WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967

Línea de chocolate

choco technology

TEMPLADORAS

k·premium / k·evo

k·premium k·evo

Las templadora de la *línea K* se crearon con el objetivo de cumplir fácilmente las normas más exigentes en el procesamiento del chocolate.

Disponibles en varios tamaños para adaptarse a todos los tipos de producción y con distintas opciones para preparar las máquinas para más preparaciones, combinan alta tecnología, versatilidad y funcionamiento intuitivo para satisfacer las necesidades de cualquier artesano.

¿Qué es el templado o la precristalización del chocolate?

Es un proceso térmico y mecánico que consiste en formar la cantidad necesaria de cristales estables para que el chocolate mantenga las propiedades deseadas a temperatura ambiente y a lo largo del tiempo.

¿Por qué templar el chocolate?

CON UN TEMPLADO CORRECTO SE OBTIENE

✓ **LUMINOSIDAD** → superficie lisa, casi de espejo

✓ **DUREZA** → rigidez y resistencia a la rotura

✓ **PODER DE CONTRACCIÓN** → disminución del volumen que permite el desprendimiento de los moldes

✓ **DURABILIDAD** → una superficie lisa y compacta preserva mejor el producto del ataque de organismos

✓ **CALIDAD DE ROTURA** → el chocolate no se dobla sino que se rompe

✓ **AROMA** → el chocolate desprende un aroma mejor y más

PROBLEMAS DE UN TEMPLADO INCORRECTO DEL CHOCOLATE

✗ **FALTA DE BRILLO**

✗ **COLOR GRIS/BLANC**

✗ **RÁPIDA FUSIÓN AL TACTO**

✗ **NO HAY DISMINUCIÓN DE VOLUMEN**

✗ **ESTRUCTURA GRANULAR**

✗ **SALIDA RÁPIDA DE GRASA**

¿Cómo funciona una templadora?

El proceso de templado con una Bravo serie K consiste en derretir y luego agitar el chocolate, llevándolo a una cierta temperatura para descristalizarlo, y posteriormente enfriarlo, siempre manteniéndolo en agitación, hasta alcanzar la temperatura de uso: de manera automática, con precisión y en grandes cantidades.

Fusión

Las resistencias calientan la cuba hasta la temperatura fijada y, a continuación, activan el agitador y el tornillo sinfín **para la descristalización completa del chocolate**.

Enfriamiento

El tornillo sinfín invierte la rotación durante unos segundos, vacía el cilindro y restablece un flujo uniforme de chocolate, que vuelve a la cuba y comienza a enfriarse.

Mantenimiento

Cuando se alcanza, la temperatura de refrigeración fijada se ajusta automáticamente para evitar que el chocolate se atempere, con una precisión de ±0,1°C.

Desconexión

La máquina puede desconectarse de dos formas distintas:

APAGADO MANUAL: procedimiento de apagado seguro que evita caídas del sistema. No es posible detener el tornillo sinfín y entrar en el modo de espera antes de que se haya alcanzado la temperatura de calentamiento preestablecida.

APAGADO AUTOMÁTICO: la máquina realiza automáticamente el mismo procedimiento de apagado seguro, poniendo todas las funciones en espera sin ninguna intervención manual.

Las ventajas

+ Disponibilidad inmediata y continua de chocolate templado
+ Producción de gran volumen
+ Posibilidad de combinar diferentes accesorios para distintos procesos
+ Posibilidad de reutilizar los bloques de chocolate solidificados
+ Limitación de residuos

