

Mixcream

CUOCICREMA

mixcream



Per la crema pasticceria ed oltre

Impastatore, cuocitore e raffreddatore. Produce diverse specialità di pasticceria con risparmio di tempo, di energia e con la massima sicurezza igienica, in ottemperanza alle norme HACCP. Inoltre permette di realizzare moltissime specialità compresa la pastorizzazione del gelato.





Descrizione

Il Mixcream è un cuocicrema di ultima generazione che consente la produzione di molte lavorazioni di pasticceria. Creme perfette grazie all'innovativo sistema di agitazione che imita i movimenti del pasticcere. Uno snodo speciale della pala a vela, grazie alla molla di spinta, permette di ottenere creme morbide, vellutate e senza grumi. Ad ogni giro dell'agitatore infatti, la miscela viene spinta dalla pala a vela sulla parete del cilindro diventando così sempre più raffinata. Il raschiatore poi raccoglie la parte residua della crema dalla parete del cilindro e la rimette di nuovo in circolazione per un'ulteriore raffinazione.

Raffreddamento intelligente grazie alla divisione in due pezzi della superficie di raffreddamento della vasca che automaticamente (e anche manualmente) permette di raffreddare la stessa per intero o solo per metà: si ottiene così delicatezza nel raffreddamento della crema all'uovo e si mantengono le stesse alte qualità anche quando la quantità in vasca è minore. Inoltre grazie all'utilizzo dell'ultima generazione dei variatori di velocità (brevetto esclusivo Bravo) gestisce la velocità di miscelazione della crema a seconda delle caratteristiche della stessa.

Caratteristiche tecniche

- 3 versioni - 18, 36 e 56 litri
- Differenti programmi di utilizzo per varie tipologie di crema
- Vasca in acciaio inox
- Sistema automatico di riscaldamento della crema
- Coperchio superiore trasparente in policarbonato, dotato di oblò trasparente per il controllo della lavorazione e per l'aggiunta di ingredienti al momento giusto
- Sistema di erogazione acqua per lavaggio temporizzato
- Diverse velocità di agitazione del mescolatore (INVERTER*)

Vantaggi e Punti di forza

- Risparmio di tempo nella produzione
- Possibilità di utilizzo come pastorizzatore
- Crema sempre vellutata senza grumi
- Possibilità di utilizzo della vasca al 50% con notevole risparmio energetico (mod. 36 e 56)
- Presenza di 3 modalità differenti di conservazione della crema a seconda del programma selezionato

*speciale dispositivo di applicazione brevettato che permette di variare la velocità di agitazione del mescolatore



Prima fase della lavorazione con zucchero, farina/amido



Seconda fase con tuorli d'uovo e latte



Agitatore composto da pala a vela e raschiatore



Valvola per il controllo del raffreddamento di metà vasca per mod. 36 e 56



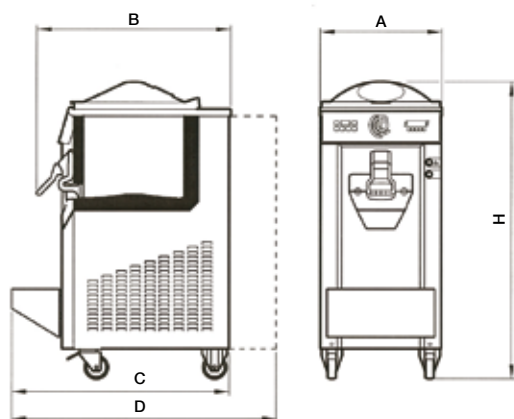
Inverter



Massima praticità per la fuoriuscita della crema



Tutte le informazioni vengono visualizzate sul display multilingue



DATI TECNICI		18		36		56	
Miscela Max *1	Lt/ciclo	18		18/36		28/56	
Tensione *2	Volt/Hz/Ph	400/50/3		400/50/3		400/50/3	
Potenza	kW	2,7		5,9		9,5	
Condensatore frigorifero		Acqua	Aria + Acqua ■	Acqua	Aria + Acqua ■	Acqua	Aria + Acqua ▲
Larghezza (A)	cm	51	51	51	51	51	51
Profondità (B)	cm	78	78	78	78	78	78
Profondità (C)	cm	91	---	91	---	91	---
Profondità (D)	cm	---	109	---	109	---	91
Altezza (H)	cm	122	122	125	125	125	125
Peso *3	kg	152	---	184	---	202	---

*1 La produzione oraria è suscettibile di variazione secondo il tipo di miscela impiegata e della densità del prodotto finito. *2 Disponibile anche in 60 Hz. *3 Per le macchine ad aria il peso viene calcolato al momento della spedizione. Acqua: condensatore frigorifero incorporato. Aria+Acqua ■: condensatore frigorifero incorporato. Aria+Acqua ▲: condensatore frigorifero ad acqua incorporato ed aria remoto.



BRAVO SPA

Via della Tecnica, 5 - 36075 Montecchio Maggiore (VI)

Tel. 0039.0444.707.700 - Fax. 0039.0444.499.333 - Website: www.bravo.it

info@bravo.it • info@bravofrance.fr • info@bravonorthamerica.com • info@bravo.asia