



WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967



CREMEKOCHER

Nicht nur Crema pasticciera

pastry technology

mixcream

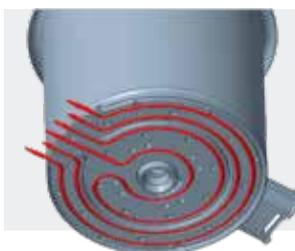
Kneten, Kochen, Kühlen, Pasteurisieren, Konservieren: Mixcream ist eine Maschine mit der verschiedene Konditorencreme-Zubereitungen schnell und einfach in großen Mengen hergestellt werden können.

Eigenschaften

• **SOFTWARE** Es ist das Ergebnis von mehr als 50 Jahren Erfahrung von Bravo in der Welt der handwerklichen Konditorei und wurde entwickelt, um Sie Schritt für Schritt durch die verschiedenen Phasen der Produktverarbeitung auf eine intuitive und vielseitige Weise zu führen und **manuelle Eingriffe auf ein Minimum zu reduzieren**.



• **HEIZSYSTEM** Der einteilige Edelstahlbehälter der Modelle 36 und 56 ermöglicht das Erreichen sehr hoher Temperaturen bei geringem Energieverbrauch, wobei die Hitze gleichmäßig und nicht aggressiv verteilt wird, damit die empfindlichen Zutaten nicht verbrennen.



• **DOPPELTER INTELLIGENTER TROCKEN-KÜHLKREISLAUF:** Kühlt den Behälter automatisch halb oder ganz auf +4°C ab, wobei die thermische Trägheit sehr gering ist. So wird auch bei halber Auslastung die richtige Kältemenge garantiert, die für eine gleichbleibende **Qualität des Endprodukts sorgt und keine Energieverluste verursacht**. Bei den Modellen 36 und 56 erfolgt die Kühlung sowohl an den Seiten- als auch an den Bodenflächen.

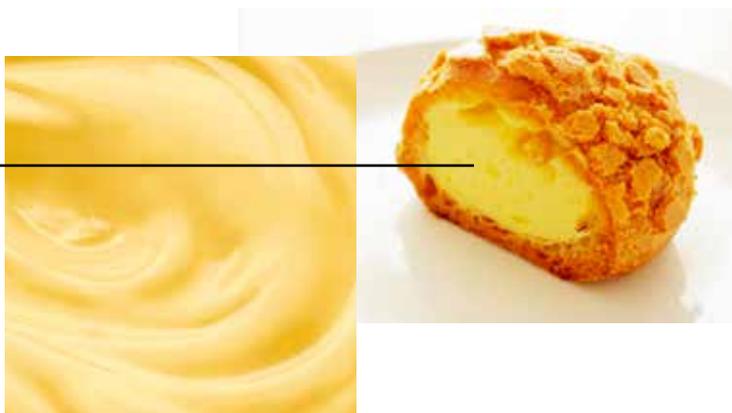


• **TEMPERATURFÜHLER** In direktem Kontakt mit dem Produktkern ermöglicht Mixcream eine **präzise und konstante Kontrolle** während des gesamten Produktionsprozesses, vom Kochen bis zur Extraktion, und garantiert so eine gleichmäßige Produktion und maximale hygienische Sicherheit.

• **VARIABLE GESCHWINDIGKEIT (INVERTER):** Durch zahlreiche voreingestellte und freie Programme lässt sich die Mischgeschwindigkeit unter Berücksichtigung der spezifischen Eigenschaften jedes Produkts optimieren, um eine **ideale Endstruktur** zu erzielen.



pastry technology



Sehen Sie sich das Video an



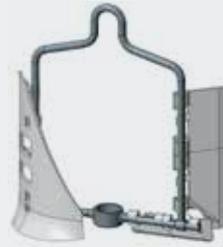


Mixcream

- **DURCHSICHTIGER DECKEL** zur besseren Kontrolle der Verarbeitung
- **DOPPELTE ENTLÜFTUNG** zur Ableitung von Feuchtigkeit
- **STAHLGITTER** um die Zugabe von Zutaten in der Maschine während der Verarbeitung zu erleichtern
- **HERMETISCH VERSCHLOSSENER GRIFF** vollständig abnehmbar und in 2 Positionen einstellbar für eine einfache Produktentnahme
- **HERVORSTEHENDE ABLAGE** vollständig demontierbar, umkehrbar und in verschiedenen Positionen einstellbar, um die Produktentnahme mit verschiedenen Behältern zu erleichtern

Schaufelrührwerk

Mit Geschwindigkeitseinstellung: Dank des speziellen Gelenks und der besonderen Feder drückt das Rührwerk das Gemisch bei jeder Umdrehung an die Behälterwand, wodurch dieses immer gleichmäßiger wird. Abstreifschaufeln sammeln die Reste ein und führen sie zur weiteren Verarbeitung in den Kreislauf zurück.



