



K12 **Evo**

K24 **Evo**

K50 **Evo**

du 



partner
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE

*Coupe du Monde
de la Pâtisserie*

K12, K24 et K50 EVO, l'évolution du chocolat



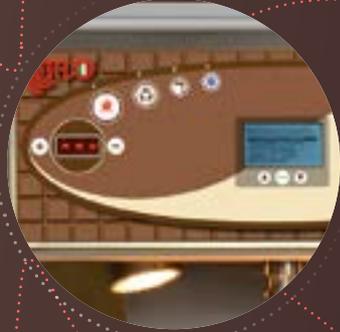


L'ÉVOLUTION DU CHOCOLAT

NOUVEAUTÉS POUR SERIES du

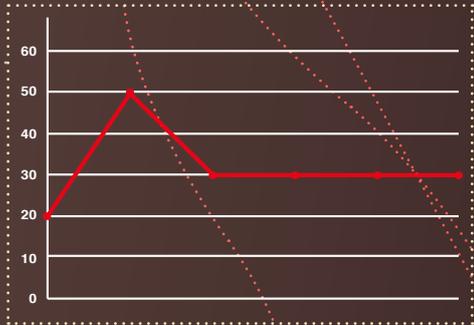
NOUVEAU DESIGN

Nouveau design de la platine et des commandes.

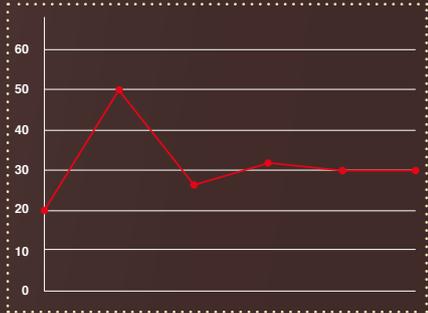
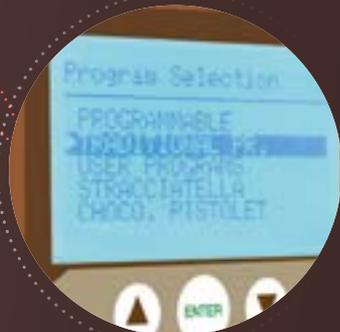


PROGRAMMES

- *PROGRAMME LIBRE*
Extrêmement rapide, il requiert une connaissance exacte et précise de la température de cristallisation du chocolat choisi.
- *PROGRAMME TRADITIONNEL*
Très flexible, il vous permet de travailler avec n'importe quel type de chocolat, peut importe votre niveau de connaissance. Il retranscrit l'art du tempérage à la main directement dans la machine avec quasiment aucune marge d'erreur !



PROGRAMME LIBRE



PROGRAMME TRADITIONNEL



K12, K24 & K50 EVO

Gestion automatique de la température

Système de contrôle automatique pour gérer la température en accord avec la quantité de produit dans la machine.

Résistance chauffante feuille

La résistance chauffante feuille (etched foil), permet un contrôle précis de la température du chocolat, ce qui permet une cristallisation parfaite.

Ecran & Clavier

L'écran est facile à lire, avec des commandes digitales simples et intuitives, avec suggestions des opérations à effectuer.

Programme Décorations

Recommandé pour un traitement permanent tout au long de la journée. Avec ce programme, il est possible d'ajuster la chaleur introduite dans la cuve pour mieux gérer la cristallisation du chocolat sur une longue période.

Départ différé

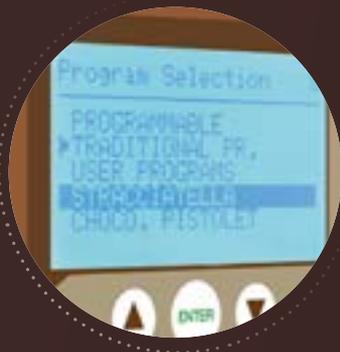
Il est possible de programmer un départ après avoir choisi une période définie, pour avoir votre chocolat fondu ou au point quand vous le souhaitez.

Arrêt automatique

La machine ne s'arrête pas automatiquement au signal mais détecte automatiquement la fin du tempérage avant l'interruption de l'opération. La reprise des services en sera facilitée.

Vis sans fin

La vis sans fin est faite d'acier inoxydable afin d'éviter l'usure du temps et le mouvement peut également être inversé pour faciliter le nettoyage.



Lampes anti solidification

Les lampes anti-solidification réchauffent la grille pour que le chocolat sur la grille reste fluide et avoir un tapis propre en permanence.

Contrôle de la température

En raison de la viscosité du chocolat, il est très difficile de contrôler les changements de température. Avec la K12, K24 et K50 EVO un algorithme de contrôle avec une sonde de nouvelle génération relève la température au dixième de degré près, et une température optimale au cœur du chocolat.

Mémorisation des programmes

La machine mémorise les températures préréglées par l'utilisateur pour les 10 programmes à personnaliser et vous pouvez également renommer ces programmes.

