



WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967



Linea cioccolato

choco technology

TEMPERATRICI

k-premium / k-evo



k.premium k.evo

Le temperatrici della *Linea K* sono state create con l'obiettivo di soddisfare con semplicità i più alti standard nella lavorazione del cioccolato.

Disponibili in più taglie per adattarsi ad ogni tipo di produzione e con diversi optional per predisporre le macchine a più preparazioni, uniscono alta tecnologia, versatilità e intuitività nell'uso per andare incontro alle esigenze di ogni artigiano.



Cos'è la tempera o la precristallizzazione del cioccolato?

È un processo termico e meccanico che consiste nel formare la quantità necessaria di cristalli stabili affinché il cioccolato mantenga a temperatura ambiente e nel tempo le proprietà desiderate.

Perché temperare il cioccolato?

CON UNA CORRETTA TEMPERA SI OTTIENE

- ✓ **LUCENTEZZA** → superficie liscia e quasi a specchio
- ✓ **DUREZZA** → rigidità e resistenza alla rottura
- ✓ **POTERE DI CONCENTRAZIONE** → diminuzione del volume che permette il distaccamento dagli stampi
- ✓ **DURATA** → una superficie liscia e compatta preserva meglio il prodotto dall'attacco di organismi
- ✓ **QUALITÀ DELLA ROTTURA** → il cioccolato non si flette ma si spezza
- ✓ **AROMA** → il cioccolato sprigiona un aroma migliore e più intenso

PROBLEMI DI UNA SCORRETTA TEMPERA DEL CIOCCOLATO

- ✗ **MANCANZA DI LUCENTEZZA**
- ✗ **COLORE GRIGIO / BIANCO**
- ✗ **FUSIONE RAPIDA AL TATTO**
- ✗ **NESSUNA DIMINUZIONE DI VOLUME**
- ✗ **STRUTTURA GRANULOSA**
- ✗ **VELOCE AFFIORAMENTO DI GRASSI**



Come funziona una temperatrice?

Il processo di temperaggio con una Bravo serie K consiste nello sciogliere e successivamente agitare il cioccolato portandolo ad una certa temperatura per decristallizzarlo, per poi raffreddarlo, sempre mantenendolo in agitazione, fino alla temperatura di utilizzo: automaticamente, con precisione, e in grande quantità.



Scioglimento

Le resistenze riscaldano la vasca fino alla temperatura impostata per poter successivamente attivare l'agitatore e la coclea, per una **completa decristallizzazione del cioccolato**.



Raffreddamento

La coclea inverte la rotazione per pochi secondi, svuota il cilindro ripristinando un flusso regolare del cioccolato, che torna in vasca e comincia a essere raffreddato.



Mantenimento

Quando raggiunta, la temperatura di raffreddamento impostata viene automaticamente regolata per impedire al cioccolato di andare fuori tempera, con una precisione di $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$.



Spegnimento

La macchina può essere spenta in due modi diversi:

SPEGNIMENTO MANUALE: procedura di spegnimento sicuro che permette di evitare blocchi del sistema. Non è possibile fermare la coclea ed entrare in modalità stand by prima che la temperatura di riscaldamento preimpostata non sia stata raggiunta

SPEGNIMENTO AUTOMATICO: la macchina esegue la stessa procedura di spegnimento sicuro in modo automatico, mette in stand by tutte le funzioni senza alcun intervento manuale



I vantaggi

- + Disponibilità immediata e continua di cioccolato temperato
- + Produzione in grandi quantità
- + Possibilità di associare diversi accessori per diverse lavorazioni
- + Possibilità di riutilizzo dei blocchi di cioccolato solidificato
- + Limitazione degli sprechi



SIRH/+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE

Dal 2009 Trittico sotto i riflettori della Coppa del Mondo della Pasticceria

L'alta pasticceria è un'espressione dell'artigianalità che unisce abilità, creatività e attenzione ai dettagli. È una continua ricerca dell'eccellenza, dove ogni elemento, dalla scelta degli ingredienti alla presentazione, è meticolosamente realizzato per offrire un'esperienza sempre nuova e sorprendente.

La condivisione di questi valori ha portato Bravo a essere **dal 2009 un orgoglioso partner tecnico della competizione più prestigiosa del mondo del dolce, la Coupe du Monde de la Pâtisserie**, che si tiene con cadenza biennale al salone Sirha di Lione, in Francia.

La Coupe du Monde de la Pâtisserie è un'occasione fondamentale per confrontarsi con i migliori chef del mondo e restare aggiornati sulle ultime tendenze del settore, per poter alzare sempre più i nostri standard di eccellenza.





