

EL SISTEMA MULTI-MAQUINAS

PARA HELADO ARTESANAL

du series



PASTMATIC



TINOX



GELMATIC



EL SISTEMA MULTI-MAQUINAS

EL SISTEMA MULTI-MÁQUINA CONSISTE EN 3 FÁSES:

1. LA PASTEURIZACIÓN

La pasteurización es un tratamiento térmico de la mezcla de helado. Tiene una doble función: primero reduce la carga de bacterias de la mezcla para garantizar la máxima calidad higiénica y además, a través del proceso de calentamiento, disuelve y solubiliza los componentes sólidos de la mezcla de helado, como los azúcares. Todo esto conservando lo máximo posible el valor nutricional y las propiedades organolépticas de cada ingrediente. Este proceso, que lleva el nombre de Luis Pasteur, consiste en el calentamiento del fluido alimentario a temperatura menor de 100 °C, y después en el enfriamiento rápido y continuo hasta alcanzar la temperatura de 4 °C. En heladería, las pasteurizaciones más realizadas son dos: alta, donde en la fase de calefacción se alcanzan los 85 °C, y baja, donde se alcanzan los 65 °C, que tienen que ser mantenidos 30 minutos.



2. LA MADURACIÓN

Es la conservación de la mezcla en agitación para hidratarla, durante un tiempo comprendido entre 6 y 72 horas a la temperatura de 4 °C. Este proceso es muy largo y con un alto consumo energético.

Además, la efectividad de este ciclo de producción requiere la homogeneización de la mezcla antes de hacerla madurar, para evitar la estratificación de las grasas. Y para hacer esto se necesita otra máquina, utilizada en el campo industrial, que es el homogeneizador.



3. LA MANTECACIÓN

Es la última fase y la más importante, que permite obtener el producto final.

El mantecador tiene la función de supervisión y gestión de los cambios de fases de la mezcla.

Se introduce la mezcla en el cilindro de mantecación, donde los evaporadores hacen frío, y esto transforma rápidamente el producto líquido (la mezcla) en uno sólido (el helado), transformando el agua libre en cristales de hielo muy finos (gracias a la potencia de los rascadores del mezclador). Esto para obtener una estructura final del producto perfecta.

Fundamental es la velocidad de enfriamiento para que no se cree estratificación, así como el agitación del fluido. Esta última se hace a través del mezclador para evitar depósitos de fluido en las paredes internas del cilindro y para garantizar la incorporación de aire en el helado por una consistencia perfecta al momento del extracción.



Pastmatic & Tinox

Grandes volúmenes

pastmatic®

Pastmatic es la tecnolo pasteuriza, enfria y madura en una sola máquina, ocupando poco espacio. Es disponible en dos modelos: Pastmatic 60, para pasteurizar hasta 60 litros de mezcla y Pastmatic 2x60, que tiene 2 cubas elípticas independientes para producir hasta 120

litros de base. Ambos modelos realizan de manera automática los ciclos de alta pasteurización y baja pasteurización. Con la serie Duo, Pastmatic se renueva completamente. Estas son sus peculiaridades:

▪ Cubas elípticas patentadas de nueva generación

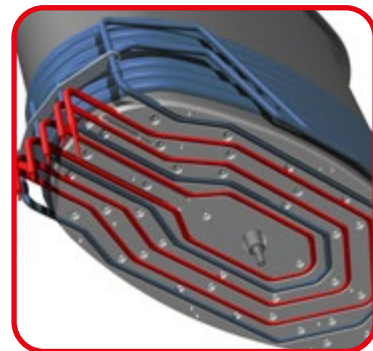
Para un perfecto intercambio térmico. La cuba elíptica -con respeto a otras formas- tiene la ventaja que la mezcla fluya muy bien (sin golpear) a lo largo de las paredes, así que no haya estasis en la fase de agitación y entonces que no haya zonas donde se forman grumos. Además, permite reducir los espacios manteniendo las mismas capacidades de una cuba redonda.



▪ Nuevo sistema de calentamiento de la cuba

Para una gestión atenta del calor, fundamental para preservar las propiedades organolépticas, la calidad y el sabor de los alimentos, sin alteraciones.

El sistema de calentamiento de la cuba propaga calor, que está absorbido por la mezcla, de manera controlada y no agresiva. A través de las resistencias en hojas no hay inercia térmica, inevitable en los sistemas de baño maria, y los ingredientes más delicados no se queman. Además el nuevo sistema es Duo: calienta y enfría.

