



Mixcream

Cuece Cremas



mixcream

Para las cremas pastelera .. ¡y más!

Amasa, cuece, enfría,
pasteuriza, mantiene.



¡Mira lo que puedes hacer!



Mixcream

Cuece Cremas



Mixcream es un cocedor de crema de última generación diseñado para realizar muchos procesos de pastelería de una forma sencilla y rápida: ¡tu mejor aliado en el laboratorio para grandes cantidades de producción!

El **sistema de calentamiento** del tanque en los modelos 36 y 56, equipado con una doble placa de aluminio, difunde el calor de forma controlada y no agresiva, sin quemar los ingredientes más delicados.

El **doble circuito inteligente de enfriamiento en seco** permite enfriar automáticamente el tanque a la mitad o completamente. De esta forma, se garantiza la cantidad justa de frío cuando se trabaja a media carga, manteniendo la calidad del producto terminado y evitando pérdidas innecesarias de energía.

El uso de **sondas de temperatura** especiales en contacto directo con el producto permite a Mixcream un control preciso y constante durante todo el proceso de producción, desde la cocción hasta la extracción, garantizando la regularidad de la producción y la máxima seguridad higiénica.

Gracias al uso del **variador de velocidad**, el software es capaz de gestionar la velocidad de mezcla de la nata según sus características. ¡Variar la velocidad del agitador le permite obtener un producto con una estructura perfecta!



TUS CREMAS...¡CON MIXCREAM!

El software Mixcream es el resultado de más de 50 años de experiencia de Bravo en el mundo de la repostería artesanal. Los pasos de procesamiento están diseñados para **minimizar la intervención manual**.

Mixcream es extremadamente versátil: los programas gratuitos le permiten **personalizar las temperaturas de cocción, los tiempos de cocción**, las temperaturas de enfriamiento, la velocidad de agitación, etc. para permitirle adaptar el proceso de producción a la receta personal del chef.

AGITADOR DE PALAS A VELA

Cremas perfectas gracias al innovador **sistema de agitación** con variador de velocidad que imita los movimientos del pastelero.

Una articulación especial de la hoja de la vela, gracias al resorte especial, empuja la mezcla en la pared del cilindro con cada vuelta del agitador, haciéndola cada vez más refinada.

Luego, el raspador recoge la parte residual de la crema de la pared del tanque y la vuelve a poner en circulación para un mayor refinamiento.



Optional Mixcream

Optional AGITADOR PÂTE À CHOUX

Tras años de experiencia adquirida por Bravo con la máquina Patamix, ahora puedes transformar Mixcream, gracias al uso del agitador especial, en un colaborador válido para la producción de Pâte à choux.

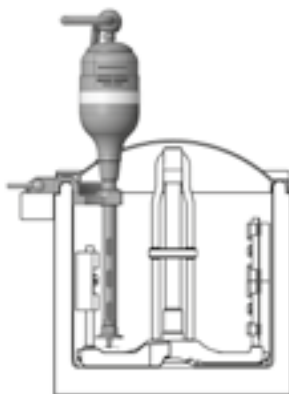
Aproveche esta tendencia de productos en rápido crecimiento haciendo éclair, cream puffs, profiteroles, paris-brest ... ¡y mucho más!



Optional EVO MIX

Evo Mix es un accesorio patentado por nosotros, un mixer de inmersión práctico y funcional que se puede utilizar de forma automática o manual, tanto durante el calentamiento como el enfriamiento.

Es ideal para picar trozos de fruta fresca o congelada, rápido y eficaz para frotar cremas, cremeux, salsas, mermeladas, crema de limón, crema de queso suave. Fácil de usar, fácil de desmontar y limpiar..¡No queda más que probarlo!



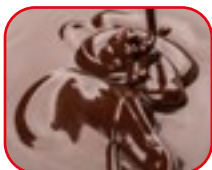
AGITADOR DE PALAS A VELA



CREMA PASTELERA



YOGUR



CHOCOLATE



FRUTA POCHÈ



PASTEURIZADO



PROGRAMABLE

AGITADOR PÂTE À CHOUX



PÂTE À CHOUX



CREMA CANTONESA



FUDGE



GELATINA DE FRUTA



MASA CONSISTENTE

EVO MIX



CREMA DE LIMÓN



SOFT CREAM
CHEESE CAKE



MERMELADA



MEZCLADO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



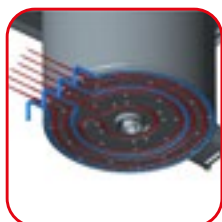
- Proceso de fabricación realizado en cámara cerrada para evitar contaminación externa.
- Todos los componentes de uso diario son fáciles de desmontar manualmente para facilitar la limpieza.

- Cubierta superior transparente para un mejor control del procesamiento.
- Rejilla de acero para facilitar la adición de ingredientes en la máquina durante el procesamiento.

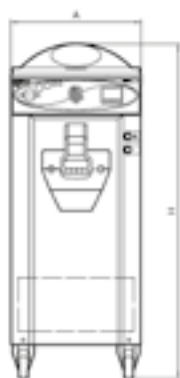
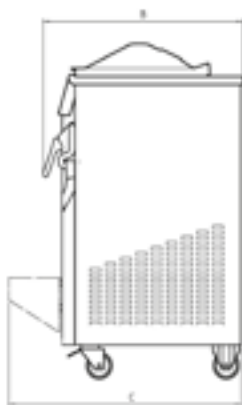


- Selección de programas fácil e intuitiva gracias a la pantalla multilingüe de 3,3".
- Posibilidad de visualizar los parámetros de funcionamiento y control de la máquina con un código técnico.

- Mango de 2 posiciones sellado herméticamente para facilitar la extracción del producto.
- Mango totalmente extraíble para facilitar la limpieza.



- Las 3 resistencias blindadas independientes se pueden reemplazar fácilmente en el sitio si es necesario.
- En los modelos 36 y 56, el enfriamiento se produce tanto en la superficie lateral como en la parte inferior



DATOS TÉCNICOS		18	36	56
Mezcla mínima	kg/ciclo	9	18	28
Mezcla máxima	kg/ciclo	18	36	56
Voltaje	Volt/Hz/Ph	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potencia	kW	2,6	3,9	5,5
Condensador frigorífico	Líquido	Agua	Agua	Agua
Anchura (A)	cm	51	51	51
Profundidad (B)	cm	78	78	78
Profundidad (C)	cm	91	91	91
Altura (H)	cm	121	125	125
Peso	kg	152	184	202



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

