



WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967



TEMPERIERGERÄTE

Schokoladenlinie

choco technology

k-premium / k-evo



k·premium k·evo

Die Temperiermaschinen der K-Linie wurden mit dem Ziel entwickelt, die höchsten Standards in der Schokoladenverarbeitung problemlos zu erfüllen.

Erhältlich in verschiedenen Größen für alle Produktionsarten und mit verschiedenen Optionen, um die Maschinen für weitere Vorbereitungen einzurichten, vereinen sie Spitzentechnologie, Vielseitigkeit und eine intuitive Bedienung, um die Bedürfnisse jedes Benutzers zu erfüllen.



Was ist das Temperieren oder Vorkristallisieren von Schokolade?

Es handelt sich dabei um einen thermischen und mechanischen Prozess, der darin besteht, die notwendige Menge an stabilen Kristallen zu bilden, damit die Schokolade die gewünschten Eigenschaften bei Raumtemperatur und über längere Zeit beibehält.

Warum Schokolade temperieren?

BEI RICHTIGER TEMPERIERUNG ERHALTEN SIE

- ✓ **GLANZ** → eine glatte, fast spiegelnde Oberfläche
- ✓ **HÄRTE** → Steifigkeit und Bruchfestigkeit
- ✓ **KONTRAKTIONSFÄHIGKEIT** → Verringerung des Volumens, um sich von den Formen zu lösen
- ✓ **HALTBARKEIT** → Eine glatte und kompakte Oberfläche schützt das Produkt besser vor dem Angriff von Organismen
- ✓ **BRUCHQUALITÄT** → Die Schokolade biegt sich nicht, sondern bricht
- ✓ **AROMA** → Schokolade gibt ein besseres und intensiveres Aroma ab

PROBLEME BEIM FALSCHEN TEMPERIEREN VON SCHOKOLADE

- × **FEHLENDER GLANZ**
- × **FARBE GRAU / WEISS**
- × **SCHNELLES SCHMELZEN BEI BERÜHRUNG**
- × **KEINE ABNAHME DES VOLUMENS**
- × **KÖRNIGE TEXTUR**
- × **SCHNELLES ABSETZEN VON FETT AN DER OBERFLÄCHE**



Wie funktioniert eine Temperiermaschine?

Der Temperiervorgang mit der Bravo K-Serie besteht darin, die Schokolade zu schmelzen und dann unter Rühren auf eine bestimmte Temperatur zu bringen, um sie zu dekristallisieren, und sie dann unter ständigem Rühren auf die Gebrauchstemperatur abzukühlen: automatisch, präzise und in großen Mengen.



Schmelzvorgang

Die Heizelemente heizen die Wanne auf die eingestellte Temperatur auf, so dass Rührwerk und Förderschnecke für die vollständige Dekristallisation der Schokolade aktiviert werden können.



Kühlung

Die Schnecke kehrt die Rotation für einige Sekunden um, entleert den Behälter und stellt einen gleichmäßigen Schokoladenfluss wieder her, der in die Wanne zurückkehrt und zu kühlen beginnt.



Erhaltung

Bei Erreichen der eingestellten Kühltemperatur wird diese automatisch angepasst, um zu verhindern, dass die Schokolade ihre Temperatur verliert, mit einer Genauigkeit von $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$.



Ausschalten

Das Gerät kann auf zwei verschiedene Arten ausgeschaltet werden:

MANUELLES AUSSCHALTEN: sicheres Abschaltverfahren, das Systemabstürze vermeidet. Es ist nicht möglich, die Schnecke zu stoppen und in den Standby-Modus zu wechseln, bevor die voreingestellte Heiztemperatur erreicht ist

AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN: Das Gerät schaltet sich automatisch und sicher aus und versetzt alle Funktionen in den Standby-Modus, ohne dass ein manueller Eingriff erforderlich ist



Vorteile

- + Sofortige und kontinuierliche Verfügbarkeit von temperierter Schokolade
- + Produktion in großen Mengen
- + Möglichkeit der Kombination verschiedener Zubehörteile für unterschiedliche Prozesse
- + Möglichkeit der Wiederverwendung von erstarrten Schokoladenblöcken
- + Abfallbegrenzung



SIRH+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE

Trittico im Rampenlicht der Konditorei-Weltmeisterschaft seit 2009

Die Haute Pâtisserie ist ein Ausdruck von Handwerkskunst, die Geschicklichkeit, Kreativität und Liebe zum Detail vereint. Es ist ein ständiges Streben nach Exzellenz, bei dem jedes Element, von der Auswahl der Zutaten bis zur Präsentation, sorgfältig ausgearbeitet wird, um ein immer neues und überraschendes Erlebnis zu bieten.

