



K12 Premium

K24 Premium

K50 Premium



K12, K24 & K50 PREMIUM, el templador continuo



K12, K24 y K50 PREMIUM

AUTOBILANCIATURA TÉRMICA

Sistema de control automático que permite gestionar la temperatura en función de la cantidad de producto residual en la máquina.

RESISTENCIAS A HOJA

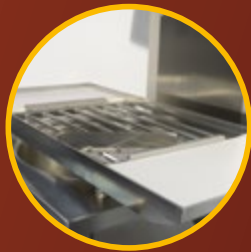
El calentamiento ocurre mediante resistencias a hoja, que permiten un control preciso de la temperatura del chocolate evitando desagradables fuera temple.

APAGADO

La máquina no se detiene inmediatamente a la señal pero detecta automáticamente salida por temple antes de la pausa del funcionamiento. El reinicio del servicio es de este modo facilitada.

MESA PLANA CALENTADA

- Gracias a la vibración permite cohesionar el chocolate en los moldes eliminando el aire.
- Fácilmente removible para la limpieza.



CONTROL DE LA TEMPERATURA

En el chocolate, a causa de su viscosidad, es muy difícil controlar las variaciones de temperatura. En K12, K24 Y K50 PREMIUM un algoritmo controla las sondas que observan la temperatura al décimo de grado, garantizado un mantenimiento constante al «corazón» del chocolate.

PARTIDA RETARDADA

Posibilidad de planificar el comienzo después de un tiempo pre-diseñado para tener el chocolate disuelto o en temple cuando sirve.

COCLEA

La coclea es realizada en acero inox para evitar la consecuencia del tiempo y su movimiento puede ser invertido para facilitar la limpieza.

VENTAJAS ADICIONALES

- Dosificador de pedal volumétrico programable.
- Vaciado rápida de la bañera para el lavado a través de conveniencia tubo trasera para la fuga del chocolate umetric pedal dispenser.

Accesorios

Magic Carpet: Cinta para revestimiento parcial o total*

- Cinta en tres zonas con la posibilidad de cubrir total o parcialmente los productos, regulables en velocidad por el inversor. Además, la zona de colas de salida con el tamaño es ajustable en altura y velocidad para evitar el desperdicio. La zona de revestimiento tiene un sistema de vibración regulable para escurrir el chocolate.
- Luces equipadas con antisolidificación del chocolate que el flujo de vuelta a la cubeta.
- Posibilidad de bloquear la zona de carga de la carretilla para un preciso posicionamiento del producto
- Equipado con un sistema de liberación de la parte sucia de chocolate para lavar.
- Flujo aire, para eliminar el chocolate en exceso, con boquilla regulable.
- Parcializador disponible en la versión una cascada, dos cascadas, para un recubrimiento parcial impecable.
- Equipado con accesorio para obtener una cobertura stracciatella perfectamente uniforme.
- Gracias a "Easy Cut System" es posible recortar el papel de forma fácil y rápido sin retrasar el ciclo de recubrimiento y sin dañar la cinta
- Equipado con un sistema para tensar el papel de manera.
- Equipado con sistema de ajuste de la puesta en marcha del eje, para una perfecta alineación de la cinta con respecto a la máquina.
- Embrague para evitar la rotura de la alfombra a la red incluso durante la ignición.
- Posibilidades de sustitución do-it-yourself de malla de alambre gracias a la tecnología patentada rápida.
- Proporcionado proboscis de tubo de acero, de ajuste simple y fácil, para alimentar el difusor arco y así obtener un recubrimiento completo
- Opcional placa para colar el chocolate calentada y con boquillas intercambiables. Número de boquillas personalizable según sus propias exigencias.
- Opcional recubrimiento parcial del producto constituido por difusor, tubo y arco.

* disponible también para K12.