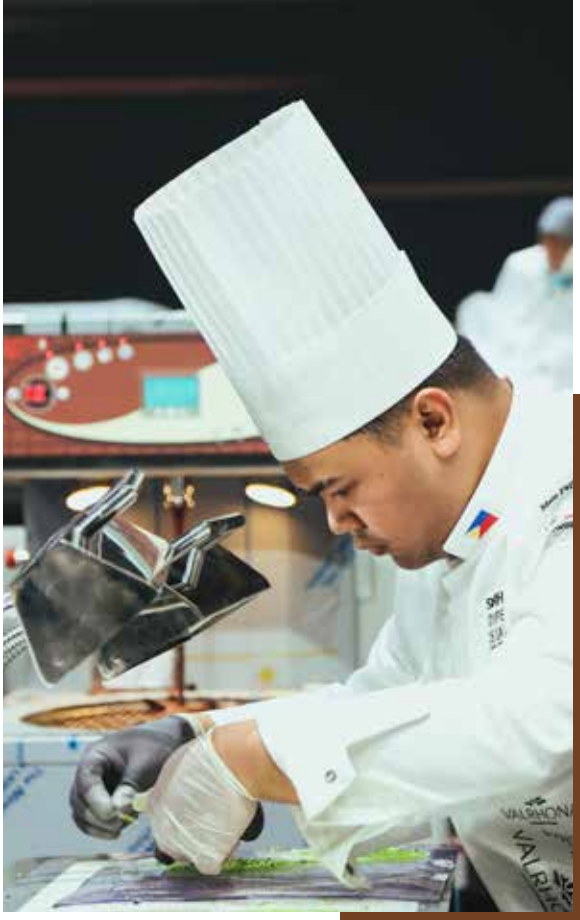
SIRHA
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE

Trittico, en el punto de mira de la Copa del Mundo de Pastelería desde 2009

La alta pastelería es una expresión de elaboración artesanal que combina habilidad, creatividad y atención al detalle. Es una búsqueda continua de la excelencia, donde cada elemento, desde la elección de los ingredientes hasta la presentación, se elabora meticulosamente para ofrecer una experiencia siempre nueva y sorprendente.

Compartir estos valores ha llevado a Bravo a ser un orgulloso socio técnico de la competición más prestigiosa del mundo de la pastelería **desde 2009, la Coupe du Monde de la Pâtisserie**, que se celebra cada dos años en el salón Sirha de Lyon, Francia.

La Coupe du Monde de la Pâtisserie es una oportunidad clave para codearse con los mejores chefs del mundo y estar al día de las últimas tendencias del sector, con el fin de elevar aún más nuestro nivel de excelencia.



Made in Italy

k·premium

Características

RESISTENCIAS DE LÁMINA
El calentamiento se realiza mediante resistencias de lámina, que permiten un control preciso de la temperatura del chocolate, evitando que salga de temperado.

AUTOEQUILIBRIO TÉRMICO
Sistema de control automático para gestionar la temperatura en función de la cantidad de producto que queda en la máquina.

CONTROL DE TEMPERATURA
Debido a su viscosidad, es muy difícil controlar los cambios de temperatura en el chocolate. **En las K12, K24 y K50 Premium**, las sondas situadas en la boquilla detectan la temperatura con una precisión de décimas de grado (0,1 °C), lo que garantiza el mantenimiento de una temperatura central constante.

ARRANQUE RETARDADO
Posibilidad de programar el inicio después de un tiempo preestablecido para tener el chocolate derretido o templado cuando sea necesario.

APAGADO AUTOMÁTICO
La máquina no se detiene inmediatamente ante la señal, sino que detecta automáticamente la temperatura de salida del proceso de templado antes de interrumpir su funcionamiento, lo que facilita la reanudación del procesamiento.

DOSIFICACIÓN CONTROLADA
Equipado con un dosificador volumétrico de pie programable con bloqueo de seguridad para la regulación del caudal.

choco technology

TORNILLO SINFÍN
Fabricado en acero inoxidable para evitar su desgaste con el paso del tiempo, su movimiento puede invertirse para facilitar su limpieza.

MESA VIBRANTE PLANA
Gracias a la vibración y al calentamiento de la rejilla central, permite compactar el chocolate en los moldes eliminando el aire. es fácilmente desmontable para facilitar su limpieza.

LIMPIEZA RÁPIDA Y FÁCIL
Vaciado rápido de la cuba para el lavado a través de un cómodo conducto trasero para la salida del chocolate.

+ I Plus de la serie Evo

k·evo

Características

TOMA DE CORRIENTE LATERAL
Para conectar cualquier toma shuko.

