



WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967



MANTECATORRE

La potenza del freddo

g e l a t o t e c h n o l o g y

**gelmatic®**

stirtronic Premium  
stirtronic PLUS

**Il mantecatore Gelmatic combina l'alta tecnologia e la grande potenza del freddo sviluppata in oltre 50 anni di ricerca e sviluppo Bravo, per garantire una struttura del gelato ottimale.**

## Caratteristiche

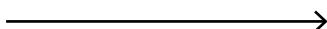
- **SISTEMA DI REFRIGERAZIONE** Progettato e realizzato internamente in Bravo in ognuna delle sue parti. La superficie interna è priva di saldature poiché viene ricavata da un'unica sezione di acciaio inox grazie alla tecnica di imbutitura, garantendo così **lunga durata nel tempo e resistenza alle sollecitazioni termiche**.

### Tecnologia multi-point e multi-ring

L'esclusivo **sistema con multi-point** da una parte (per l'iniezione del gas), e **con multi-ring ad espansione diretta** dall'altra (per la sua distribuzione), garantisce un **miglior scambio termico**, dunque un **raffreddamento rapido, efficace ed omogeneo** su tutta la miscela e riduce al minimo l'inerzia termica, anche con elevate produzioni per ciclo, per una perfetta gestione del freddo.



Scopri la tecnologia  
multi point e multi ring™



- **SPORTELLO FRONTE** Leggero, resistente e pratico, poiché è apribile e richiudibile rapidamente con un sistema a camma e **consente di aggiungere ingredienti anche durante la fase di mantecazione**. È realizzato in Tritan™, uno speciale **materiale termoisolante che impedisce la dispersione del freddo e la formazione di ghiaccio e di condensa**. È facile da smontare, pulire e rimontare, e non rappresenta un rischio di scottatura per l'operatore.

- **MESCOLATORE ELICOICALE** Realizzato in acciaio inox per una migliore trasmissione del freddo, è caratterizzato da un **doppio innesto**, anteriore e posteriore: ciò garantisce una **perfetta rotazione in asse** ed **evita il consumo disomogeneo dei denti raschianti**, che aderendo perfettamente alle pareti del cilindro, **impediscono la formazione di ghiaccio** e contribuiscono ad un'ottimale estrazione del gelato.



- **PROGRAMMA MdM** Permette di lavorare a **Meno Della Metà** del carico massimo (utile per prove o per la produzione di gusti particolari)





## startronic PLUS

### + Di serie nel modello PLUS

#### Sistema Ionico®

Ideato da Bravo, è il sistema di controllo che valuta scientificamente e in tempo reale la corretta consistenza del gelato e ne ottimizza l'overrun.

Il software riceve le informazioni da apposite sonde posizionate nel cilindro, analizza la quantità d'acqua cristallizzata presente nella miscela e segnala quando il valore di consistenza impostato viene raggiunto. Inoltre, il variatore di velocità aumenta automaticamente l'agitazione nella fase della mantecazione in cui è necessario incorporare più aria nella miscela, e la diminuisce nella fase finale per mantenerla; per un gelato asciutto, cremoso, dalla texture setosa al palato e stabile in vetrina.

Il variatore di velocità del mescolatore (inverter), oltre a lavorare in sinergia con il Sistema Ionico®, permette 8 diverse velocità di estrazione del gelato permettendo di decorare comodamente la vaschetta. L'utilizzo dell'inverter permette la produzione di granite: riduce la velocità di agitazione delle pale permettendo alla miscela, a contatto con il cilindro, di congelarsi molto più rapidamente creando i tipici cristalli di ghiaccio omogenei della granita siciliana.



Scheda  
optional  
completa



## Vantaggi

- + Controllo elettronico dei cicli di lavoro con più sensori e più programmi
- + Semplicità di inserimento della miscela attraverso la vasca superiore e degli aromi nella tramoggia frontale
- + Elevata velocità di congelamento
- + Massima praticità e facilità di pulizia



# 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.

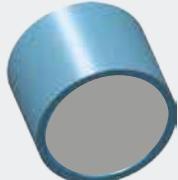
Gelmatic

## + Lo sapevi?



Il cilindro di mantecazione Bravo presenta un **diametro ridotto e una maggiore profondità**, per aumentarne la **superficie refrigerante**. A parità di volume, quest'ultima è maggiore del 15%, mentre la superficie inerte è inferiore del 20% rispetto a un cilindro convenzionale.

CILINDRO DI MANTECAZIONE CONVENZIONALE



CILINDRO DI MANTECAZIONE BRAVO

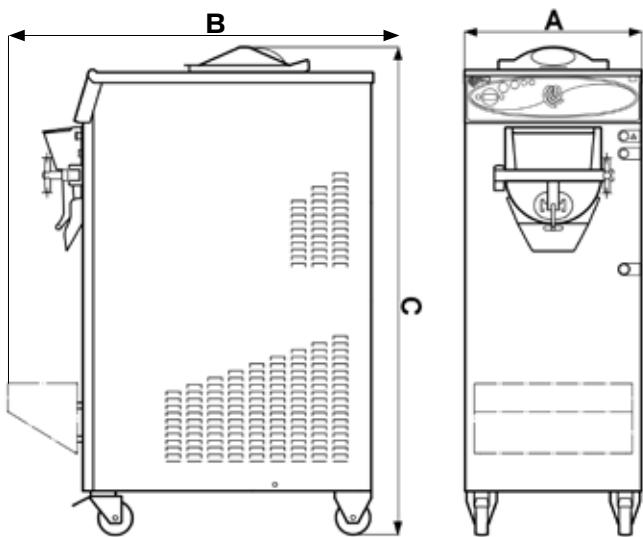


-20%  
SUPERFICIE  
INERTE

+15%  
SUPERFICIE  
REFRIGERANTE



## Dati tecnici



Gelmatic	305	457	610	1015	1020	1030
Produzione Min/Max	l/ciclo	1,2 / 5	2 / 8,3	2,5 / 10	4 / 15	5 / 20
Alimentazione	Volt/Hz/Ph			400/50/3		
Larghezza (A)	cm	51	51	61	61	61
Profondità (B)	cm	87,5	102,5	102,5	102,5	122,5
Altezza (C)	cm			140		

Condensazione ad aria disponibile su richiesta.

Connessione alla tecnologia *Insight* e *Equilibrio Smart Scale* disponibile su richiesta.

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.



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