Les paramètres d'utilisation sont ensuite sauvegardés et n'ont pas besoin d'être réglé à chaque utilisation.

Table vibrante

- Les vibrations éliminent l'air dans le chocolat pour un moulage parfait.
- Facile à enlever pour nettoyer.

Autres avantages

- Pédale de dosage volumétrique programmable.
- Tuyau de sortie arrière pour vider le réservoir rapidement pour un nettoyage rapide.
- Prise électrique (schuko) sur le côté pour brancher un décapeur thermique ou autre.



Options pour K24 et K50

Table Vibrante EVO *



- Côté latéral incliné qui crée un égouttage pour le chocolat de façon plus rapide, qui retourne dans la cuve pour éviter la perte.
- Les côtés sont recouverts par un caoutchouc amovible et espacé pour positionner le moule et pour une machine silencieuse.
- Grillage centrale anti-intrusion réchauffé.



Regardez la vidéo
sur la Table Vibrante EVO !



* pas disponible pour K12



Options pour K12, K24 et K50

Magic Carpet EVO

Le tapis pour un enrobage partiel ou complet

Regardez
la vidéo du
Magic Carpet !



- 3 zones pour enrober totalement ou partiellement le produit. La zone de sortie (équipée avec un coupe queue) est également ajustable en vitesse et hauteur pour un bonbon parfait. La zone d'enrobage possède un système de tapotage ajustable pour évacuer l'excédant de chocolat.

- Equipé de lampes anti-solidification pour que le chocolat retourne dans la cuve.

- Il est possible d'arrêter la zone de chargement indépendante de la zone d'enrobage, pour un placement précis du produit.

- Equipé d'un système amovible pour libérer la partie salie par le chocolat pour le nettoyage.

- La soufflerie pour retirer l'excès de chocolat, avec une inclinaison ajustable.

- L'outil d'enrobage partiel est disponible en deux versions, simple voile ou double voile pour un enrobage impeccable.

- Equipé d'un accessoire pour un uniforme enrobage straciatella.

Regardez la vidéo
des accessoires.



- Le « Easy Cut System » permet une coupe facile et rapide pour éviter tout ralentissement dans le cycle d'enrobage et de dégâts sur le tapis.

- Equipé d'un outil spécial pour tendre le papier parfaitement.

- Equipé d'un outil spécial pour ajuster l'alignement du tapis avec la machine pour être parfaitement droit.

- Possibilité de remplacer le grillage grâce à un système rapide étudié pour l'utilisateur.

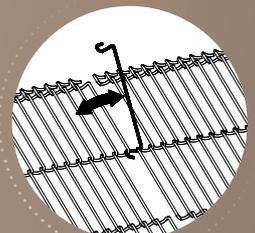
- Equipé d'une sortie en acier inoxydable facile à ajuster pour permettre de diffuser sur l'arc pour un enrobage total.

Breveté

- Accessoire personnalisable: plaque à buses personnalisable pour remplissage automatique des moules (bonbons ou tablettes) selon les exigences de l'utilisateur.

- Option disponible pour un enrobage partiel du produit fait d'un diffuseur, d'un tuyau de sortie et d'un abaissement net de la structure.

Regardez la vidéo
de la plaque à buses





Magic Carpet est le SEUL tapis pour l'enrobage des truffes (par inversion de sens)



- La soufflerie (nécessaire pour l'enrobage des truffes) peut être positionnée en utilisant de simples crochets.

- Equipé d'un interrupteur pour changer la direction du tapis pour l'enrobage des truffes.

Breveté



Regardez la vidéo



TABLE À TRUFFES EVO: table pour couvrir les truffes



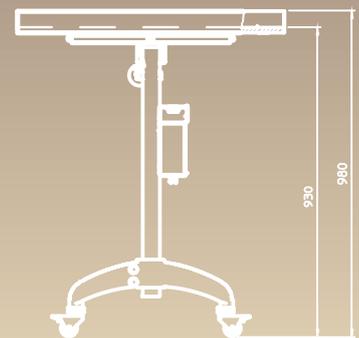
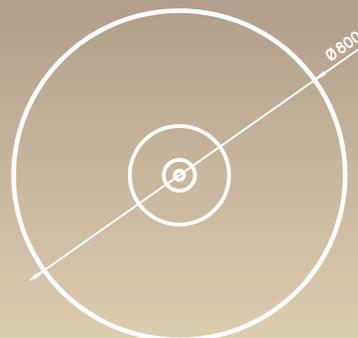
La table à truffes est utilisée pour couvrir les bonbons avec du cacao, copeaux de chocolat, copeaux de coco, etc...

Equipée de deux assiettes de métal, une arrière et une avant, créée pour faciliter le mélange des bonbons dans l'ordre pour avoir un produit fini parfaitement recouvert.