Caratteristiche

RESISTENZE A FOGLIO

Il riscaldamento avviene tramite resistenze a foglio, che permettono un preciso controllo della temperatura del cioccolato evitando di mandarlo fuori tempera.

AUTOBILANCIATURA TERMICA

Sistema di controllo automatico che permette di gestire la temperatura in funzione della quantità di prodotto residuo nella macchina.

CONTROLLO TEMPERATURA

A causa della sua viscosità, è molto difficile monitorare le variazioni di temperatura del cioccolato.

In K12, K24 e K50 Premium, le sonde posizionate sul beccuccio rilevano la temperatura al decimo di grado (0,1°C), garantendo il mantenimento di una temperatura costante al cuore.

PARTENZA RITARDATA

Possibilità di programmare l'avvio dopo un tempo pre-impostato per avere il cioccolato sciolto o in tempera quando serve.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

La macchina non si ferma subito al segnale, ma individua automaticamente la temperatura di uscita dalla tempera prima di interrompere il suo funzionamento, facilitando poi la ripresa della lavorazione.

DOSATURA CONTROLLATA

Dotata di dosatore a pedale volumetrico programmabile e con blocco di sicurezza per la regolazione del flusso.



**COCLEA**

Realizzata in acciaio inox per evitarne l'usura nel tempo, il suo movimento può essere invertito per agevolarne la pulizia.

TAVOLA VIBRANTE PIANA

Grazie alle vibrazioni e al riscaldamento della griglia centrale, permette di compattare il cioccolato negli stampi eliminando l'aria. È facilmente rimovibile per una pulizia agevole.

**PULIZIA RAPIDA E AGEVOLE**

Svuotamento rapido della vasca per il lavaggio tramite comodo condotto posteriore per la fuoriuscita del cioccolato.

+ | Plus della serie Evo

k·evo

Caratteristiche

PRESA ELETTRICA LATERALE

Per collegare qualsiasi presa shuko.

DISPLAY & TASTIERA

Display facilmente leggibile, comandi digitali facili ed intuitivi, con suggerimento a video sulle operazioni da svolgere.

MEMORIZZAZIONE DEI PROGRAMMI

La macchina mantiene memorizzate le temperature pre-impostate dall'utilizzatore per i programmi liberi. I parametri di esercizio vengono quindi conservati e non devono essere impostati ad ogni lavorazione. Disponibili inoltre 10 programmi personalizzabili.

FUNZIONE FLUIDIFICAZIONE

Questa nuova funzione permette di aumentare leggermente la temperatura del beccuccio per un breve tempo, dando la possibilità all'utente di correggere un'eventuale iper-cristallizzazione del cioccolato.

LAMPADE SPOTLIGHT

Dotata di lampade di illuminazione spotlight, direzionate sul piano vasca, per agevolare il lavoro dell'utente anche in condizioni di luce sfavorevole.





K Evo



Programmi

LIBERO

Fonde il cioccolato fino al raggiungimento della prima temperatura impostata, e lo raffredda fino a quando il beccuccio in uscita raggiunge la seconda temperatura impostata.

TRADIZIONALE

Gestisce 3 temperature riproducendo la curva di tempera a mano (scioglimento, raffreddamento, temperatura di tempera).

DECORAZIONI

Permette di personalizzare la lavorazione (per esempio in base al cioccolato e al metodo di lavoro) regolando il calore immesso in vasca per gestire al meglio la cristallizzazione del cioccolato su lungo periodo. Per lavorazioni intermittenti nell'arco della giornata.

STRACCIATELLA

Per lavorare i surrogati del cioccolato che hanno diverse temperature di tempera.

CIOCCOLATO PISTOLET

Per il cioccolato a spruzzo da decorazione.

ASCIUGATURA

Rimuove l'umidità dopo una pulizia profonda.

10 PROGRAMMI PERSONALIZZABILI

Consente di memorizzare i propri programmi con nomi e temperature.





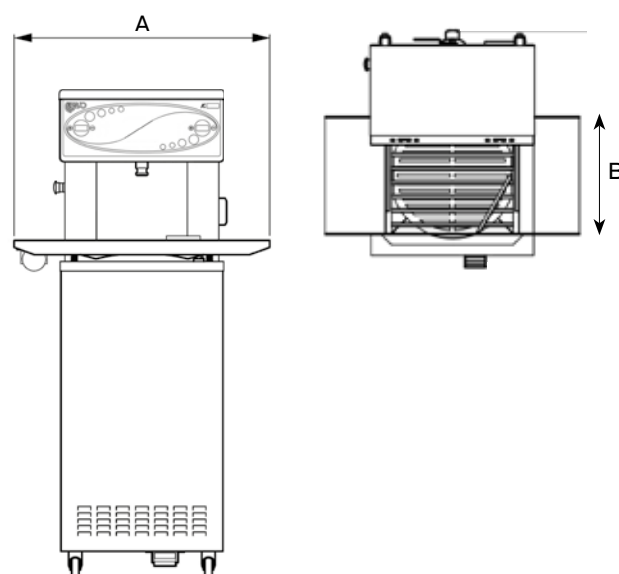
Optional

Tavola Vibrante Inclinata

La tavola vibrante EVO, opzionale per K24 e K50, presenta piani laterali inclinati e riscaldati per agevolare la sgocciolatura del cioccolato, il suo ritorno in vasca ed eliminare quindi gli sprechi. È dotata di ampi ripiani vibranti con gomma traforata rimovibile dove posizionare lo stampo, per una massima silenziosità.

