



K12 **Evo**

K24 **Evo**

K50 **Evo**



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

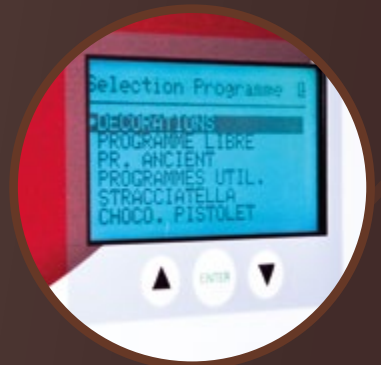
K12/24/50 Evo: la tempéreuse comme vous le souhaitez!

PROGRAMME DES DÉCORATIONS

Avec ce nouveau programme, il devient possible de personnaliser entièrement le style de tempérage en agissant sur deux nouvelles fonctions: la chaleur dégagée par la cuve et une augmentation possible, dans le temps, de la température de tempérage. Ainsi, chaque utilisateur pourra régler sa machine à sa guise, en fonction du chocolat et de sa façon personnelle de travailler.

FONCTION FLUIDIFICATION

Cette nouvelle fonction permet d'augmenter légèrement la température du bec pendant une courte durée, donnant à l'utilisateur la possibilité de corriger toute hyper-cristallisation du chocolat.



PROGRAMMES

- Libre
- Traditionnel
- 10 programmes à personnaliser
- Straciatella
- Pistolet à chocolat
- Décorations
- Séchage



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

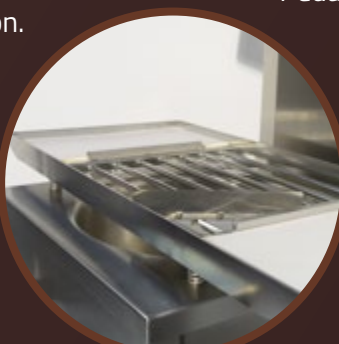
Il est possible de programmer un départ après avoir choisi une période définie, pour avoir votre chocolat fondu ou au point quand vous le souhaitez.

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 d'éclairage

Équipé de lampes d'éclairage pour faciliter le travail de l'utilisateur.

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 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 réglés 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.

Table Vibrante EVO



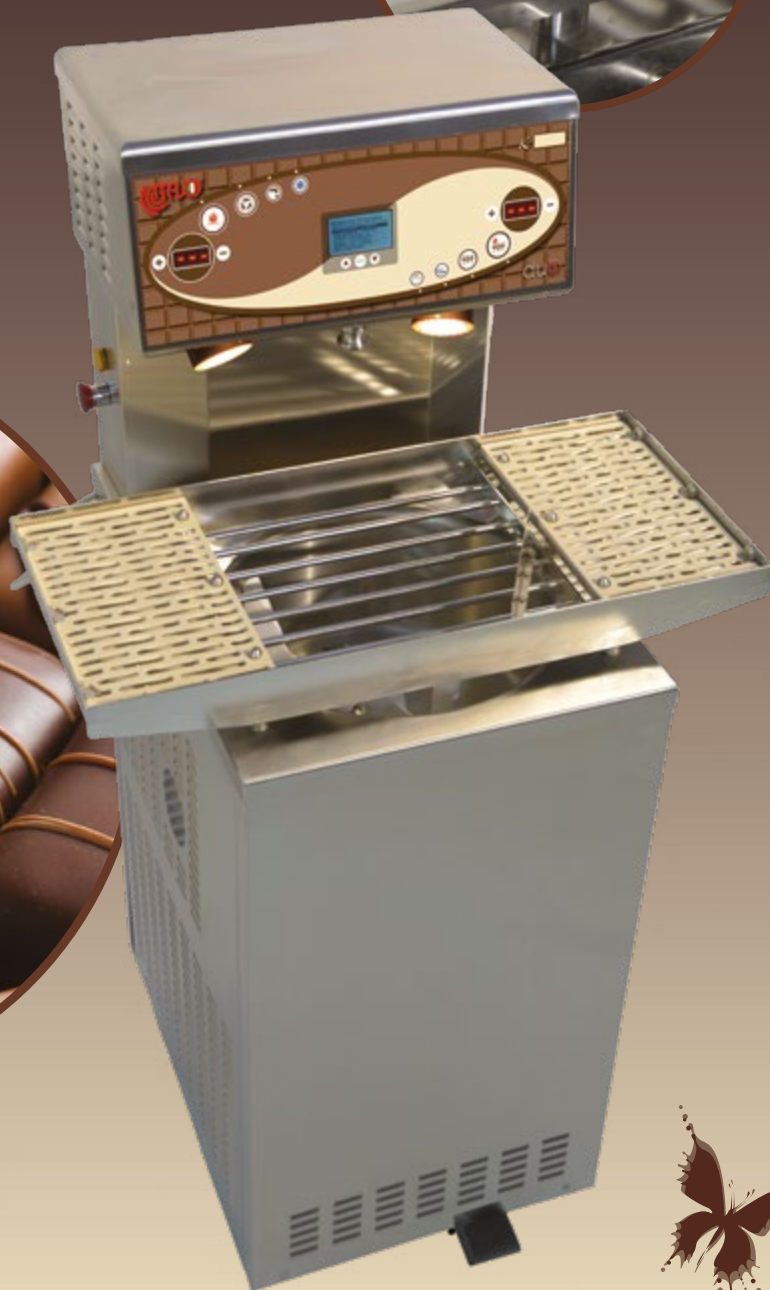
La table vibrante (incliné) EVO, en option pour K24 et K50, possède des surfaces latérales inclinées et chauffées pour faciliter l'égouttage du chocolat, son retour dans la cuve et donc éliminer les gaspillages.