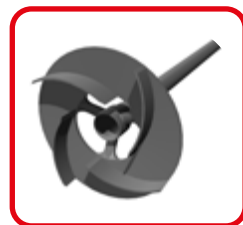


▪ Sistema de enfriamiento inteligente de la cuba

La cuba está equipada con un sistema de enfriamiento inteligente y rápido tanto en la parte inferior de la cuba-más en contacto con la mezcla- como en las paredes laterales, evitando el efecto "íglú". Este último ocurre cuando la humedad del ambiente externo se acumula en las paredes de la cuba y se transforma en hielo, que, fundiendo, después compromete la calidad de la mezcla. Pastmatic asegura un enfriamiento de las pasteurizadas de calidad, aun si la cantidad en la cuba es menor. Nuevo evaporador: reduce a la mitad las potencias instaladas garantizando el mismo rendimiento de frío.

▪ Nuevo agitador-bomba para alta agitación

El nuevo agitador central de la cuba está patentado y permite aumentar las prestaciones de la mezcla el 20%. El agitador funciona como una bomba, con la cual se aspira y presiona la mezcla al fondo de la cuba, para disolver los sólidos en los líquidos, gracias a un intercambio térmico eficaz, para obtener una base suave y homogénea.



▪ **Limpieza rápida, fiable y óptima** La higiene en el proceso de los alimentos es fundamental y es un aspecto crítico en cuanto requiere tiempo y recursos. Pastmatic está diseñado para que este proceso sea lo más fácil y cómodo posible. Les permitirá:

- una limpieza rápida: en poco tiempo pueden limpiar, desmontar y montar los componentes utilizados en la pasteurización (cuba, agitador y dispensador)
- una limpieza visible: todos los componentes que tienen que limpiar son visibles, no están ocultos o difícil de alcanzar Pastmatic 60 Pastmatic 2x60
- una limpieza segura: una vez limpiados los componentes, estarán seguros de que la máquina está limpia para el próximo ciclo



Pastmatic 60



Pastmatic 2x60





■ Nueva placa electrónica digital Serie Duo

Una máquina performante no es nada sin un control total. Gracias a la nueva placa electrónica digital y a las sondas de nueva generación, Pastmatic controla de manera automática y precisa la velocidad de mezcla, las temperaturas y los tiempos de calentamiento, cocción y enfriamiento, así que la mezcla no se queme y no se congele durante la fase de conservación. Todo siempre bajo control y con la máxima simpleza de uso, gracias también a la posibilidad de trabajar con programas pre-establecidos y libres.



CARACTERÍSTICAS

- Varios ciclos de trabajo (alta pasteurización, baja pasteurización, agitación, enfriamiento y conservación frigorífica).
- Control electrónico de los ciclos de pasteurización
- Dispensador anti-goteo que asegura la máxima higiene. ya que no hay residuos de mezcla en el conducto de extracción.

VENTAJAS

- Simpleza de uso.
- Mezcla aun más homogénea.
- Posibilidad de variar en cada momento la velocidad del mezclador.
- Ocupa poco espacio.



PASTMATIC + TRITTICO

Junto al sistema Trittico, Pastmatic se convierte en una valiosa ayuda que puede producir hasta 120 litros de base delicada (blanca, amarilla, negra,...).

Se pueden así producir 60 litros de crema base con los cuales realizar rápidamente Fiordipanna, Stracciatella y todos los variegados para rellenar la vitrina.



Tinox mod. 60

tinox

Tinox es la tina de maduración que propone la misma ergonomía y el poco espacio de Pastmatic. Permite conservar la mezcla a la temperatura constante de 4°C antes de empezar la mantecación. Tinox es también un valioso enfriador, que puede enfriar la mezcla (bajandola y conservandola) desde 85 °C hasta 4°C, así de poder vaciar de inmediato el pasteurizador para empezar otro ciclo de calentamiento.

CARACTERÍSTICAS

- Control electrónico del ciclo de trabajo.
- Cuba elíptica.
- Dispensador anti-goteo de fácil uso y mantenimiento.

VENTAJAS

- Simpleza de limpieza.
- Ahorro energético.
- Mezcla aun más homogénea.
- Sistema de suministro de agua para limpiar.



Tinox mod. 2x60



startronic Premium



startronic PLUS
IONIC
SYSTEM

gelmatic®

El mantecador Gelmatic Startronic Premium nace de 50 años de experiencia Bravo en el desarrollo de la tecnología avanzada para máquinas combinadas.

