WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967

PÂTE À CHOUX

Pâte à choux, caramelo, chocolate

pastry technology

patamix *Evo*

La tecnología de alto rendimiento de Patamix permite trabajar tanto a media carga como realizar varios ciclos consecutivos sin necesidad de limpiar la máquina entre cada uno, según sea necesario.

Para la Pâte à Choux

Programa automático para pâte à choux método tradicional. Agitador dedicado.

Para el chocolate

Puede utilizarse como depósito de fusión para fundir grandes cantidades de chocolate, para su posterior atemperado o para cubrir productos, con una capacidad de hasta 60 kg. Agitador dedicado.

Para el caramelo

Funde el azúcar para la producción de caramelo, crémeux, glaseado, turrón y muchos otros derivados (dulce de leche, toffee, fudge, etc.). Agitador dedicado.

Características

- Automatización de la producción: Patamix avisa cuándo introducir los ingredientes y cuándo extraer el producto.
- Tres sondas con una precisión de una décima de grado controlan constantemente la temperatura real del producto y la muestran en la pantalla.
- Los elementos calefactores especiales permiten calentar hasta una temperatura de 180°C.
- Rápido proceso de disipación forzada del calor mediante ventiladores especiales.
- Posibilidad de trabajo a media carga.

Patamix Evo

Sistema de agitación compuesto por una parte fija y otra móvil que, trabajando en sinergia, garantizan una textura perfecta del producto

Rejilla de tamiz de acero inoxidable

Ventajas

+ Todas las fases de procesamiento se realizan internamente en Patamix
+ Ausencia de consumo de agua para el enfriamiento
+ Puede fundir grandes cantidades de chocolate
+ Ahorro de tiempo de procesamiento gracias a la producción de grandes volúmenes
+ Evita el riesgo de quemar el producto
+ Flessibilità produttiva (da mezzo carico a più cicli continui)
+ Máxima practicidad y facilidad de limpieza gracias a los componentes desmontables
+ El sistema de calentamiento de la cuba distribuye el calor de forma uniforme y no agresiva, sin quemar los ingredientes más delicados

Mira el video

patamix
by Christophe Adam

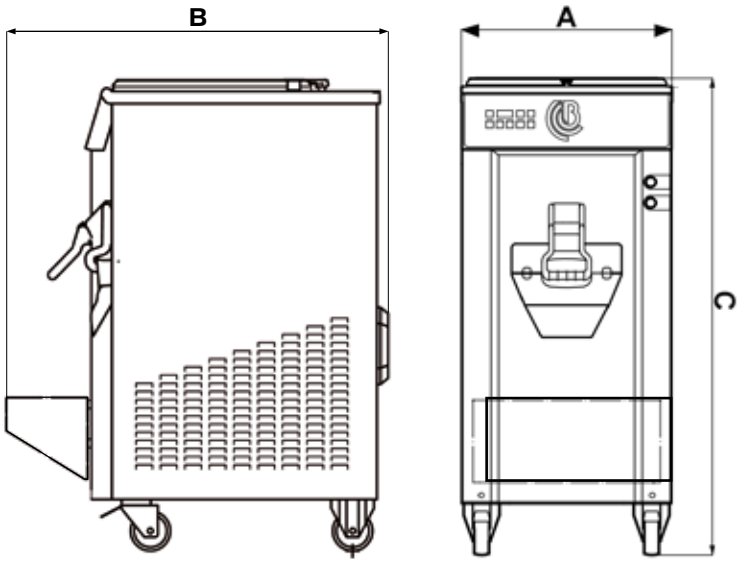
Modelo dedicado exclusivamente a la producción de pâte à choux. Dos programas automáticos:

- Pâte à choux **método tradicional**
- Pâte à choux según las recetas de **Christophe Adam**

Patamix

Made in Italy

Datos técnicos



Modelos		PATAMIX EVO			PATAMIX
Mezcla mín./máx.	l/ciclo	Pâte à choux 25 / **50**	Cioccolato 20 / **60**	Caramello 10 / **25**	Pâte à choux 25 / **50**
Alimentación	Volt/Hz/Ph	400/50/3			
Ancho (A)	cm	51			51
Profundidad (B)	cm	96,5			93,9
Altura (C)	cm	115,6			115,6

Otras tensiones disponibles bajo pedido.

La producción por hora de las máquinas es susceptible a variaciones según el tipo de mezcla utilizada, la densidad del producto final y las condiciones del entorno productivo.

fichas técnicas completas

Rev. 0125 | Los datos indicados pueden ser modificados en cualquier momento y sin previo aviso por el fabricante.

WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967

HEADQUARTERS Bravo S.p.A.
Montecchio Maggiore - Vicenza, Italy
t. +39 0444 70 77 00
bravo.it - info@bravo.it