

CUOCICREMA



WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967



Non solo crema pasticcera

pastry technology

mixcream

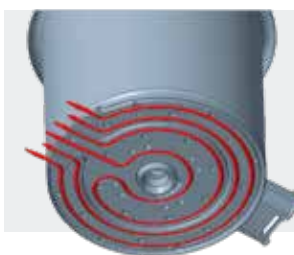
Impasta, cuoce, raffredda, pastorizza, conserva: Mixcream è il cuocicrema che esegue diverse lavorazioni di pasticceria in modo semplice e veloce, in grandi quantità.

Caratteristiche

- **SOFTWARE** Frutto di più di 50 anni di esperienza di Bravo nel mondo della pasticceria artigianale, è stato studiato per guidare passo dopo passo attraverso le diverse fasi di lavorazione dei prodotti in modo intuitivo e versatile, **riducendo al minimo l'intervento manuale.**



- **SISTEMA DI RISCALDAMENTO** La vasca monoblocco in acciaio inox nei modelli 36 e 56 permette di raggiungere **temperature molto elevate con consumi di energia contenuti**, diffondendo il calore in modo omogeneo e non aggressivo, senza bruciare gli ingredienti più delicati.



- **DOPPIO CIRCUITO DI RAFFREDDAMENTO INTELLIGENTE A SECCO** Raffredda automaticamente la vasca per metà o completamente fino a +4°C, con una bassissima inerzia termica. Garantisce così la giusta quantità di freddo anche a mezzo carico, per una **qualità del prodotto finito costante e nessuna dispersione energetica.** Nei modelli 36 e 56, il raffreddamento avviene sia nella superficie laterale che nella parte inferiore.

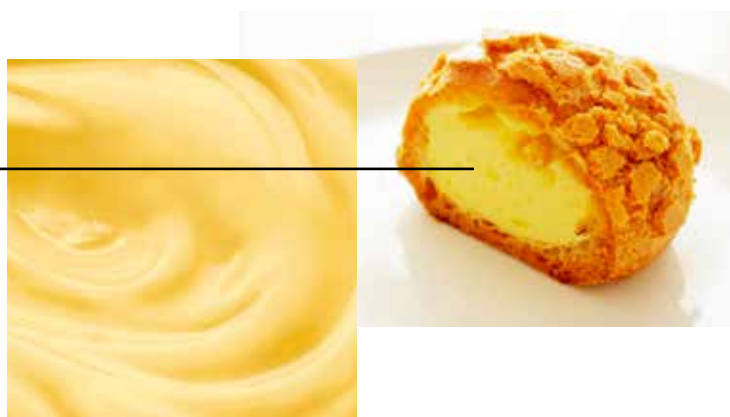


- **SONDA DI TEMPERATURA** A diretto contatto con il cuore del prodotto, permette a Mixcream un **controllo preciso e costante** durante l'intero processo di produzione, dalla cottura all'estrazione, garantendo regolarità di produzione e massima sicurezza igienica.

- **VARIATORE DI VELOCITÀ (INVERTER)** Regolabile attraverso numerosi programmi preimpostati e liberi, consente di ottimizzare la velocità di miscelazione rispettando le specifiche caratteristiche di ogni prodotto, per una **struttura finale ideale.**



pastry technology



**Guarda
il video**



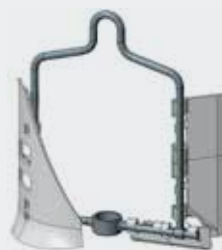


Mixcream

- **COPERCHIO SUPERIORE** trasparente per un miglior controllo della lavorazione
- **DOPPIO SFIATO** per evacuare l'umidità
- **GRATA IN ACCIAIO** per agevolare l'aggiunta di ingredienti in macchina durante la lavorazione
- **MANIGLIA A CHIUSURA ERMETICA** completamente smontabile e regolabile su 2 posizioni per facilitare l'estrazione del prodotto
- **MENSOLA A SBALZO** completamente smontabile, reversibile e regolabile su diverse posizioni per facilitare l'estrazione del prodotto con l'utilizzo di diversi contenitori

Agitatore pala a vela

con variatore di velocità: grazie allo snodo speciale e all'apposita molla, a ogni giro preme la miscela sulla parete della vasca facendola diventare sempre più liscia. Le palette raschianti raccolgono in seguito la parte residua e la rimettono di nuovo in circolo per un'ulteriore raffinazione.