PANTALLA Y TECLADO
Pantalla de fácil lectura, controles digitales sencillos e intuitivos, con indicaciones en pantalla sobre lo que hay que hacer.

ALMACENAMIENTO DE PROGRAMAS
La máquina memoriza las temperaturas preestablecidas por el usuario para los programas libres. De este modo, los parámetros de funcionamiento se conservan y no es necesario ajustarlos en cada elaboración. Además, dispone de 10 programas personalizables.

FUNCIÓN DE FLUIDIFICACIÓN
Esta nueva función permite aumentar ligeramente la temperatura de salida durante un breve periodo de tiempo, dando al usuario la oportunidad de corregir cualquier exceso de cristalización del chocolate.

LAMPARAS SPOTLIGHT
Equipado con lamparas de iluminación spotlight, dirigidas a la superficie de la cuba, para facilitar el trabajo del usuario incluso en condiciones de iluminación desfavorables.

Programas

LIBRE
Funde el chocolate hasta alcanzar la primera temperatura de consigna y lo enfría hasta que la boquilla de salida alcanza la segunda temperatura de consigna.

TRADICIONAL
Maneja 3 temperaturas reproduciendo a mano la curva de templado (fusión, enfriamiento, temperatura de atemperado).

DECORACIONES
Permite personalizar la elaboración (por ejemplo, en función del chocolate y del método de trabajo) ajustando el calor suministrado a la cuba para gestionar mejor la cristalización del chocolate durante un largo periodo de tiempo. Para el trabajo intermitente a lo largo del día.

STRACCIATELLA
Para trabajar los sucedáneos del chocolate que tienen diferentes temperaturas de templado.

CHOCOLATE PISTOLET
Para el chocolate en spray para decorar.

SECADO
Elimina la humedad después de una limpieza profunda.

10 PROGRAMAS PERSONALIZABLES
Le permite almacenar sus propios programas con nombres y temperaturas.

Made in Italy

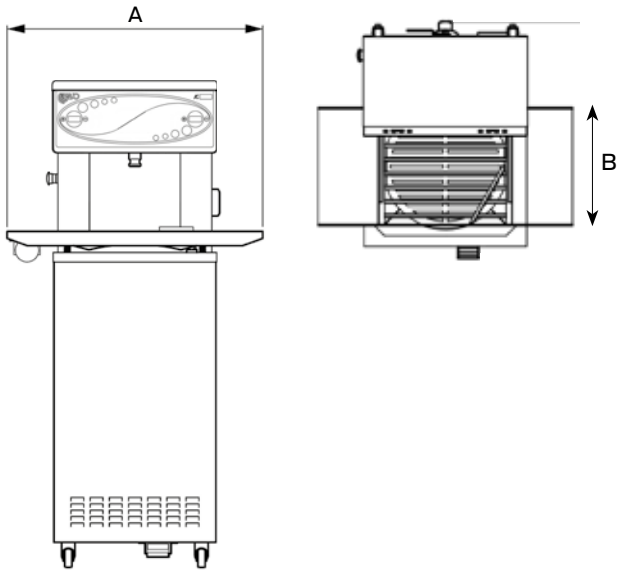
Optional

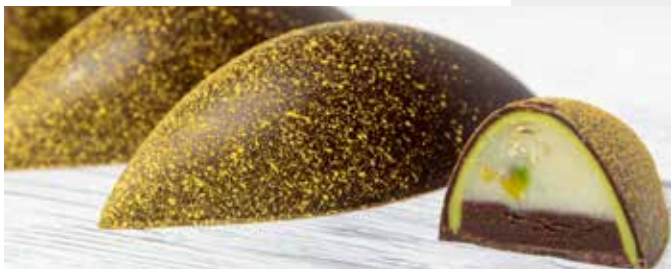
Mesa vibratoria inclinada

La mesa vibratoria EVO, opcional para K24 y K50, dispone de placas laterales inclinadas y calefactadas para facilitar el goteo del chocolate, su retorno a la cuba y eliminar así los residuos. Está equipada con grandes repisas vibratorias con goma perforada extraíble donde se puede colocar el molde, para obtener el máximo silencio.