Diese Werte haben Bravo dazu veranlasst, **seit 2009 stolzer technischer Partner des prestigeträchtigsten Wettbewerbs in der Welt der Konditorei zu sein, dem Coupe du Monde de la Pâtisserie**, der alle zwei Jahre auf der Messe Sirha in Lyon, Frankreich, stattfindet.

Der Coupe du Monde de la Pâtisserie ist eine wichtige Gelegenheit, sich mit den besten Konditoren der Welt zu messen und sich über die neuesten Trends in der Branche zu informieren, um unsere Qualitätsstandards noch weiter zu verbessern.





k.premium

Eigenschaften

GROSSFLÄCHIGER WIDERSTAND

Die Erwärmung erfolgt mit Hilfe von Folienheizelementen, die eine genaue Temperaturkontrolle der Schokolade ermöglichen und verhindern, dass sie aus der Temperatur gerät.

THERMISCHE SELBSTSTEUERUNG

Automatisches Kontrollsystem zur Steuerung der Temperatur in Abhängigkeit von der in der Maschine verbleibenden Produktmenge.

TEMPERATURKONTROLLE

Aufgrund ihrer Viskosität ist es sehr schwierig, Temperaturänderungen in Schokolade zu überwachen. Bei den Modellen K12, K24 und K50 Premium messen Fühler am Auslauf die Temperatur auf ein Zehntel Grad (0,1 °C) genau und sorgen so für eine konstante Kerntemperatur.

VERZÖGERTER START

Es besteht die Möglichkeit, den Start nach einer voreingestellten Zeit zu programmieren, damit die Schokolade wenn nötig geschmolzen oder temperiert werden kann.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Die Maschine stoppt nicht sofort auf das Signal hin, sondern erkennt automatisch die Austrittstemperatur aus dem Temperierprozess, bevor sie ihren Betrieb unterbricht, was die Wiederaufnahme der Verarbeitung erleichtert.

KONTROLLIERTE DOSIERUNG

Ausgestattet mit einem programmierbaren, volumetrischen, pedalgesteuerten Dosierer mit Sicherheitssperre zur Durchflussregulierung.



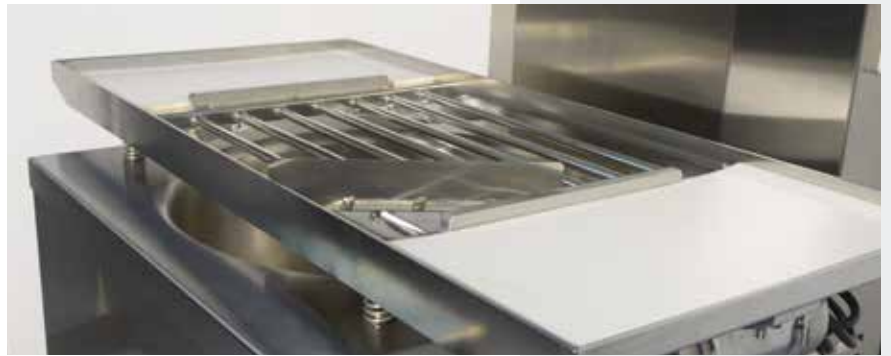


FÖRDERSCHNECKE

Aus Edelstahl, um Verschleißerscheinungen vorzubeugen. Die Bewegung kann für eine einfache Reinigung umgekehrt werden.

FLACHER RÜTTELTISCH

Dank der Vibration und der Erwärmung des zentralen Gitters wird die Schokolade in den Formen verdichtet, indem die Luft eliminiert wird. Für eine einfache Reinigung leicht herausnehmbar.



SCHNELLE UND EINFACHE REINIGUNG

Schnelles Entleeren des Behälters für die Reinigung über eine bequeme, rückwärtige Öffnung für das Auslaufen der Schokolade.

Eigenschaften

SEITLICHE STECKER

Zum Anschluss an eine beliebige Schuko-Steckdose.

DISPLAY & TASTATUR

Gut ablesbares Display, einfache und intuitive digitale Bedienelemente, mit Bedienungshinweisen auf dem Bildschirm.