Optionals

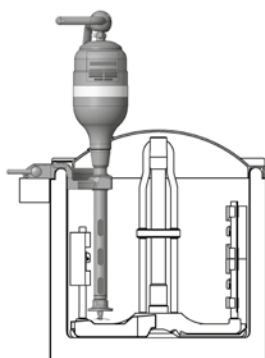
Agitatore pâte à choux

A steli in acciaio inox, è composto da un elemento fisso e uno mobile: il lavoro combinato di entrambi fa sì che gli impasti risultino perfettamente amalgamati, per un prodotto finito omogeneo e dalla texture ottimale. Per éclairs, bigné, paris-brest e molto altro.



Evo Mix

Mixer ad immersione brevettato ad elevati RPM, è utilizzabile in modo automatico o manuale, sia in fase di riscaldamento che di raffreddamento. Semplice da utilizzare, veloce, performante e facile da smontare e da pulire, è l'ideale per sminuzzare frutta fresca o surgelata in pezzi di grandi dimensioni, emulsionare o frizionare creme, cremeux, salse, marmellate, soft cream cheese.



Vantaggi

- + Massima versatilità grazie alla possibilità di personalizzare temperature, tempi di cottura, grado di raffreddamento e velocità di agitazione
- + Possibilità di adattare facilmente il processo produttivo ad ogni specifica ricetta
- + Nessuna contaminazione esterna grazie al processo di lavorazione eseguito in camera chiusa
- + Possibilità di visualizzare i parametri di funzionamento e controllo della macchina con codice tecnico per un'assistenza veloce e mirata
- + Nei modelli 36 e 56, le 3 resistenze corazzate indipendenti sono facilmente sostituibili in loco in caso di necessità
- + Massima praticità e facilità di pulizia grazie ai componenti smontabili



Lavorazioni

Con agitatore pala a vela



CREMA PASTICCERA



YOGURT



CIOCCOLATO



FRUTTA POCHÉ



PASTORIZZATA



FLAN PARIGINO



FLAN ALL'ANTICA

PROGRAMMABILE

Con agitatore pâte à choux



PÂTE À CHOUX



CREMA CANTONESE



FUDGE



GELATINA DI FRUTTA



IMPASTI CONSISTENTI

Con EvoMix



CREMA LIMONE



SOFT CREAM CHEESE



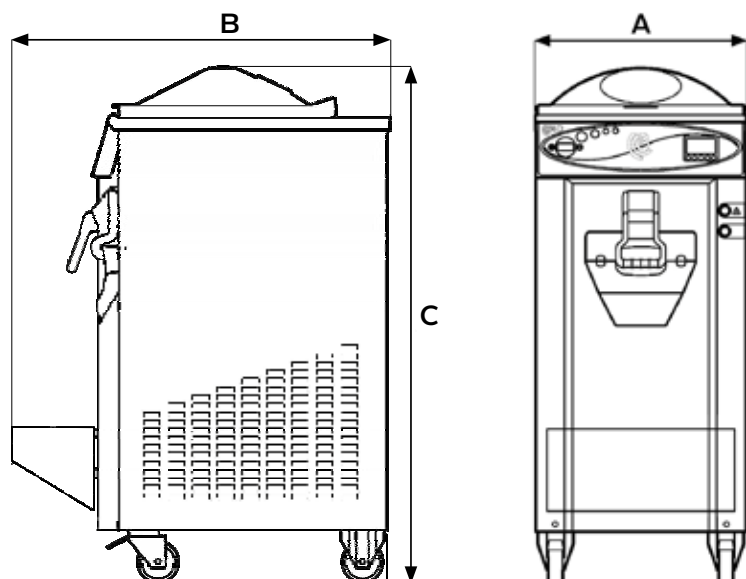
CONFETTURA



MIXATI



Dati tecnici



Modelli		18	36	56
Produzione per ciclo mic./max.	l/ciclo	18	36	56
Tensione	Volt/Hz/Ph	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Larghezza (A)	cm	51	51	51
Profondità con mensola (B)	cm	91	91	91
Altezza (C)	cm	121	125	125

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.



**Schede
tecniche
complete**



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

