



WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967



Brandteige, Karamell, Schokolade

pastry technology

**BRANDTEIGE**

**patamix *Evo***

Die leistungsstarke Technologie von Patamix ermöglicht sowohl eine halbe Beladung als auch mehrere aufeinander folgende Zyklen, ohne dass die Maschine zwischen den einzelnen Zyklen gereinigt werden muss, wie es erforderlich ist.



### Für Brandteige

Automatisches Programm für die traditionelle Brandteig-Methode „pâte à choux“  
Spezielles Rührwerk.



### Für Schokolade

Kann als Schmelzwanne zum Schmelzen großer Schokoladenmengen, zum anschließenden Temperieren oder zum Überziehen von Produkten mit einem Fassungsvermögen von bis zu 60 kg verwendet werden. Spezielles Rührwerk.



### Für Karamell

Schmilzt Zucker für die Herstellung von Karamell, Crèmeux, Zuckerguss, Nougat und vielen anderen Derivaten (Dulche de leche, Toffee, Fudge usw.). Spezielles Rührwerk.



pastry technology

## Eigenschaften

- Automatisierung der Produktion: Patamix warnt, wann die Zutaten eingefügt und wann das Produkt entnommen werden soll.
- Drei auf ein Zehntelgrad genaue Fühler überwachen ständig die tatsächliche Produkttemperatur und zeigen sie auf dem Display an.
- Spezielle Heizelemente ermöglichen eine Erwärmung bis zu einer Temperatur von 180°C.
- Schnelle erzwungene Wärmeabfuhr durch spezielle Lüfter.
- Betrieb auch mit halbvoller Ladung möglich





Patamix Evo



Rührsystem, bestehend aus einem festen und einem beweglichen Teil, die in Synergie miteinander arbeiten und eine perfekte Produkttextur gewährleisten



Siebgeritter aus rostfreiem Stahl



## Vorteile

- + Alle Verarbeitungsschritte finden im Patamix statt
- + Kein Wasserverbrauch für die Kühlung
- + Kann große Mengen an Schokolade schmelzen
- + Einsparung von Bearbeitungszeit durch Produktion in großen Mengen
- + Vermeidet das Risiko, das Produkt zu verbrennen
- + Produktionsflexibilität (von halber Last bis zu mehreren kontinuierlichen Zyklen)
- + Maximale Praktikabilität und einfache Reinigung durch abnehmbare Komponenten
- + Das Tankheizsystem verteilt die Hitze gleichmäßig und nicht aggressiv, ohne die empfindlichsten Zutaten zu verbrennen



Sehen Sie sich das Video an



# patamix

by Christophe Adam

Modell, das ausschließlich der Herstellung von Brandteig gewidmet ist.

Zwei automatische Programme:

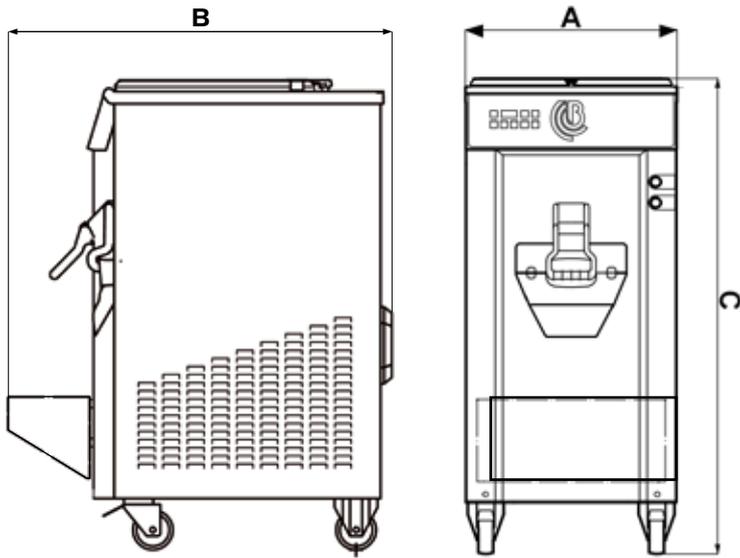
- Brandteig nach traditioneller Methode
- Brandteig nach den Rezepten von **Christophe Adam**



Patamix



# Technische Daten



Modelle	PATAMIX EVO			PATAMIX	
		Brandteige	Schokolade	Karamell	Brandteige
Min/Max Leistung pro Zyklus	kg/Zyklus	25 / 50	20 / 60	10 / 25	25 / 50
Netzspannung	Volt/Hz/Ph	400/50/3			
Breite (A)	cm	51		51	
Tiefe (B)	cm	96,5		93,9	
Höhe (C)	cm	115,6		115,6	

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.



**Vollständiges Datenblatt**



WE SHARE  
THE SAME  
PASSION  
SINCE 1967

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