SPEICHERN VON PROGRAMMEN

Das Gerät speichert die vom Benutzer eingestellten Temperaturen für die freien Programme. Die Betriebsparameter bleiben somit erhalten und müssen nicht für jede Bearbeitung neu eingestellt werden. Darüber hinaus stehen 10 anpassbare Programme zur Verfügung.

VERFLÜSSIGUNG FUNKTION

Mit dieser neuen Funktion kann die Ausgusstemperatur für kurze Zeit leicht erhöht werden, um eine eventuelle Überkristallisierung der Schokolade zu korrigieren.

SPOTLIGHT-BELEUCHTUNG

Ausgestattet mit einer Beleuchtung, die auf die Behälteroberfläche gerichtet sind, um die Arbeit des Benutzers auch bei ungünstigen Lichtverhältnissen zu erleichtern.





Programme

FREI

Schmilzt die Schokolade, bis die erste eingestellte Temperatur erreicht ist, und kühlt sie ab, bis der Auslaufstutzen die zweite eingestellte Temperatur erreicht.

TRADITIONELL

Verwaltet 3 Temperaturen, indem die Temperaturkurve von Hand nachbildet wird (Schmelzen, Abkühlen, Temperierungstemperatur).

DEKORATIONEN

Sie ermöglicht es, die Verarbeitung individuell zu gestalten (z. B. je nach Schokolade und Arbeitsmethode), indem die in den Behälter eingeleiteten Wärme so angepasst wird, dass die Kristallisation der Schokolade über einen langen Zeitraum hinweg optimal erfolgt. Für Arbeiten mit Unterbrechungen während des Tages.

STRACCIATELLA

Zur Verarbeitung von Schokoladenersatzstoffen, die unterschiedliche Temperierungstemperaturen aufweisen.

SCHOKOLADENPISTOLE

Für das Sprühen von Schokolade zur Dekoration.

TROCKNUNG

Entfernt Feuchtigkeit nach der Tiefenreinigung.

10 ANPASSBARE PROGRAMME

Damit können Sie Ihre eigenen Programme mit Namen und Temperaturen speichern.

K Evo





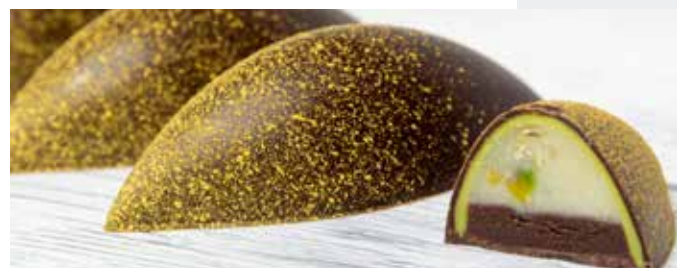
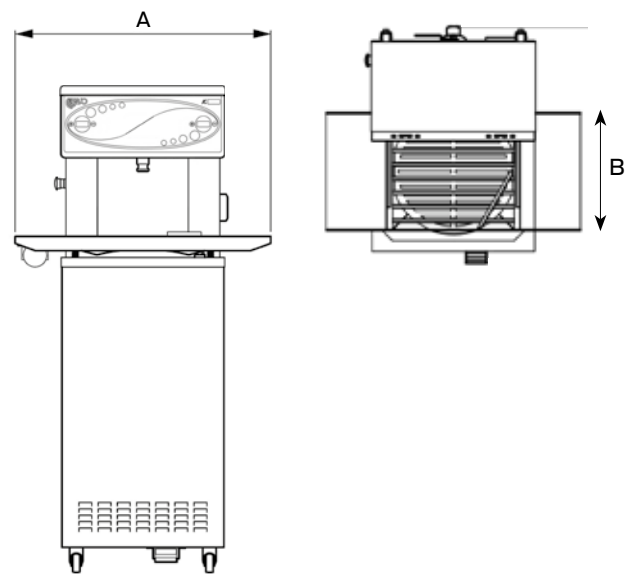
Optional

Geneigter Rütteltisch

Der Rütteltisch EVO, der optional für K24 und K50 erhältlich ist, verfügt über geneigte und beheizte Seitenplatten, um das Abtropfen der Schokolade und ihre Rückführung in den Behälter zu erleichtern und somit Abfall zu vermeiden. Er ist mit großen Rüttelplatten mit abnehmbarem Lochgummi ausgestattet, auf denen die Form für optimales Ausruhen positioniert werden kann.

