément fixe et d'un élément mobile : le travail combiné des deux assure une fusion parfaite des mélanges, pour un produit fini homogène et à la texture optimale.



Evo Mix

Mixeur à immersion breveté à haut régime :

Peut être utilisé en mode automatique ou manuel, en mode chauffage ou refroidissement. Simple d'utilisation, performant et facile à nettoyer.



Avantages

- + Polyvalence maximale grâce à la possibilité de personnaliser les températures, les temps de cuisson, le degré de refroidissement et la vitesse de brassage.
- + Possibilité d'adapter le processus de production à chaque recette.
- + Pas de contamination externe grâce au traitement en chambre fermée.
- + Visualisation des paramètres de fonctionnement pour une assistance rapide et ciblée.
- + Dans les modèles 36 et 56, les 3 résistances indépendantes et blindées sont facilement remplaçables sur place.
- + Nettoyage facile grâce aux composants démontables.



Traitements

Avec l'agitateur à pale en forme de voile



CRÈME PÂTISSÈRE



YAOURT



CHOCOLAT



FRUITS POCHÉS



PASTEURISÉE



FLAN PARISIEN

FLAN À L'ANCIENNE



PROGRAMMABLE

Avec l'agitateur de pâte à choux



PÂTE À CHOUX



CRÈME CANTONAISE



FUDGE



GELÉE DE FRUITS



PÂTES HOMOGENÈS

Avec EvoMix



CRÈME DE CITRON



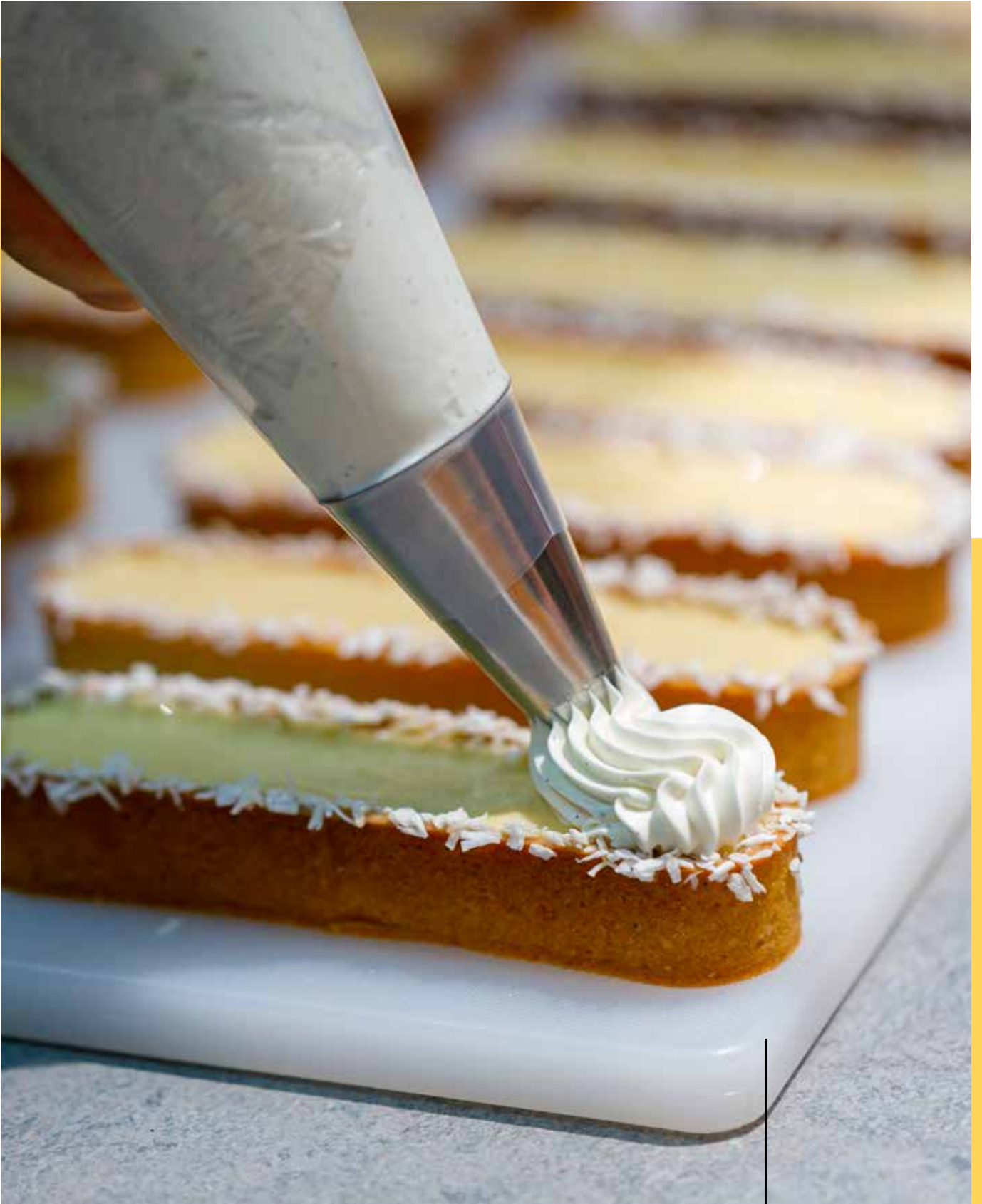
SOFT CREAM CHEESE



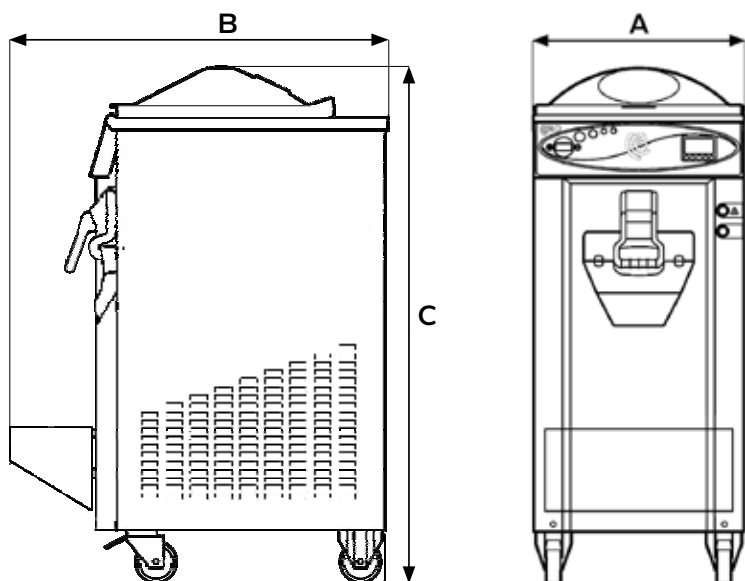
CONFITURE



PRODUITS MIXÉS



Données techniques



| Modèles | | 18 | 36 | 56 |
|--------------------|------------|----------|----------|----------|
| Min/Max production | kg/cycle | 9 / 18 | 18 / 36 | 28 / 56 |
| Tension | Volt/Hz/Ph | 400/50/3 | 400/50/3 | 400/50/3 |
| Largeur (A) | cm | 51 | 51 | 51 |
| Profondeur (B) | cm | 91 | 109 | 91 |
| Hauteur (C) | cm | 121 | 125 | 125 |

Condensation à air disponible sur demande.
 Connexion à la technologie *Insight e 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.



DEPUIS
1967 NOUS
PARTAGIONS
LA MEME
PASSION

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