

PASTEURISIERER



WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967



pastmatic®

Pasteurisiert, kühlt und konserviert

gelato technology

Pasteurisiert, kühlt und konserviert und nimmt dabei nur wenig Platz ein. Erhältlich in 2 Modellen: Pastmatic 60, zum Pasteurisieren von bis zu 60 Litern Gemisch und Pastmatic 2x60, das über zwei unabhängige elliptische Behälter verfügt, um eine oder zwei Basen bis zu 120 Liter gleichzeitig herzustellen.

Eigenschaften

- **OVALE WANNE** Die von Bravo entworfene Ergonomie garantiert einen perfekten Wärmeaustausch und hat den Vorteil, dass das Gemisch gleichmäßig zirkulieren kann, ohne dass es an den Wänden aufschlägt, wodurch die Entstehung von Stauungen während des Rührens und folglich Bereiche, in denen sich Klumpen bilden können, vermieden werden. Ermöglicht auch eine Reduzierung des Platzbedarfs bei gleichem Fassungsvermögen wie ein runde Wanne.

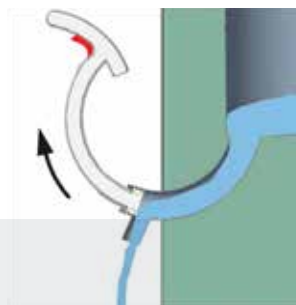
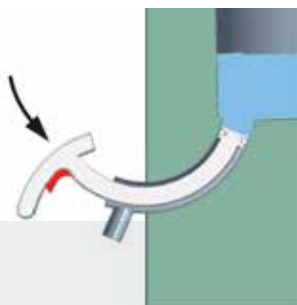


Hochmischende Rührwerkspumpe

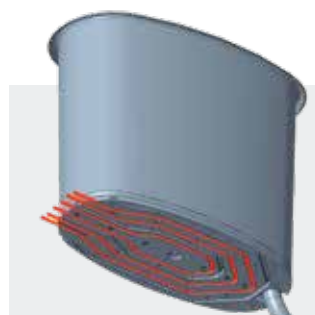
- Die spezielle Konstruktion des zentralen Rührwerks von Bravo **erhöht die Misch- und Ansaugleistung um 20 Prozent**. Durch mechanische Einwirkung und Wärme werden die festen Bestandteile perfekt zerkleinert, so dass eine **glatte und homogene Basis** entsteht. Außerdem zieht das Rührwerk von oben heraus, so dass sich keine unhygienischen und schwer zu reinigenden Rückstände am Boden des Behälters ablagen.



- **HEBELAUSGIESSER** Mit vollständiger Rückstellung in den Behälter verhindert, dass Mischungsrückstände im Ausgabekanal verbleiben und sorgt so für maximale Hygiene auch in Umgebungen mit hohen Außentemperaturen.



- **GESTEUERTES HEIZSYSTEM** Es verteilt die Wärme und sorgt dafür, dass sie **kontrolliert und nicht aggressiv** in die Mischung aufgenommen wird. Durch die Positionierung der gepanzerten Heizelemente wird die **Wärme gleichmäßig verteilt**, wodurch ein Anbrennen der empfindlichsten Zutaten vermieden wird und so ihre organoleptischen Eigenschaften, Qualitäten und ihr Geschmack erhalten bleiben.



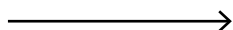


Pastmatic 60

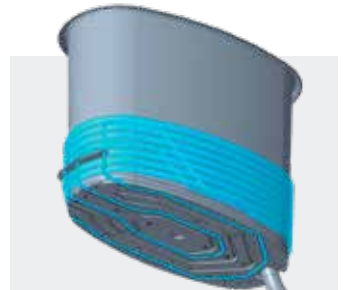
- **INTELLIGENTES KÜHLSYSTEM** Es befindet sich sowohl im Boden des Behälters als auch in den Seitenwänden und kühlt selbst kleine Mengen der Mischung sanft ab und verhindert, dass sich Feuchtigkeit an den Wänden ansammelt und die Qualität des pasteurisierten Produkts beeinträchtigt.
- Das **MODELL 2X60** ist mit zwei unabhängigen Behältern von je 60 Litern ausgestattet, was eine maximale Produktionsflexibilität ermöglicht: Es ist möglich, entweder einen oder beide Behälter zu verwenden und somit zwei verschiedene Basen gleichzeitig zu bearbeiten, oder einen Behälter zu entleeren und zu reinigen, während der andere in Betrieb ist, oder die Mischung ruhen zu lassen, ohne sie auf eine andere Maschine übertragen zu müssen.
- Dank der **ELEKTRONISCHEN PLATINE**, die die verschiedenen voreingestellten und anpassbaren Programme (Hochpasteurisierung, Niedrigpasteurisierung, Rühren, Kühlen und Kühlagerung) verwaltet, und der auf ein Zehntelgrad genauen Temperaturfühler (Temperaturbereich von 4°C bis 95°C) steuert Pastmatic automatisch und präzise die Mischgeschwindigkeit, die Temperaturen und die Heiz-, Koch-, Halte- und Kühlzeiten der Mischung und gewährleistet, dass sie während der Haltephase nicht anbrennt oder gefriert.
- **SAFE BLACKOUT** Wenn die Temperaturparameter nach einem Stromausfall bestätigen, dass sich die Mischung nicht verändert hat, fährt der Pasteur mit dem zuvor gestarteten Programm fort. Andernfalls startet er automatisch einen komplett neuen Pasteurisierungszyklus und informiert den Benutzer mit einer Meldung auf dem Display.
- **REC PROGRAM** Dank der Insight*-Technologie wird die Aufzeichnung der Produktionszyklen ermöglicht, um den ordnungsgemäßen Pasteurisierungsprozess zu überwachen.