Geneigter Rütteltisch

Länge (A)	cm	80,5
Höhe (B)	cm	39,1



Sehen Sie sich das Video des geneigten Rütteltisches an





Magic Carpet

Magic Carpet ist das Drei-Zonen-Band von Bravo für die partielle und totale Produktumhüllung, mit invertergesteuerter Geschwindigkeit, das einzige mit Richtungsumkehr für die Trüffelumhüllung. Möglichkeit der Verriegelung des Ladebereichs für eine präzise Produktpositionierung.



Eigenschaften



Ausgestattet mit **Lampen gegen die Verfestigung** für die in den Tank zurückfließende Schokolade.



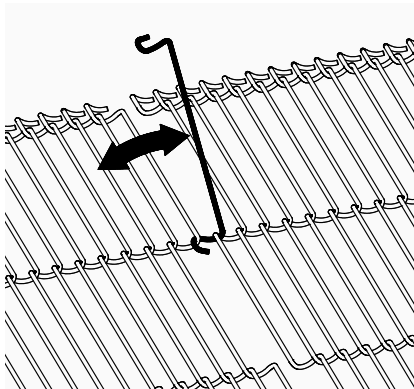
Der Teil, der verwendet wird, ist **abnehmbar und spülmaschinenfest**.



Ausgestattet mit einem **Papierspannsystem**.



Ausgestattet mit einem Achsverstellungssystem für die perfekte Ausrichtung des Bandes an der Maschine.



Das Auswechseln des Drahtgeflechts kann dank eines für den Benutzer konzipierten Schnellsystems selbst vorgenommen werden.



Ausgestattet mit einem Leitungsvorsprung aus Stahl, der einfach und leicht zu justieren ist, um den Verteilerbogen zuzuführen und so eine vollständige Abdeckung zu erreichen.

choco technology

Optional



Erhältliches Zubehör für eine perfekt **gleichmäßige Stracciatella-Umhüllung**.



Das Zubehör ist in einer Wasserfall- und einer Zwei-Wasserfall-Version erhältlich und ermöglicht eine perfekte Teilumhüllung.



Optional erhältliche beheizte Gussplatte mit austauschbarem Düsenhalter. Die Anzahl der Düsen ist frei wählbar.



Optional ist eine Teileintauchung des Produktes bestehend aus Diffusor, Rohr und Premium-Gitterbogen erhältlich.



Sehen Sie sich
das Video des
Magic Carpet an



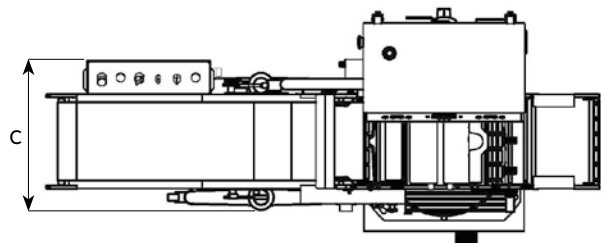
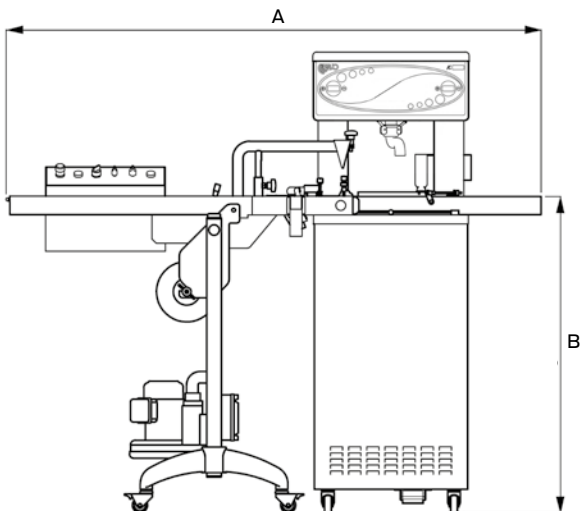
Sehen Sie sich
das Video über
die Zebehöre an