Optionals

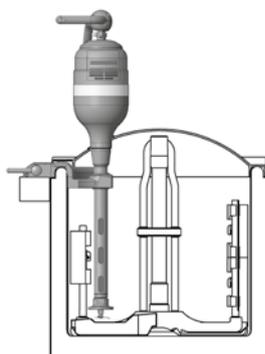
Brandteig-Rührer

Bestehend aus einem festen und einem beweglichen Element: Die kombinierte Arbeit beider sorgt dafür, dass die Mischungen perfekt miteinander verschmolzen werden, was zu einem homogenen und optimal strukturierten Endprodukt führt.



Evo Mix

Patentierter Tauchmixer mit hoher Drehzahl: Kann im automatischen oder manuellen Modus verwendet werden, sowohl im Heiz- als auch im Kühlbetrieb. Einfach zu bedienen, leistungsstark und leicht zu reinigen.



Vorteile

- + Maximale Vielseitigkeit dank der Möglichkeit, Temperaturen, Garzeiten, Abkühlungsgrad und Rührgeschwindigkeit individuell einzustellen.
- + Möglichkeit der Anpassung des Produktionsprozesses an jedes Rezept.
- + Keine Verunreinigung von außen dank der geschlossenen Kammer.
- + Visualisierung der Betriebsparameter für schnelle und gezielte Hilfeleistung.
- + Bei den Modellen 36 und 56 können die 3 unabhängigen verstärkten Heizelemente leicht vor Ort ausgetauscht werden.
- + Einfache Reinigung dank abnehmbarer Komponenten.