Entdecken Sie
die Insight-
Technologie



*Optional



Pastmatic 2x60



Multi-Maschinen-System



1. Pasteurisierung

Wärmebehandlung, bei der die Eismischung auf **Temperaturen über 65 °C** erhitzt wird, gefolgt von einer eventuellen Pause und einer **schnellen, ununterbrochenen Abkühlung** auf 4 °C. Durch dieses Verfahren werden die festen Bestandteile aufgelöst und die bakterielle Belastung reduziert, was zu einer **maximalen hygienischen Qualität** führt.



2. Erhaltung

Ein Verfahren, das darin besteht, **Mischungen unter langsamer oder regelmäßiger Bewegung** bei einer Temperatur von 4°C für **6 bis 72 Stunden** zu lagern, wodurch die Hydratation von Proteinen und Verdickungsmitteln gefördert wird. Die Wirksamkeit dieses Produktionszyklus erfordert eine vorherige Homogenisierung, um eine Fettabscheidung zu vermeiden.



3. Verrührung

Der wichtigste Prozess bei der Herstellung von Speiseeis: Er verwandelt das freie Wasser in der Mischung unter Einschluss von Luft in sehr feine Eiskristalle. Um eine **optimale Endstruktur** zu erreichen, muss der Zustandswechsel von flüssig zu fest schnell und effizient ablaufen, wobei in jeder Phase des Prozesses eine angemessene Rührqualität gewährleistet sein muss.

Pastmatic

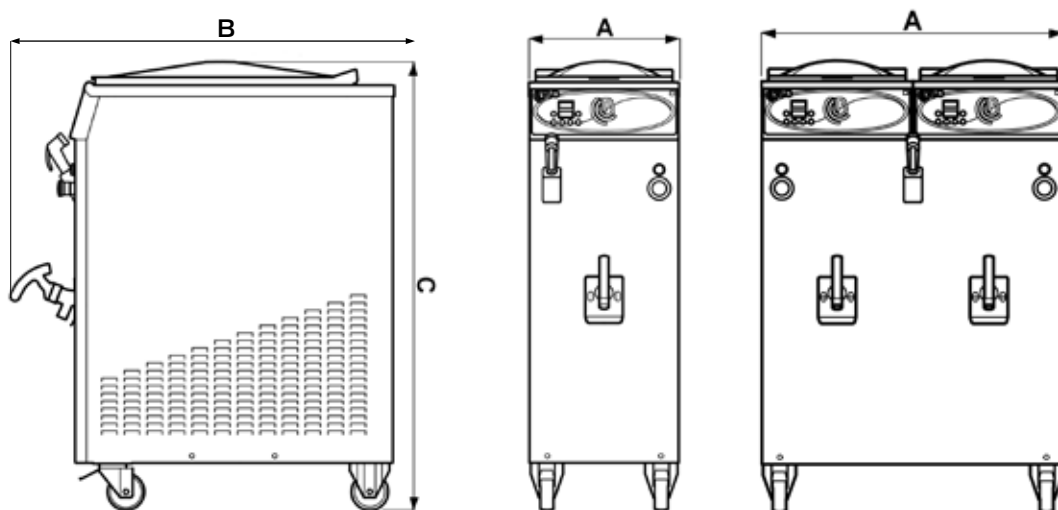
Vorteile

- + Glatte und homogene Mischung
- + Möglichkeit, die Geschwindigkeit des Rührwerks zu variieren
- + Geringe Abmessungen
- + Macht die Verwendung eines externen Mixers überflüssig
- + **Schnelle und einfache Reinigung:** Alle Komponenten von Pasmatic (Tank, Rührwerk und Spender) sind sichtbar und leicht zugänglich und können in kürzester Zeit und ohne Werkzeug zerlegt und wieder zusammengesetzt werden.





Technische Daten



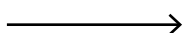
Pastmatic		60	2x60
Min/Max Leistung	l/Zyklus	30 / 60	30 / 120
Netzspannung	Volt/Hz/Ph	400/50/3	
Breite (A)	cm	40	80
Tiefe (B)	cm	102	
Höhe (C)	cm	119	

Andere Spannungen 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



**Vollständiges
Datenblatt**



WE SHARE
THE SAME
PASSION
SINCE 1967

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