



WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967



PASTORIZZATORE

Pastorizza, raffredda e mantiene

gelato technology

pastmatic®

Pastorizza, raffredda e mantiene occupando poco spazio.
Disponibile in 2 modelli: Pastmatic 60, per pastorizzare fino a 60 litri di miscela, e Pastmatic 2x60, che dispone di 2 vasche ellittiche indipendenti per produrre una o due basi contemporaneamente, fino a 120 litri.

Caratteristiche

- **VASCA ELLITTICA** La sua ergonomia, ideata da Bravo, garantisce un perfetto scambio termico; ha il vantaggio di far circolare la miscela con fluidità, senza farla sbattere lungo le pareti, evitando di creare stasi nella fase di agitazione e di conseguenza zone dove possano formarsi grumi. Inoltre, permette di ridurre gli spazi pur mantenendo le stesse capacità di una vasca tonda.

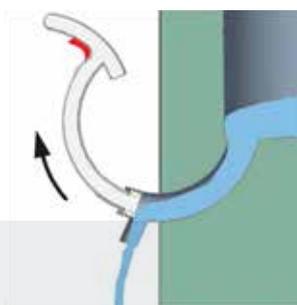
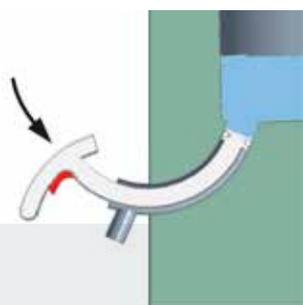


Agitatore-pompa ad alta miscelazione

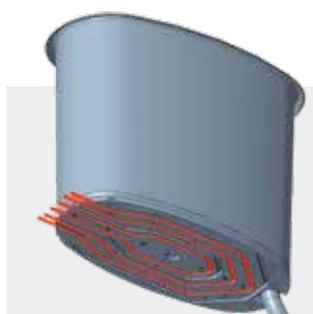
- Lo specifico design dell'agitatore centrale, firmato Bravo, **incrementa del 20% le prestazioni** di miscelazione e aspirazione. Grazie all'azione meccanica e al calore, i componenti solidi vengono perfettamente disgregati permettendo di **ottenere una base liscia ed omogenea**. Inoltre, l'agitatore si estrae dall'alto impedendo il deposito di residui sul fondo della vasca, poco igienici e di difficile pulizia.



- **EROGATORE A LEVA** A rientro totale nella vasca, evita la permanenza di residui di miscela nel condotto di estrazione, assicurando la massima igiene anche in di ambienti con temperatura esterna elevata.



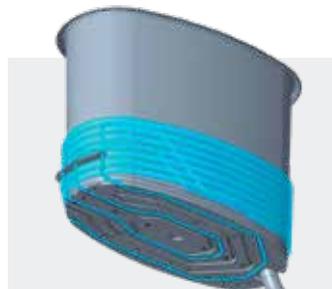
- **SISTEMA DI RISCALDAMENTO CONTROLLATO** Diffonde il calore e lo fa assorbire alla miscela **in modo controllato e non aggressivo**; il posizionamento delle resistenze corazzate **distribuisce il calore in modo omogeneo**, evitando di bruciare gli ingredienti più delicati e preservandone così le proprietà organolettiche, le qualità e il sapore.





- **SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO INTELLIGENTE**

Presente sia nel fondo della vasca sia nelle pareti laterali, raffredda delicatamente anche quantità di miscela ridotte, impedendo all'umidità di accumularsi sulle pareti e di compromettere la qualità della pastorizzata.



- Il **MODELLO 2X60** è dotato di **due vasche indipendenti**

di 60 litri ciascuna che consentono **massima flessibilità** di produzione: è possibile usare una sola vasca oppure entrambe, lavorando così due basi differenti nello stesso momento, oppure svuotare e pulire una vasca mentre l'altra è in funzione, o ancora far riposare la miscela senza doverla trasferire in un'altra macchina.



- Grazie alla **SCHEDA ELETTRONICA**, che gestisce i diversi programmi pre-impostati e personalizzabili (alta pastorizzazione, bassa pastorizzazione, agitazione, raffreddamento e conservazione frigorifera), e alle **sonde di temperatura precise al decimo di grado** (range temperatura da 4°C a 95°C), Pastmatic controlla in modo automatico e preciso la velocità di miscelazione, le temperature e i tempi di riscaldamento, di cottura, di mantenimento e di raffreddamento della miscela, garantendo che non si bruci o non congeli durante la fase di mantenimento.