La tecnología y la potencia del frío diseñadas para el Trittico y utilizadas también en los mantecadores, hacen la máquina Gelmatic única e inimitable: una garantía de calidad que solo

Bravo puede ofrecer, gracias a todas las patentes que constituyen el patrimonio histórico y tecnológico de la empresa.

■ Sistema de enfriamiento

Sistema de refrigeración patentado con cilindro monobloque de diámetro reducido con inyección múltiple del gas y con anillos múltiples a expansión directa a lo largo de las paredes del cilindro. Asegura un enfriamiento homogéneo, rápido y eficaz transformando el agua en cristales pequeños y regulares para un helado suave, cremoso

■ Mezclador

Mezclador rompehielo con tres palas en acero inoxidable, con conexión a encaje en la puerta anterior para que se mantenga siempre alineado. No hay hielo en las paredes del cilindro, garantizando siempre su eficiencia de enfriamiento. Equipado con dientes rascadores que adhieren perfectamente a las paredes del cilindro, que evitan el efecto "iglu" y rompen los cristales de hielo haciéndolos muy finos.

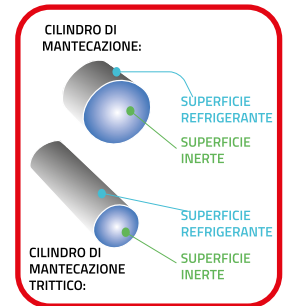
■ Puerta frontal

Mezclador rompehielo con tres palas en acero inoxidable, con conexión a encaje en la puerta anterior para que se mantenga siempre alineado. No hay hielo en las paredes del cilindro, garantizando siempre su eficiencia de enfriamiento. Equipado con dientes rascadores que adhieren perfectamente a las paredes del cilindro, que evitan el efecto "iglu" y rompen los cristales de hielo haciéndolos muy finos.

■ Desde Premium a Plus a través del sistema Iónico

Una invención que revolucionó el concepto mismo de mantecación, aplicando un parámetro físico-científico que permite a la máquina establecer automáticamente, y advertirlos en tiempo real, cuando el helado esté seco y listo para la extracción, para un helado siempre perfecto. El sistema Iónico evalúa la textura correcta y el volumen correcto del helado, detectando - a través de sondas colocadas en el cilindro de mantecación - la cantidad de agua cristalizada presente en la mezcla. Además, gracias a un variador de velocidad patentado, permite aumentar la velocidad de agitación en la fase inicial, para incorporar más aire, y disminuirla en la fase final de la mantecación, para no desmontar el helado.

- un helado perfectamente seco, más que con cualquier otro mantecador, pero sin embargo suave
- un helado con un volumen increíble
- un helado estable en la vitrina



CARACTERÍSTICAS

- Tolva superior para introducir rápidamente la mezcla.
- Tolva en la puerta para introducir los aromas.
- Sistema rápido para extracción del helado control electrónico de la mantecación del helado con más sensores y programas (solo con versión PLUS)
- Producción de granizados (solo con versión PLUS)
- Velocidad múltiple del mezclador* (solo con versión PLUS)

VENTAJAS

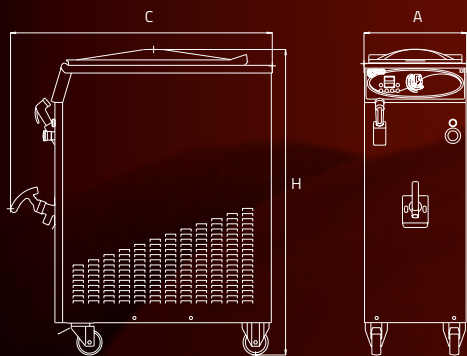
- Simpleza en la carga de la mezcla.
- Simpleza de uso de la máquinas.
- Control electrónico de los ciclos de trabajo.
- Consumos reducidos (Condensador Bravo patentado).
- Máxima funcionalidad y simpleza en limpiar la máquina.

* Dispositivo patentado que, gracias al inversor, permite al software de cambiar independientemente la velocidad de rotación de la mezcladora.