Mesa vibratoria inclinada

Anchura (A)	cm	80,5
Profundidad (B)	cm	39,1





Vea el vídeo de la Mesa vibratoria inclinada

Accessorios

Magic Carpet

Magic Carpet es la cinta Bravo de tres zonas para recubrir de forma parcial y total los productos, **con velocidad controlada por inversor**, la única con inversión de sentido para la cobertura de trufas. Posibilidad de **bloquear la zona de carga** del carro para una colocación precisa del producto.

Magic Carpet

Made in Italy

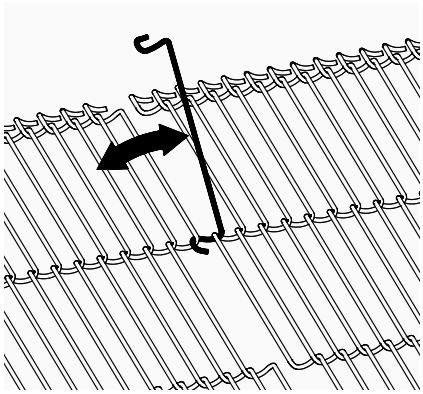
Características

Equipado con **lámparas antisolidificación** para el chocolate que fluye de nuevo en la cuba.

La parte que se utiliza es **desmontable y apta para el lavavajillas**.

Equipado con un **sistema de tensión del papel**.

Equipada con un **sistema de ajuste del eje** para una alineación perfecta de la cinta con la máquina.



La **sustitución de la malla metálica "hágalo usted mismo"** es posible gracias a un sistema rápido diseñado para el usuario.

Equipada con un **tubo probóscide** de acero, sencillo y fácil de ajustar, para alimentar el arco difusor y lograr así una cobertura completa.

Optional

Accesorio disponible para una **cobertura de stracciatella** perfectamente uniforme.

Accesorios disponibles en una cascada y dos cascadas, para una **cobertura parcial perfecta**.

Placa de colada calefactada disponible opcionalmente con portaboquillas intercambiable. Número de boquillas personalizable.

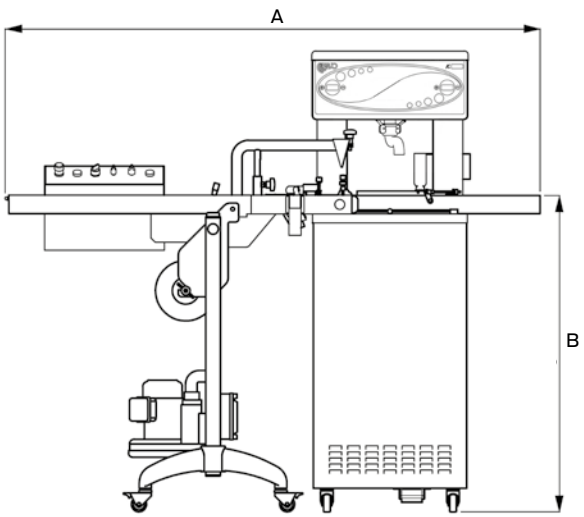
Opción de **ahogamiento parcial del producto** consistente en difusor, tubo y arco de rejilla premium.

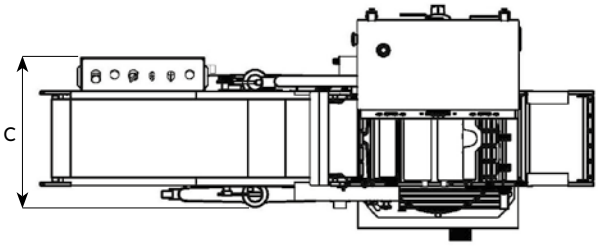
Vea el vídeo de Magic Carpet

Vea el vídeo sobre accesorios

Vea el vídeo de la placa de vertido

- Zona de salida con **cortador de cola regulable en velocidad y altura** para evitar desperdicios
- Zona de recubrimiento con sistema de **vibración ajustable** para el goteo del chocolate
- Equipado con un sistema de liberación de la parte sucia de chocolate para su lavado
- **Flujo de aire**, para eliminar el exceso de chocolate, con caudal y posición ajustables
- Gracias al sistema **"Easy Cut"**, el papel puede cortarse rápida y fácilmente sin ralentizar el ciclo de recubrimiento y sin dañar la cinta.
- Posibilidad de bloquear la zona de carga del carro para una colocación precisa del producto
- Fácil sistema de colocación del flujo de aire con ganchos, necesario para cubrir las trufas