Verarbeitung

Mit Paddelrührer



VANILLECREME



JOGHURT



SCHOKOLADE



MAZERIESTE FRÜCHTE



PASTORISIERTE



FLAN NACH PARISER ART

ANTIKER FLAN



PROGRAMMIERBAR

Mit Brandteig-Rührer



BRANDTEIGE



KANTONESISCHE SAHNE



FUDGE



FRUCHTGELEES



GLEICHMÄSSIGE TEIGE

Mit EvoMix



ZITRONENCREME



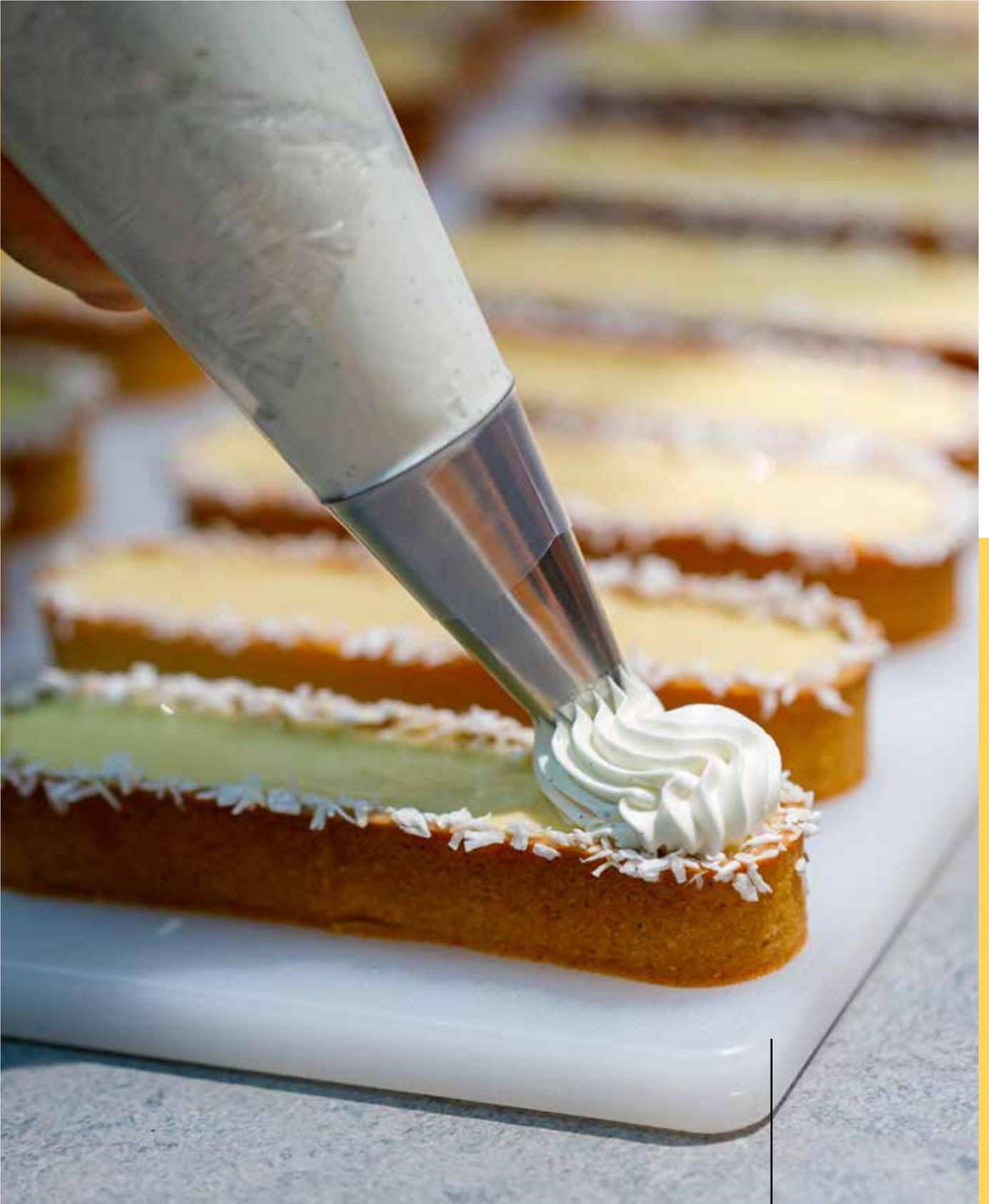
WEICHER FRISCHKÄSE



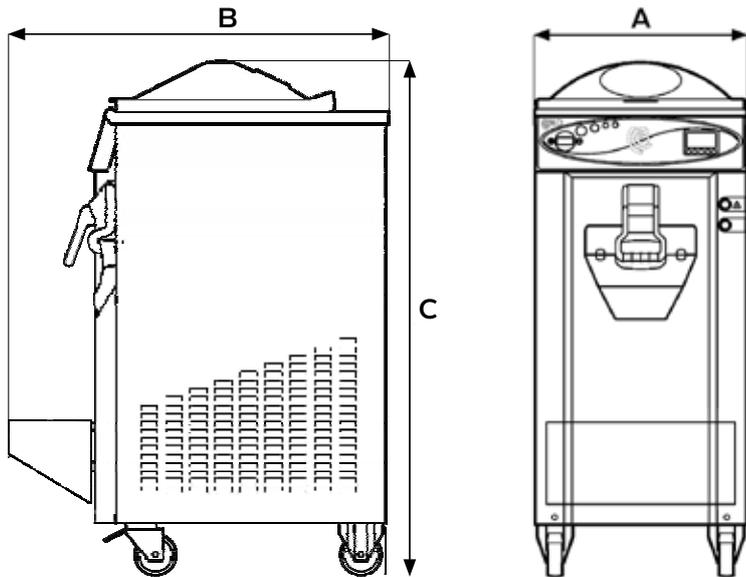
KONFITÜRE



SHAKES



Technische Daten



Modelle		18	36	56
Min/Max Leistung	kg/Zyklus	9 / 18	18 / 36	28 / 56
Netzspannung	Volt/Hz/Ph	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Breite (A)	cm	51	51	51
Tiefe (B)	cm	91	109	91
Höhe (C)	cm	121	125	125

Condensazione ad aria disponibile su richiesta.
 Anschluss an *Insight* und *Balance Smart Scale* Technologie auf Anfrage erhältlich.
 Andere Spannungen sind auf Anfrage erhältlich.

Die Stundenleistung der Maschinen unterliegt Schwankungen, die von der Art der verwendeten Mischung, der Dichte des Endprodukts und den Bedingungen der Produktionsumgebung abhängen.


Entdecken Sie die Insight-Technologie



Vollständiges Datenblatt




WE SHARE
THE SAME
PASSION
SINCE 1967

Bravo Deutschland
 86167 Augsburg
 t. +49 82174797381
 e. info@bravodeutschland.de