

PÂTE À CHOUX



WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967



Pâte à choux, caramello, cioccolato

pastry technology

patamix *Evo*

La tecnologia di Patamix è altamente performante e permette di lavorare sia a mezzo carico, sia di fare più cicli consecutivi senza necessità di pulire la macchina tra l'uno e l'altro, in base alle esigenze.



Per la Pâte à Choux

Programma automatico per pâte à choux metodo tradizionale. Agitatore dedicato.



Per il Cioccolato

Può essere utilizzato come tank di scioglimento per fondere grandi quantità di cioccolato, per un successivo temperaggio o per la copertura di prodotti, con capacità fino a 60kg. Agitatore dedicato.



Per il Caramello

Scioglie lo zucchero per la produzione di caramello, crèmeux, glasse, torroni e molti altri derivati (dulche de leche, caramello mou, fudge ecc.). Agitatore dedicato.



pastry technology

Caratteristiche

- Automatizzazione della produzione: Patamix avvisa quando inserire ingredienti e quando estrarre il prodotto
- Tre sonde precise al decimo di grado monitorano costantemente la temperatura effettiva del prodotto mostrandola sul display
- Speciali resistenze permettono di riscaldare fino a una temperatura di **180°C**
- Veloce processo di dissipazione forzata del calore attraverso speciali ventole
- Possibilità di lavoro a mezzo carico





Patamix Evo



Sistema di agitazione composto da una parte fissa ed una mobile che, lavorando in sinergia, garantiscono una texture del prodotto perfetta



Griglia per setaccio in acciaio inox



Vantaggi

- + Tutte le fasi di lavorazione avvengono internamente a Patamix
- + Assenza di consumo d'acqua per il raffreddamento
- + Può fondere grandi quantità di cioccolato
- + Risparmio nei tempi di lavorazione grazie alla produzione in grandi quantità
- + Evita il rischio di bruciatura del prodotto
- + Flessibilità produttiva (da mezzo carico a più cicli continui)
- + Massima praticità e facilità di pulizia grazie ai componenti smontabili
- + Il sistema di riscaldamento della vasca diffonde il calore in modo omogeneo e non aggressivo, senza bruciare gli ingredienti più delicati



Guarda il video



patamix

by Christophe Adam

Modello dedicato esclusivamente alla produzione di pâte à choux.

Due programmi automatici:

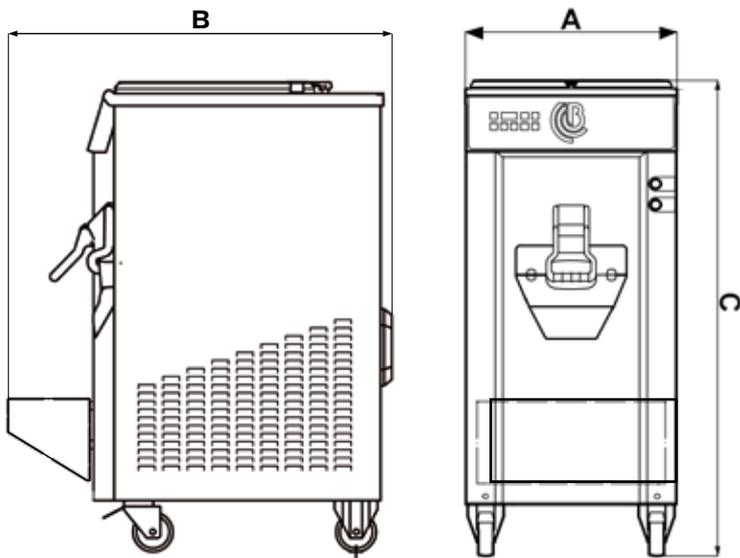
- Pâte à choux **metodo tradizionale**
- Pâte à choux secondo le ricette di **Christophe Adam**



Patamix



Dati tecnici



Modelli

		PATAMIX EVO			PATAMIX
		Pâte à choux	Cioccolato	Caramello	Pâte à choux
Miscela min	l/ciclo	25	20	10	25
Miscela max	l/ciclo	50	60	25	50
Alimentazione	Volt/Hz/Ph	400/50/3			
Larghezza (A)	cm	51			
Profondità con mensola (B)	cm	93,9			
Altezza (C)	cm	115,6			

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
bravo.it - info@bravo.it

bravo.it