Tavola vibrante inclinata

Lunghezza (A)	cm	80,5
Profondità (B)	cm	39,1



Guarda il video
della Tavola
Vibrante inclinata





Magic Carpet

Magic Carpet è il nastro Bravo a tre zone per la ricopertura parziale e totale dei prodotti, a velocità regolabile tramite inverter, l'unico con **inversione di direzione** per la ricopertura dei tartufi. Possibilità di **bloccare la zona di carico** del carrello per un preciso posizionamento del prodotto.



Magic Carpet

Caratteristiche



Dotato di **lampade anti-solidificazione** del flusso di cioccolato che ritorna in vasca



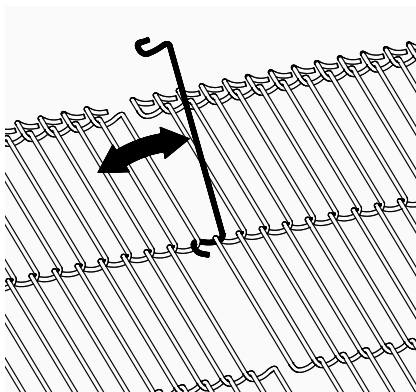
La porzione che viene utilizzata è **smontabile e lavabile in lavastoviglie**



Dotato di sistema di **tensionamento della carta**



Munito di **sistema di regolazione messa in asse**, per un perfetto allineamento del nastro rispetto alla macchina



Possibilità di **sostituzione fai-da-te** della rete metallica grazie ad un sistema rapido studiato per l'utilizzatore.



Fornito di **tubo proboscide** in acciaio, di semplice e facile regolazione, per alimentare l'arco diffusore ed ottenere così una completa ricopertura.

choco technology

Optional



Disponibile accessorio per una **copertura stracciatella** perfettamente uniforme



Accessori disponibili nella versione a una cascata e a due cascate, per una **perfetta ricopertura parziale**



Disponibile optional **piastra di collaggio** riscaldata con porta ugelli intercambiabile. Numero di ugelli interesse personalizzabile.



Disponibile **optional annegamento parziale** del prodotto formato da diffusore, tubo e arco premi-griglia.



Guarda il video
di Magic Carpet



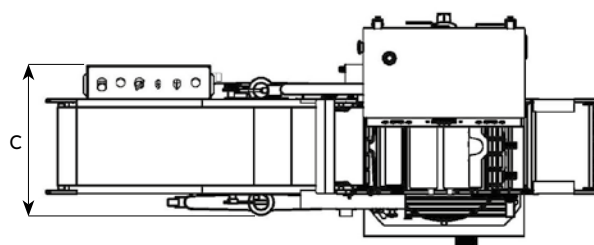
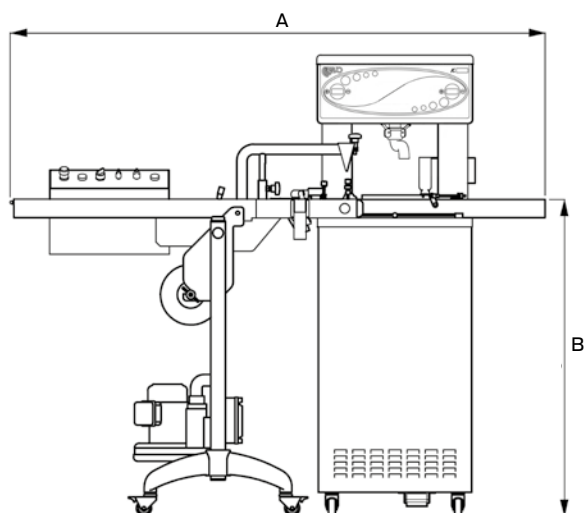
Guarda il video
degli accessori