OPCIONALES

Para mayor información sobre los Opcionales disponibles para Gelmatic, ver el catálogo adjunto.

pastmatic®



DATOS TECNICOS		60		2x60	
Producción por ciclo *1	Lt/ciclo	30/60		30/120	
Tension *2	Volt Hz/Ph	400/50/3		400/50/3	
Potencia	kW	4,5	4,7	9	9,4
Condensador frigorífico *3		Agua	Aire + Agua	Agua	Aire + Agua
Anchura (A)	cm	40	40	80	80
Profundidad (C)	cm	102	122	102	102
Altura (H)	cm	119	119	119	119
Peso *4	kg	151	---	255	---

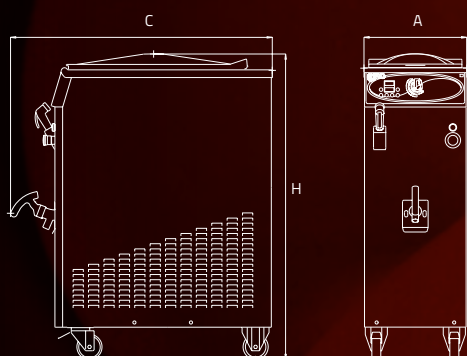
*1 La producción horaria puede variar según el tipo de mezcla y de la densidad del producto.

*2 Disponible en 60 Hz.

*3 Agua: sistema de refrigeración incorporado. Aire+Agua: condensador de agua y aire incorporado.

*4 El peso de las máquinas refrigeradas por aire se calculará en el momento de la expedición.

tinox



DATOS TECNICOS		60		2x60	
Producción por ciclo *1	Lt/ciclo	30/60		30/120	
Tension *2	Volt Hz/Ph	400/50/3		400/50/3	
Potencia	kW	3	3,2	5,2	5,5
Condensador frigorífico *3		Agua	Aire + Agua	Agua	Aire + Agua
Anchura (A)	cm	40	40	80	80
Profundidad (C)	cm	102	122	102	102
Altura (H)	cm	119	119	119	119
Peso *4	kg	149	---	252	---

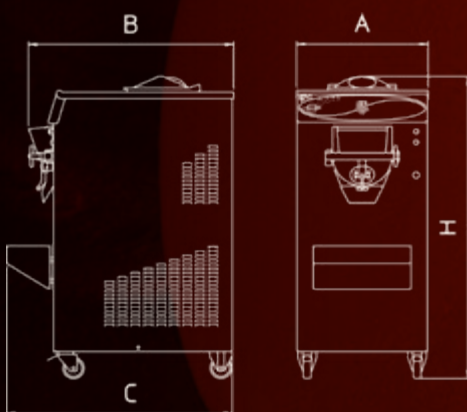
*1 La producción horaria puede variar según el tipo de mezcla y de la densidad del producto.

*2 Disponible en 60 Hz.

*3 Agua: sistema de refrigeración incorporado. Aire+Agua: condensador de agua y aire incorporado.

*4 El peso de las máquinas refrigeradas por aire se calculará en el momento de la expedición.

gelmatic®



DATOS TECNICOS		305		457		610		1015		1020		1030	
Prod. por ciclo *1	Lt	25/5		3/7		4/10		7/15		8/20		10/30	
Tensión *2	Volt/ Hz/Ph	400/50/3		400/50/3		400/50/3		400/50/3		400/50/3		400/50/3	
Potencia	kW	2,8	2,9	4,4	4,6	5,6	6	7	7,3	11,5	11,8	13,5	
Condensador frigorífico	Agua	■ Aire + Agua		Agua	■ Aire + Agua	Agua	▲ Aire + Agua	Agua	▲ Aire + Agua	Agua	▲ Aire + Agua	Agua	
Anchura (A)	cm	51	51	51	61	61	61	61	61	61	61	61	
Profundidad (B)	cm	80	97	95	95	95	95	95	95	115	115	150	
Profundidad (C)	cm	87,5	103,5	102,5	102,5	102,5	102,5	102,5	102,5	122,5	122,5	157,5	
Altura (H)	cm	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	
Peso PREMIUM *3	Kg	226	---	275	---	303	---	349	---	452	---	---	
Peso PLUS *3	Kg	233	---	285	---	313	---	359	---	472	---	480	

*1 La producción horaria puede variar según el tipo de mezcla y de la densidad del producto.

*2 Disponible en 60Hz.

■ Aire+Agua: condensador de refrigeración incorporada. ▲ Aire+Agua: condensador de agua incorporado y condensador de aire remoto.

*3 El peso de las máquinas refrigeradas por aire se calculará en el momento de la expedición.



HEADQUARTERS Bravo S.p.A.
Montecchio Maggiore - Vicenza, Italy
Tel.: +39 0444 707700
Email : info@bravo.it

www.bravo.it

Bravo France
bravofrance.fr
info@bravofrance.fr

Bravo Asia
bravo.asia
info@bravo.asia

Bravo North America
bravonorthamerica.com
info@bravonorthamerica.com

Bravo Deutschland
Tel.: +49 160 1007072
info@bravodeutschland.de