Sistema multimacchina



1. Pastorizzazione

Trattamento termico che prevede un riscaldamento della miscela gelato a **temperature superiori a 65°C**, seguito da un eventuale tempo di pausa e un **raffreddamento rapido e ininterrotto** fino al raggiungimento di 4°C. Questo processo solubilizza le componenti solide e riduce la carica batterica, per la **massima qualità igienico-sanitaria**.



2. Mantenimento

Processo che consiste nella **conservazione delle miscele in lenta o periodica agitazione** alla temperatura di 4°C e per un tempo compreso **tra le 6 e le 72 ore**, favorendo l'idratazione di proteine ed addensanti. L'efficacia di questo ciclo produttivo richiede una previa omogeneizzazione per evitare la separazione dei grassi.



3. Mantecazione

La lavorazione più importante, che permette di ottenere il gelato: trasforma l'acqua libera della miscela in cristalli di ghiaccio finissimi incorporando aria. Per ottenere una **struttura finale ottimale**, il passaggio di stato da liquido a solido deve avvenire in modo rapido ed efficiente, con una qualità di agitazione che sia adeguata in ogni fase del processo.

Vantaggi

- + Miscela liscia e omogenea
 - + Possibilità di variazione della velocità dell'agitatore
 - + Ingombro ridotto
 - + Rende superfluo l'uso di un mixer esterno
- + **Pulizia rapida e agevole:** tutti i componenti di Pasmatic (vasca, agitatore ed erogatore) sono visibili e facilmente accessibili, inoltre si smontano e rimontano in pochissimo tempo senza l'utilizzo di alcun utensile.



tinox

Tino di maturazione

Tinox è il tino di maturazione che propone la stessa ergonomia e il ridotto ingombro di Pastmatic. Grazie alla grande potenza frigorifera, oltre a mantenere la miscela alla temperatura di 4°C per un tempo prestabilito, Tinox può inoltre raffreddarla da 85°C, permettendo così di scaricare immediatamente il pastorizzatore e iniziare un nuovo ciclo.



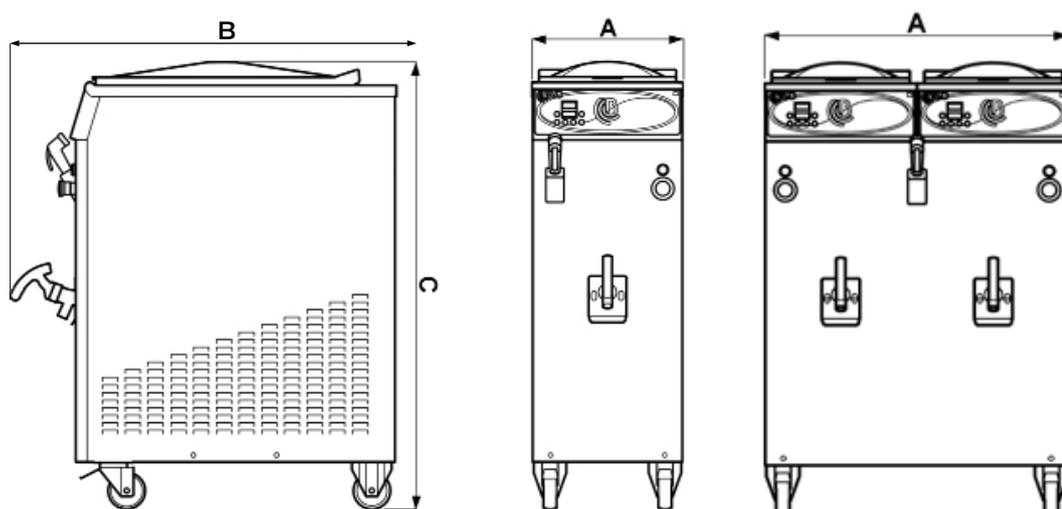
Tinox 60



Tinox 2x60



Dati tecnici



Pastmatic / Tinox		60	2x60
Miscela min/max	lt./ciclo	30/60	30/120
Alimentazione	Volt/Hz/Ph	400/50/3	
Larghezza (A)	cm	40	80
Profondità (B)	cm	122	
Altezza (C)	cm	119	

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
e. info@bravo.it

bravo.it

