



WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967



La potenza del freddo

gelato technology

MANTECATORE

gelmatic®

startronic Premium
startronic PLUS

Il mantecatore Gelmatic combina l'alta tecnologia e la grande potenza del freddo sviluppata in oltre 50 anni di ricerca e sviluppo Bravo, per garantire una struttura del gelato ottimale.

Caratteristiche

- **SISTEMA DI REFRIGERAZIONE** Progettato e realizzato internamente in Bravo in ognuna delle sue parti. La superficie interna è priva di saldature poiché viene ricavata da un'unica sezione di acciaio inox grazie alla tecnica di imbutitura, garantendo così **lunga durata nel tempo e resistenza alle sollecitazioni termiche.**

Tecnologia multi-point e multi-ring

L'esclusivo **sistema con multi-point** da una parte (per l'iniezione del gas), e **con multi-ring ad espansione diretta** dall'altra (per la sua distribuzione), garantisce un **miglior scambio termico**, dunque un **raffreddamento rapido, efficace ed omogeneo** su tutta la miscela e riduce al minimo l'inerzia termica, anche con elevate produzioni per ciclo, per una perfetta gestione del freddo.



Scopri la tecnologia multi point e multi ring™



- **SPORTELLLO FRONTALE** Leggero, resistente e pratico, poiché è apribile e richiudibile rapidamente con un sistema a camma e **consente di aggiungere ingredienti anche durante la fase di mantecazione.** È realizzato in **Tritan™**, uno speciale **materiale termoisolante che impedisce la dispersione del freddo e la formazione di ghiaccio e di condensa.** È facile da smontare, pulire e rimontare, e non rappresenta un rischio di scottatura per l'operatore.
- **MESCOLATORE ELICOICALE** Realizzato in acciaio inox per una migliore trasmissione del freddo, è caratterizzato da un **doppio innesto**, anteriore e posteriore: ciò garantisce una **perfetta rotazione in asse** ed **evita il consumo disomogeneo dei denti raschianti**, che aderendo perfettamente alle pareti del cilindro, **impediscono la formazione di ghiaccio** e contribuiscono ad un'ottimale estrazione del gelato.
- **PROGRAMMA MdM** Permette di lavorare a **Meno Della Metà** del carico massimo (utile per prove o per la produzione di gusti particolari)



Made in Italy

startronic PLUS

+ Di serie nel modello PLUS

Sistema Ionico®

Ideato da Bravo, è il sistema di controllo che valuta scientificamente e in tempo reale la corretta consistenza del gelato e ne ottimizza l'overrun.

Il software riceve le informazioni da apposite sonde posizionate nel cilindro, **analizza la quantità d'acqua cristallizzata presente nella miscela e segnala quando il valore di consistenza impostato viene raggiunto**. Inoltre, il variatore di velocità aumenta automaticamente l'agitazione nella fase della mantecazione in cui è necessario incorporare più aria nella miscela, e la diminuisce nella fase finale per mantenerla; per un gelato asciutto, cremoso, dalla texture setosa al palato e stabile in vetrina.

Il **variatore di velocità** del mescolatore (inverter), oltre a lavorare **in sinergia con il Sistema Ionico®**, **permette 8 diverse velocità di estrazione** del gelato permettendo di decorare comodamente la vaschetta. L'utilizzo dell'inverter permette la produzione di **granite**: **riduce la velocità di agitazione delle pale permettendo alla miscela, a contatto con il cilindro, di congelarsi molto più rapidamente** creando i tipici cristalli di ghiaccio omogenei della granita siciliana.



Scheda
optional
completa



Vantaggi

- + Controllo elettronico dei cicli di lavoro con più sensori e più programmi
- + Semplicità di inserimento della miscela attraverso la vasca superiore e degli aromi nella tramoggia frontale
- + Elevata velocità di congelamento
- + Massima praticità e facilità di pulizia





Sistema multimacchina



1. Pastorizzazione

Trattamento termico che prevede un riscaldamento della miscela gelato a **temperature superiori a 65°C**, seguito da un eventuale tempo di pausa e un **raffreddamento rapido e ininterrotto** fino al raggiungimento di 4°C. Questo processo solubilizza le componenti solide e riduce la carica batterica, per la **massima qualità igienico-sanitaria**.