Guarda il video
della piastra
di collaggio

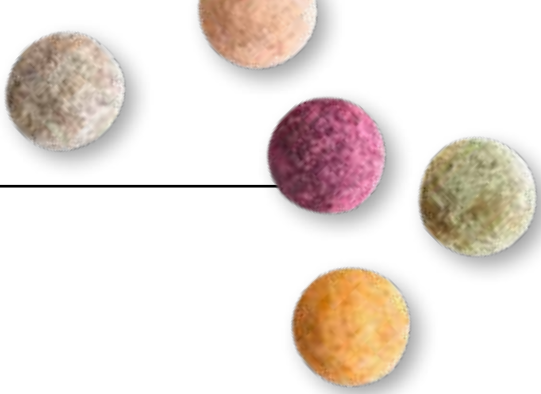


- Zona di uscita con **taglia code regolabile in velocità e altezza** per evitare sprechi
- Zona di ricopertura con sistema di **vibrazione regolabile** per sgocciolare il cioccolato
- Munito di sistema di sgancio della parte sporca di cioccolato per il lavaggio
- **Flusso d'aria**, per eliminare il cioccolato in eccesso, con portata e posizione regolabile
- Grazie a **"Easy Cut System"** è possibile tagliare la carta in modo facile e veloce senza rallentare il ciclo di ricopertura e senza danneggiare il nastro
- Possibilità di bloccare la zona di carico del carrello per un preciso posizionamento del prodotto
- Facile sistema di posizionamento del flusso d'aria con ganci, necessario per la ricopertura dei tartufi
- **Interruttore Reverse brevettato** per invertire la direzione del nastro a rete per la ricopertura dei tartufi



Magic Carpet

Lunghezza (A)	cm	175,6
Altezza (B)	cm	104,6
Profondità (C)	cm	49,1



Truffle Table

Da applicare a Magic Carpet in modalita Reverse, la tavola tartufi viene utilizzata per coprire di granella, cacao, cocco o altro le praline di cioccolato.

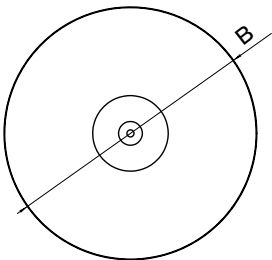
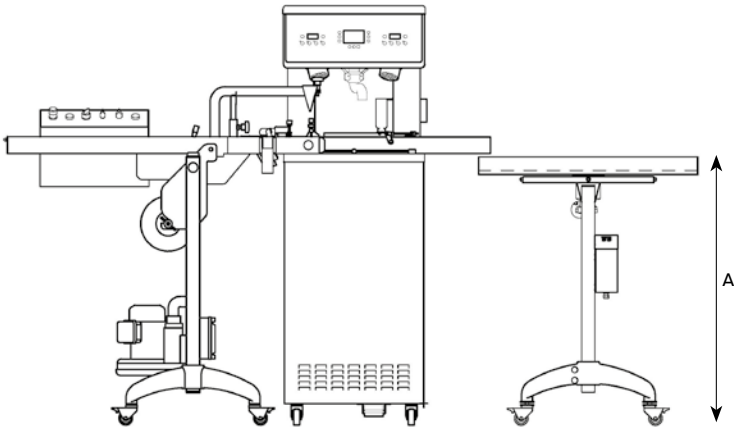
È composta da una tavola rotante dotata di due lamiere, una posteriore e una anteriore, studiate per agevolare il rimescolamento delle praline al fine di ottenere un prodotto finito perfettamente ricoperto.

choco technology



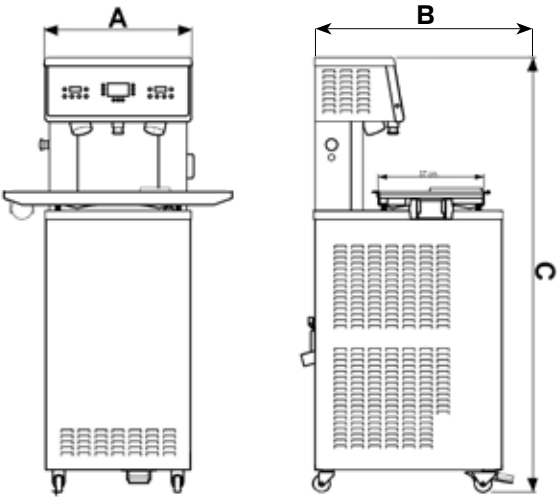
Truffle Table

Diametro piano tavola rotante (A)	cm	80
Altezza (B)	cm	98



Dati tecnici

TEMPERATRICI K12 - K24 - K50



Modelli		12	24	50
Alimentazione	V/Hz/Ph	400 V/3+N/50		
Larghezza (A)	cm	42,5	54,5	54,5
Profondità (B)	cm	76	76	76
Altezza (C)	cm	155	153	153

I modelli K12 e K24 sono disponibili anche nella versione monofase



Schede
tecniche
complete





**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

bravo.it

