

PASTEURISATEUR



DEPUIS 1967, NOUS PARTAGEONS LA MÊME PASSION



Pasteurise, refroidit et maintient

gelato technology

pastmatic®

Pasteurise, refroidit et maintient tout en prenant peu de place. Disponible en 2 modèles : Pastmatic 60, pour pasteuriser jusqu'à 60 litres de mélange, et Pastmatic 2x60, qui dispose de 2 cuves elliptiques indépendantes pour produire une ou deux bases simultanément, jusqu'à 120 litres.

Caractéristiques

- **CUVE ELLIPTIQUE** Son ergonomie, conçue par Bravo, garantit un échange thermique parfait ; elle a l'avantage de permettre au mélange de circuler de manière fluide, sans le faire claquer le long des parois, évitant ainsi la création de stases lors du brassage et donc de zones de formation de grumeaux. En outre, elle permet de réduire l'espace tout en conservant la même capacité qu'une cuve ronde.

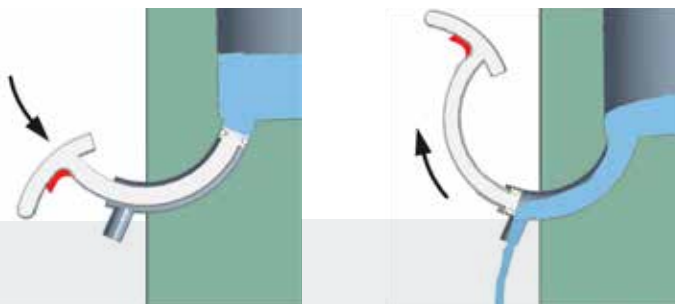


Agitateur-pompe à haut mélange

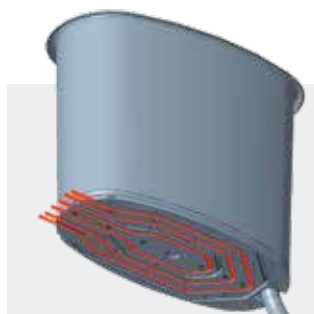
- Le design spécifique de l'agitateur central, par Bravo, **augmente les performances de mélange et d'aspiration de 20 %**. Grâce à l'action mécanique et à la chaleur, les composants solides sont parfaitement désintégrés, ce qui permet **d'obtenir une base lisse et homogène**. En outre, l'agitateur se retire par le haut, ce qui évite le dépôt de résidus au fond de la cuve, qui sont peu hygiéniques et difficiles à nettoyer.



- **DISTRIBUTEUR À LEVIER** Grâce à la rétraction complète de la cuve, il empêche les résidus de mélange de rester dans le conduit d'extraction, ce qui garantit une hygiène maximale même dans les environnements où les températures extérieures sont élevées.



- **SYSTÈME DE CHAUFFAGE CONTRÔLÉ** Il diffuse la chaleur et la fait absorber dans le mélange de **manière contrôlée et non agressive** ; le positionnement des résistances blindées **répartit la chaleur uniformément**, évitant de brûler les ingrédients les plus délicats et préservant ainsi leurs propriétés organoleptiques, leurs qualités et leur saveur.





Pastmatic 60

• SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT INTELLIGENT

Présent à la fois dans le fond de la cuve et dans les parois latérales, il refroidit en douceur même de petites quantités du mélange, empêchant l'humidité de s'accumuler sur les parois et de compromettre la qualité du produit pasteurisé.

• Il MODÈLE 2x60 est équipé de deux cuves indépendantes

de 60 litres chacune, ce qui permet une **flexibilité de production maximale** : il est possible d'utiliser une cuve ou les deux, en travaillant ainsi deux bases différentes en même temps, ou de vider et de nettoyer une cuve pendant que l'autre est en marche, ou encore de laisser reposer le mélange sans avoir à le transférer à une autre machine.

• Grâce à la **CARTE ÉLECTRONIQUE**, qui gère les différents programmes préconfigurés et personnalisables (pasteurisation haute, pasteurisation basse, brassage, refroidissement et conservation frigorifique), et aux **sondes de température précises au dixième de degré** (plage de température de 4 °C à 95 °C), Pastmatic contrôle automatiquement et avec précision la vitesse de mélange, les températures et les temps de chauffage, de cuisson, de maintien et de refroidissement du mélange, en veillant à ce qu'il ne brûle pas et ne gèle pas pendant la phase de maintien.

• **BLACKOUT SÉCURISÉ** En cas de coupure de courant, si les paramètres de température confirment que le mélange n'a subi aucune altération, le pasteurisateur poursuivra le programme en cours. Dans le cas contraire, il lancera automatiquement un cycle complet de pasteurisation et informera l'utilisateur avec un message affiché à l'écran.