2. Mantenimento

Processo che consiste nella **conservazione delle miscele in lenta o periodica agitazione** alla temperatura di 4°C e per un tempo compreso **tra le 6 e le 72 ore**, favorendo l'idratazione di proteine ed addensanti. L'efficacia di questo ciclo produttivo richiede una previa omogeneizzazione per evitare la separazione dei grassi.



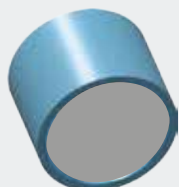
3. Mantecazione

La lavorazione più importante, che permette di ottenere il gelato: trasforma l'acqua libera della miscela in cristalli di ghiaccio finissimi incorporando aria. Per ottenere una **struttura finale ottimale**, il passaggio di stato da liquido a solido deve avvenire in modo rapido ed efficiente, con una qualità di agitazione che sia adeguata in ogni fase del processo.

+ Lo sapevi?



Il cilindro di mantecazione Bravo presenta un **diametro ridotto e una maggiore profondità, per aumentarne la superficie refrigerante**. A parità di volume, quest'ultima è maggiore del 15%, mentre la superficie inerte è inferiore del 20% rispetto a un cilindro convenzionale.



CILINDRO DI MANTECAZIONE
CONVENZIONALE



-20%
SUPERFICIE
INERTE

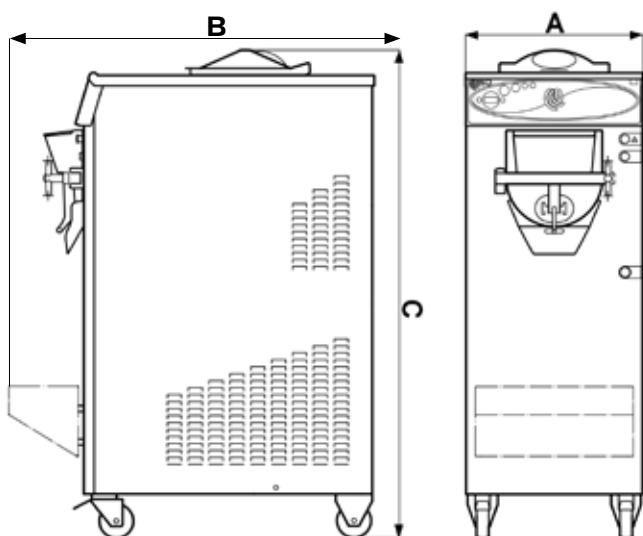


CILINDRO DI MANTECAZIONE
BRAVO





Dati tecnici



Gelmatic		305	457	610	1015	1020	1030
Produzione min	l/ciclo	1,2	2	2,5	4	5	7,5
Produzione max		5	8,3	10	15	20	30
Alimentazione	Volt/Hz/Ph	400/50/3					
Larghezza (A)	cm	51	51	61	61	61	61
Profondità con mensola (B)	cm	87,5	102,5	102,5	102,5	122,5	157,5
Altezza (C)	cm	140					

Condensazione ad aria disponibile su richiesta.

Connessione alla tecnologia *Insight* e *Equilibrio Smart Scale* disponibile su richiesta.

Altri voltaggi disponibili su richiesta.

La produzione oraria delle macchine è suscettibile a variazioni secondo il tipo di miscela impiegata, la densità del prodotto finito e le condizioni del contesto produttivo.



**Scheda
tecnica
completa**



WE SHARE
THE SAME
PASSION
SINCE 1967

HEADQUARTERS Bravo S.p.A.
Montecchio Maggiore - Vicenza, Italy
t. +39 0444 70 77 00
e. info@bravo.it

bravo.it