Magic Carpet

Anchura (A)	cm	175,6
Altura (B)	cm	104,6
Profundidad (C)	cm	49,1

Made in Italy

Accessorios

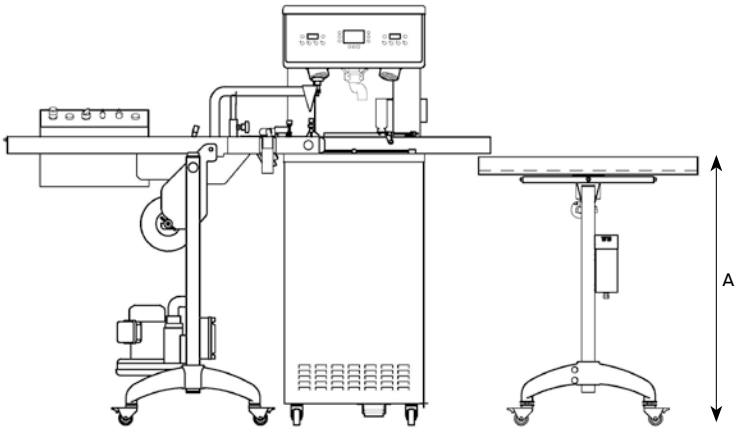
Truffle Table

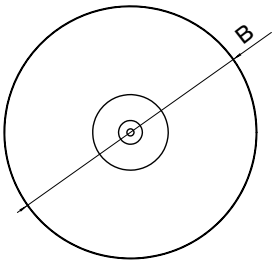
Para aplicar a Magic Carpet en modo Reverse, la mesa de trufas se utiliza para cubrir pralinés de chocolate con sprinkles, cacao, coco u otros.

Consiste en una mesa giratoria con dos platos, uno en la parte trasera y otro en la delantera, diseñados para facilitar la mezcla de los pralinés con el fin de obtener un producto acabado perfectamente recubierto.

Truffle Table

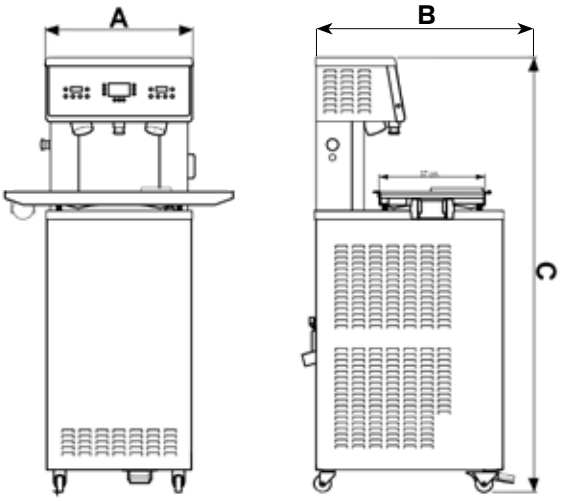
Diámetro de la mesa giratoria (A)	cm	80
Altura (B)	cm	98





Datos técnicos

TEMPLADORAS K12 - K24 - K50



Modelos		12	24	50
Alimentación	V/Hz/Ph		400 V/3+N/50	
Anchura (A)	cm	42,5	54,5	54,5
Produndidad (B)	cm	76	76	90,5
Altura (C)	cm	155	153	153

Los modelos K12 y K24 también están disponibles en versión monofásica

Fichas técnicas completas

Made in Italy

Rev 0125 | I dati riportati possono essere modificati in qualsiasi momento e senza preavviso dalla casa costruttrice.

bravo.it

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