**EL BUSINESS...
AL ALCANCE
DE LA MANO!**



K12 *Premium*

K24 *Premium*

K50 *Premium*

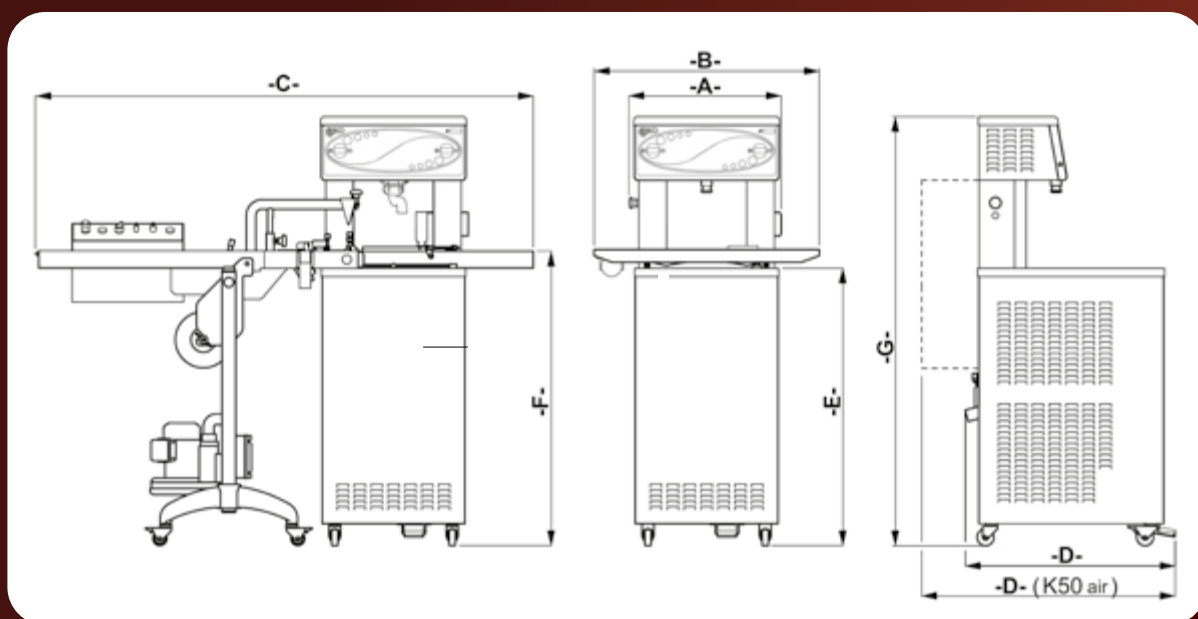
Bravo está siempre al lado del profesional y por eso ha diseñado **K12, K24 Y K50 PREMIUM** y **MAGIC CARPET PREMIUM**, para permitir realizar el temple profesional del chocolate de calidad de manera simple y rápida.

Datos técnicos

		K12 aire	K24 aire	K50 aire	K50 agua
Contenido máximo en cubeta	kg	12	24	50	50
Contenido mínimo recomendado	kg	6	8	8	8
Potencia máxima	kW	3	4,6	6,4	6,4
Potencia media*	kW	1,7	2,3	3	3
Voltaje / Fase / Frecuencia		400 V / 3+N / 50 **			
Absorción	Amp	4,3	8	12	12
Disyuntor	Amp	16			
Freon		R449A			
Condensación nevera		AIRE	AIRE	AIRE	AGUA
Anchura	cm	42,5	54,5	54,5	54,5
Ancho con mesa plana vibrante [B]	cm	80,5	80,5	80,5	80,5
Ancho con Magic Carpet [C]	cm	178	178	178	178
Profundidad [D]	cm	76	76	90,5	76
Altura mesa de cuba [E]	cm	99	99	99	99
Altura Magic Carpet/Mesa Vibrante [F]	cm	105,5	105,5	105,5	105,5
Ancho de la encimera Magic Carpet	cm	25	25	25	25
Altura total [G]	cm	155	153	153	153
Peso	kg	140	173	190	-
Peso Magic Carpet	kg	60	60	60	60
Peso Mesa Vibrante	kg	12	12,5	12,5	12,5

* Sólo para la máquina en fase de mantenimiento y sin usuarios externos
 ** los modelos K12 y K24 también están disponibles en la versión monofásica 230V / 1 + N / 50, voltajes especiales disponibles bajo pedido..

CHOCOLAT K12 - K24 - K50



HEADQUARTER
Bravo S.p.A.
 Montecchio Maggiore - Vicenza, Italy
 Tel.: +39 0444 707700
 Email : info@bravo.it
www.bravo.it

Bravo en el mundo
info@bravofrance.fr
info@bravodeutschland.de
info@bravonorthamerica.com
info@bravo.asia