Données techniques

- Diamètre de la surface de table tournante : 80 cm
- Poids total : 98 cm
- Puissance : 150 W
- Voltage/Phases/Fréquences : 230 V / 1 / 50 Hz
- Absorption : 0,6 Amp



Options pour K24 et K50

TUNNEL DE REFROIDISSEMENT



Tunnel de refroidissement pour produits de chocolat fabriqué pour les laboratoires d'artisan et industriel.

Convient parfaitement avec la **K24** ou **K50** et est équipé d'un tapis alimentaire qui prend, un produit pré cristallisé, en moule ou enrobé de chocolat par l'enrobeuse, il refroidit et les cristallise à l'intérieur.

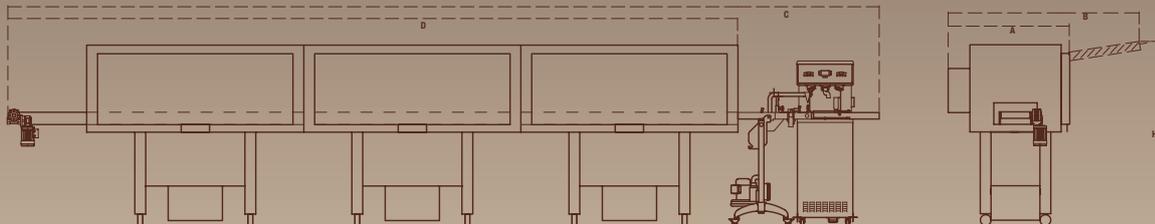
Entièrement fait d'acier inoxydable, équipé d'un contrôleur de température et d'humidité, le tunnel est fait de modules indépendants (2ml chaque), chacun possède son propre système de refroidissement. Vous pouvez choisir la quantité de module dont vous avez besoin (minimum 4, maximum 12, nous suggérons 6).

Vous avez le choix entre deux versions possible pour le tapis intérieur :

- Fait en silicone pour recouvrir.
- Fait de grille pour les moules.



Données techniques pour modèle BV6 (3 modules)



- Température optimale pour le fonctionnement du tunnel: 18°C – 30°C
- Puissance pour chaque module: 3.5 kW
- Voltage/Phases/Fréquences: 400V/3+N/50 Hz
- Absorption: 16 A
- Vitesse du tapis: de 10 à 80 cm/minute
- Hauteur pour le transit du produit: 8.5 cm
- Largeur du tapis de transport: 25 cm
- Hauteur du tunnel (H): 1.71 mt
- Profondeur du tunnel (A): 1.12 mt
- Profondeur du tunnel (B): 1.84 mt
- Longueur du tunnel (C): 8.034 mt
- Longueur du tunnel (D): 6.73 mt



Programmes

- 1 LIBRE
- 2 TRADITIONNEL
- 3 10 PROGRAMMES À PERSONNALISER
- 4 STRACCIATELLA
- 5 PISTOLET À CHOCOLAT
- 6 DÉCORATIONS
- 7 SÉCHAGE



**partenaire
à vos côtés
partout
dans le monde.**



DONNÉES TECHNIQUES

K12 K24 K50

Capacité cuve maxime [kg]	12	24	50
Quantité minimum recommandée [kg]	6	8	8
Puissance max [kW] *	4	5.7	6.4
Puissance moyenne [kW]	1.7	2.3	3
Voltage / Phase / Fréquence	400 V / 3+N / 50 **		
Absorption [A]	5.8	11	14
Disjoncteur magnétique [A]	16		
Fréon	R449A		
Système de refroidissement	AIR	AIR	AIR/EAU
Largeur (A)	42.5	54.5	54.5
Largeur avec table plate [B]	80.5	80.5	80.5
Largeur utile de travail du tapis d'enrobage [cm]	25	25	25
Longueur du Magic Carpet [cm] [C]	178	178	178
Profondeur [D]	73	73	90.5
Plan chocolat en hauteur [E]	99	99	99
Hauteur Magic Carpet [F]	105.5	105.5	105.5
Hauteur totale [G]	155	153	153
Poids [kg]	145	178	195
Poids Magic Carpet [kg]	60	60	60
Poids Table Vibrante[kg]	12	12,5	12,5

* Machine seulement en maintenance et sans appareil externe

** Egalement disponible en monophasé 230V / 1 + N / 50

BRAVO FRANCE

Zac Les Radars
Immeuble La Multitech
13, Rue Jean Jacques Rousseau
91350 Grigny - France

Tel.: +33 01 69 43 50 50
bravofrance.fr
info@bravofrance.fr

HEADQUARTERS

BRAVO S.P.A.

info@bravo.it

BRAVO DANS LE MONDE:

BRAVO ASIA

info@bravo.asia

BRAVO NORTH AMERICA

info@bravonorthamerica.com

BRAVO DEUTSCHLAND

info@bravodeutschland.de



SARL OCEMANFROID

44 rue du Brivet 44160 Besne
tél. +33 02 40 19 58 17
ocemanfroid.com
sav@ocemanfroid.com

L'assistance technique
et la vente des pièces détachées
officielle de Bravo France.