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



Magic Carpet EVO

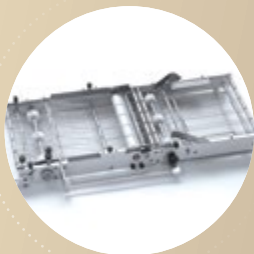
le tapis pour enrobage partiel ou complet

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.



Équipé de lampes anti-solidification pour chauffer et faciliter l'écoulement du chocolat qui retourne dans la cuve.



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

Flux d'air, pour éliminer l'excès de chocolat, avec débit et position réglables.



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

Équipé d'un accessoire pour un uniforme enrobage stracciatella.



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.

Équipé d'un outil spécial pour tendre le papier parfaitement.

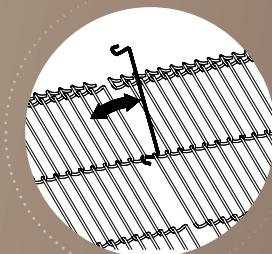


Regardez la vidéo des accessoires.



Équipé 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.



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

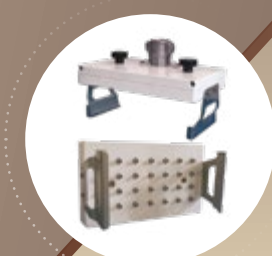


Équipé d'une sortie en acier inoxydable facile à ajuster pour permettre de diffuser sur l'arc pour un enrobage total.

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



Regardez
la vidéo du
Magic Carpet!



**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

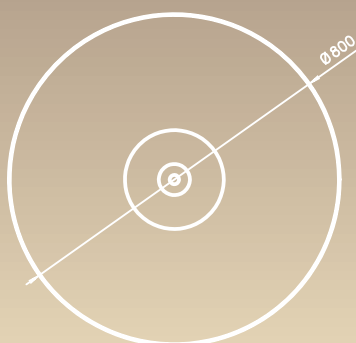
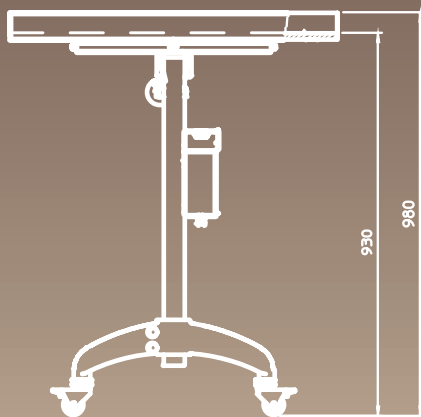


La table à truffes est utilisée pour couvrir les bonbons avec du cacao, copeaux de chocolat, copeaux de coco, etc...