Sehen Sie sich
das Video der
Gießplatte an



- Auslaufbereich mit einstellbarer **Geschwindigkeit und Höhe Heckschneider** zur Vermeidung von Abfall
- Überziehzone mit **einstellbarem Vibrationssystem** für tropfende Schokolade
- Ausgestattet mit einem Freigabesystem für den mit Schokolade verschmutzten Teil zur Reinigung
- **Luftstrom**, um überschüssige Schokolade zu entfernen, mit einstellbarer Durchflussmenge und Position
- Dank des „**Easy Cut Systems**“ kann das Papier schnell und einfach geschnitten werden, ohne den Umhüllungszyklus zu verlangsamen und ohne das Band zu beschädigen
- Möglichkeit der Verriegelung des Ladebereichs für eine präzise Produktpositionierung.
- Einfaches System zur Positionierung des Luftstroms mit Haken, das zum Umhüllen von Trüffeln erforderlich ist
- **Patentierter Reverse-Schalter** zur Umkehrung der Laufrichtung des Netzbandes für die Trüffelumhüllung



Magic Carpet

Länge (A)	cm	175,6
Höhe (B)	cm	104,6
Tiefe (C)	cm	49,1

Zubehör



Trüffel-Tisch

Der Trüffeltisch wird auf dem Magic Carpet im Reverse-Modus verwendet, um Schokoladenpralinen mit Streuseln, Kakao, Kokosnuss oder anderem zu überziehen.

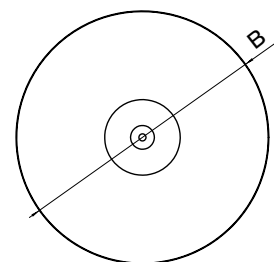
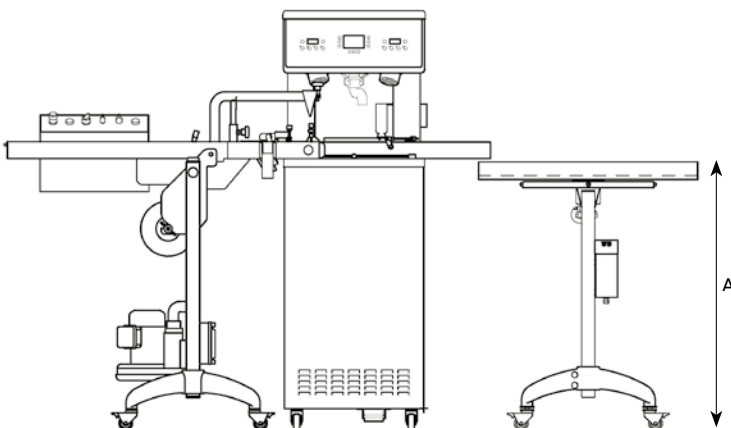
Sie besteht aus einem Drehtisch mit zwei Platten, einer hinten und einer vorne, die das Mischen der Pralinen erleichtern, um ein perfekt beschichtetes Endprodukt zu erhalten.

choco technology



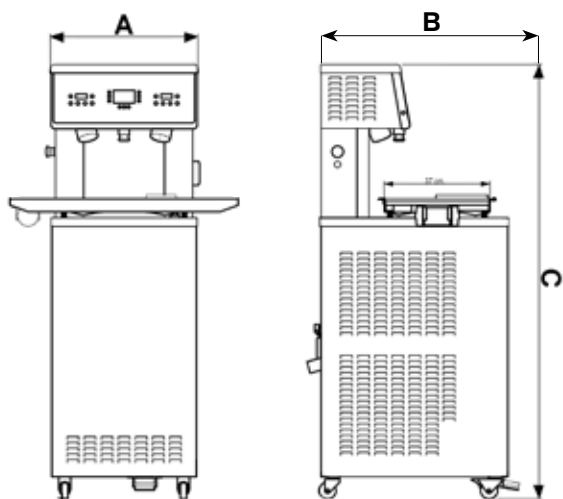
Trüffel-Tisch

Durchmesser der Drehtischplatte (A)	cm	80
Höhe (B)	cm	98



Technische Daten

TEMPERATRICI K12 - K24 - K50

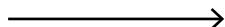


Modelli		12	24	50
Netzspannung	V/Hz/Ph	400 V/3+N/50		
Länge (A)	cm	42,5	54,5	54,5
Tiefe (B)	cm	76	76	76
Höhe (C)	cm	155	153	153

Die Modelle K12 und K24 sind auch in einer einphasigen Version erhältlich.



**Vollständige
Datenblätter**





**WE SHARE
THE SAME
PASSION
SINCE 1967**

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

bravodeutschland.de

