

PÂTE À CHOUX



DEPUIS 1967, NOUS PARTAGEONS LA MÊME PASSION



Pâte à choux, caramel, chocolat

pastry technology

patamix *Evo*

La technologie performante de Patamix permet à la fois le demi-chargeement et plusieurs cycles consécutifs sans qu'il soit nécessaire de nettoyer la machine entre les deux, le cas échéant.



Pour la pâte à choux

Programme automatique pour la pâte à choux, méthode traditionnelle. Agitateur dédié.



Pour le chocolat

Il peut être utilisé comme réservoir de dissolution pour faire fondre de grandes quantités de chocolat, pour un tempérage ultérieur ou pour recouvrir des produits, avec une capacité allant jusqu'à 60 kg. Agitateur dédié.



Pour le caramel

Il dissout le sucre pour la fabrication de caramel, crémeux, glaçages, nougat et bien d'autres dérivés (dulche de leche, toffee, fudge, etc.). Agitateur dédié.



pastry technology

Caractéristiques

- Automatisation de la production : Patamix indique quand insérer les ingrédients et quand extraire le produit.
- Trois sondes précises au dixième de degré contrôlent en permanence la température réelle du produit et l'affichent sur l'écran.
- Des résistances spéciales permettent de chauffer jusqu'à une température de 180°C.
- Processus rapide de dissipation forcée de la chaleur grâce à des ventilateurs spéciaux.
- Possibilité de travail en demi-charge.





Patamix Evo



Système de brassage composé d'une partie fixe et d'une partie mobile qui, en travaillant en synergie, assurent une texture parfaite du produit



Grille de tamisage en acier inoxydable.



Avantages

- + Toutes les étapes du traitement ont lieu en interne chez Patamix
- + Absence de consommation d'eau pour le refroidissement
- + Peut faire fondre de grandes quantités de chocolat
- + Réduction du temps de traitement grâce à la production en grande quantité
- + Évite le risque de brûler le produit
- + Flexibilité de la production (d'une demi-charge à plusieurs cycles continus)
- + Praticité maximale et facilité de nettoyage grâce à des composants amovibles
- + Le système de chauffage de la cuve diffuse la chaleur de manière homogène et non agressive, sans brûler les ingrédients les plus délicats.



Voir la vidéo



patamix

by Christophe Adam

Modèle dédié exclusivement à la production de pâte à choux.

Deux programmes automatiques :

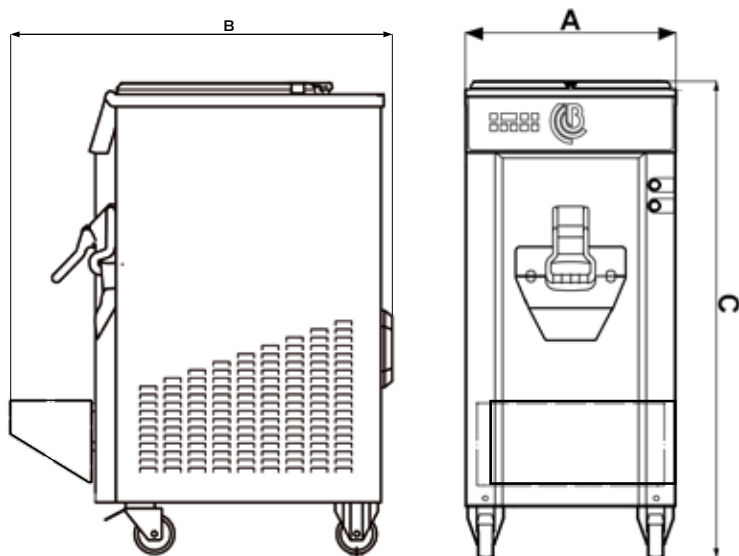
- Pâte à choux **méthode traditionnelle**
- Pâte à choux selon les recettes de **Christophe Adam**



Patamix



Données techniques



Modèles	PATAMIX EVO			PATAMIX	
		Pâte à choux	Chocolat	Caramel	Pâte à choux
Mélange Min/Max	kg/cycle	25 / 50	20 / 60	10 / 25	25 / 50
Alimentation	Volt/Hz/Ph	400/50/3			
Largeur (A)	cm	51			51
Profondeur (B)	cm	96,5			93,9
Hauteur (C)	cm	115,6			115,6

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.



Fiche technique complète



DEPUIS
1967 NOUS
PARTAGIONS
LA MEME
PASSION

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

bravo france.fr