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
- Hauteur totale: 98 cm
- Puissance: 150 W
- Absorption: 0,6 A



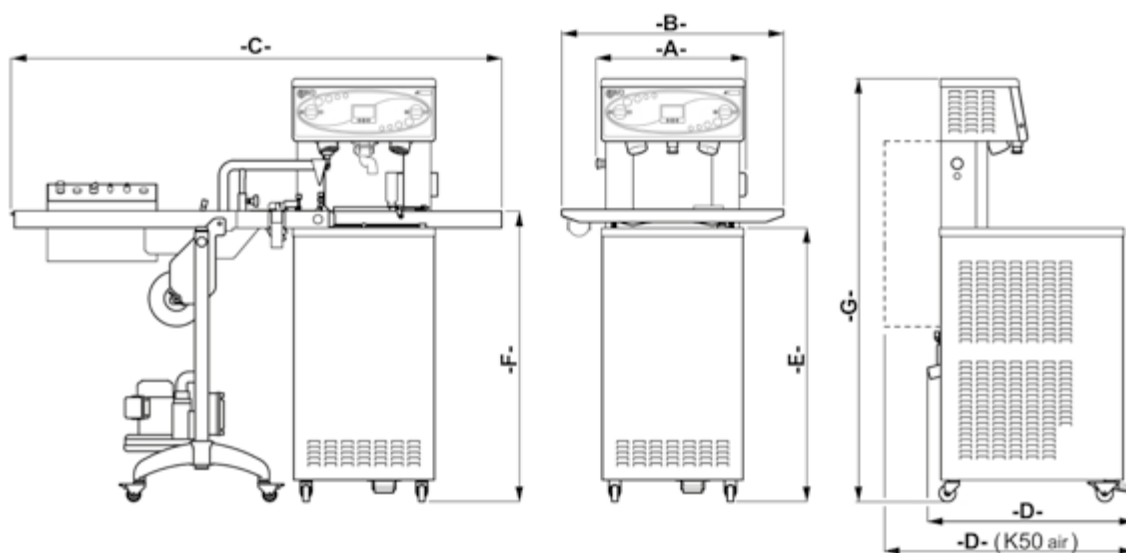
Données techniques

		K12 air	K24 air	K50 air	K50 eau
Capacité cuve maxime	kg	12	24	50	50
Quantité minimum recommandée	kg	6	8	8	8
Puissance max	kW	4	5,7	7,5	7,5
Puissance moyenne*	kW	1,7	2,3	3	3
Voltage / Phase / Fréquence		400 V / 3+N / 50 **			
Absorption	Amp	5,8	11	14	14
Disjoncteur magnétique	Amp	16			
Fréon		R449A			
Système de refroidissement		AIR	AIR	AIR	AEU
Largeur	cm	42,5	54,5	54,5	54,5
Largeur avec table plat [B]	cm	80,5	80,5	80,5	80,5
Longueur du Macig Carpet [C]	cm	178	178	178	178
Profondeur [D]	cm	76	76	90,5	76
Plan chocolat en hauteur [E]	cm	99	99	99	99
Hauteur Magic Carpet / Table Vibrante [F]	cm	105,5	105,5	105,5	105,5
Largeur util de travail du Magic Carpet	cm	25	25	25	25
Hauteur totale [G]	cm	155	153	153	153
Poids	kg	145	178	195	-
Poids Magic Carpet	kg	60	60	60	60
Poids Table Vibrante	kg	12	12,5	12,5	12,5

* machine seulement en maintenance et sans appareil externe.

**Les modèles K12 et K24 sont également disponibles en version monophasée 230V / 1 + N / 50, tensions spéciales disponibles sur demande.

CHOCOLAT K12 - K24 - K50



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

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



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.

Bravo dans le monde

info@bravo.it
info@bravodeutschland.de
info@bravonorthamerica.com
info@bravo.asia