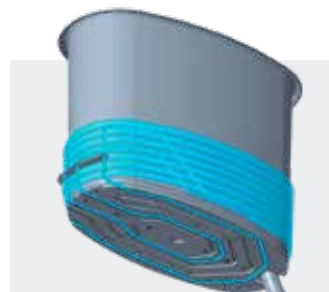
• **REC PROGRAMME** Grâce à la technologie Insight, il permet l'enregistrement des cycles de production afin de surveiller le bon déroulement du cycle de pasteurisation.



Découvrez la technologie Insight →



*Optional



Pastmatic 2x60



Système multi-machines



1. Pasteurisation

Traitement thermique consistant à chauffer le mélange de glace à des **températures supérieures à 65 °C**, suivi d'un temps de pause éventuel et d'un **refroidissement rapide et ininterrompu** jusqu'à 4 °C. Ce processus permet de solubiliser les composants solides et de réduire la charge bactérienne, pour une **qualité hygiénique et sanitaire maximale**.



2. Maintien

Procédé qui consiste en la **conservation des mélanges avec brassage lent ou périodique** à une température de 4 °C et pendant une durée comprise **entre 6 et 72 heures**, favorisant l'hydratation des protéines et des épaississants. L'efficacité de ce cycle de production nécessite une homogénéisation préalable pour éviter la séparation des graisses.



3. Turbinage

Le traitement le plus important dans la fabrication de glace : transformer l'eau libre du mélange en cristaux de glace très fins en y incorporant de l'air. Pour obtenir une **structure finale optimale**, le passage de l'état liquide à l'état solide doit se faire rapidement et efficacement, avec une qualité de brassage adéquate à chaque étape du processus.

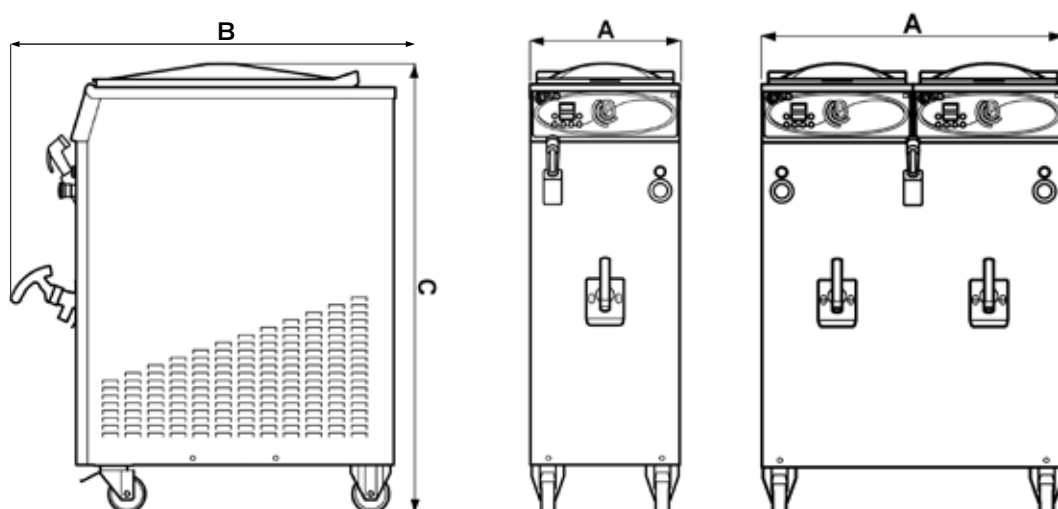
Avantages

- + Mélange lisse et homogène
- + Possibilité de varier la vitesse de l'agitateur
- + Dimensions réduites
- + Rend inutile l'utilisation d'un mixeur externe
- + **Nettoyage rapide et facile** : tous les composants de Pasmatic (cuve, agitateur et distributeur) sont visibles et facilement accessibles, et peuvent être démontés et remontés en un rien de temps sans l'aide d'aucun outil.





Données techniques



Pastmatic		60	2x60
Mélange min/max	lt./cycle	30 / 60	30 / 120
Alimentation	Volt/Hz/Ph	400/50/3	
Largeur (A)	cm	40	80
Profondeur (B)	cm	102	
Hauteur (C)	cm	119	

Autres tensions disponibles sur demande.

La production horaire des machines est susceptible de variations en fonction du type de mélange utilisé, de la densité du produit fini et des conditions du contexte de production.



Fiche
technique
complète



DEPUIS
1967 NOUS
PARTAGEONS
LA MEME
PASSION

Bravo France
91350 Grigny
t. 01 69 43 50 50
e. info@bravo france.fr