

用于手工冰淇淋

du series



TINOX



# 多机系统

它需要3个不同的生产步骤:

## 1. 巴氏杀菌

巴氏杀菌是冰淇淋混合物的热处理，具有两个功能：首先，它可以减少混合物中细菌的存在，确保最佳卫生。

然后，通过适当的加热阶段 - 它使混合物的固体成分（例如糖）融化并变得可溶。整个过程尽可能保留每种成分的营养价值和感官品质。

该工艺以路易斯巴斯德（Louis Pasteur）命名，在低于100°C的温度下对流体食物进行加热，然后快速连续冷却至4°C。

就冰淇淋生产而言，有两种最常见的巴氏杀菌工艺：“高温”达到85°C的加热工艺，和混合料“低温”达到65°C并保持30分钟。



## 2. 老化

老化是将混合物在4°C下保存，同时搅拌6到72小时进行水化合。该过程需要很长的时间和相当大的能量消耗。

此外，为了有效避免脂肪成分的分裂和分层，该方法要求在开始老化过程之前将混合物均匀化。

为此，还需要一种用于工业生产、被称为均质机的机器。



## 3. 批量冷冻

批量冷冻是获得成品的最后也是最关键的一步。

批量冷冻机的重要任务是监测和管理混合物状态的变化。

将混合物装入批量冷冻机的圆缸中，蒸发器提供必要的冷量以快速使液态产品（冰淇淋混合物）变成固态（冰淇淋），将水变成微小的冰晶（得益于搅拌机的功率），以获得最终产品的完美结构。

关键是冷冻过程的快速性 - 避免分层 - 以及由混合器进行的使流体尽可能地完美混合。

特别是，该工具可避免流体沉积在缸内壁上，并确保最佳的排出（空气混合），以便在取出时获得良好的一致性。



# Tinox

## 大批量生产的基础



Tinox 60

# tinox

Tinox 是一个老化的容器，它提供与Pastmatic相同的人体工程设计和缩小的尺寸。它允许在开始批量冷冻过程之前，将混合物保持在4°C。Tinox是一种高效的冷却器，可以将混合物从85°C冷却到4°C，并保持在该温度，这样可以立即清空巴氏杀菌机并使其开始新的加热周期。



Tinox 2x60

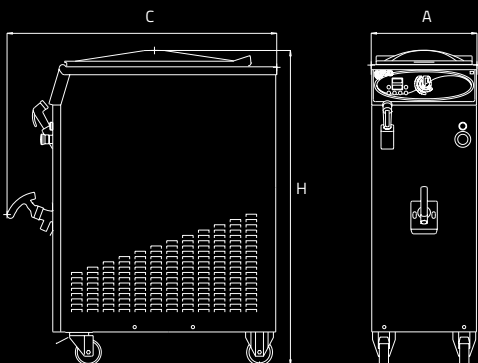
### 特点

- 生产周期的电子控制
- 椭圆形缸体
- 防滴塞子易于维护

### 优点

- 易于清洁
- 节能
- 混合均匀
- 供水系统用于清洁

# tinox



技术特征		60		2x60	
混合物最大量*1	Lt/cycle	30/60	30/120		
电压 *2	Volt Hz/Ph	400/50/3	400/50/3		
功率	kW	3	5,2		
冰箱冷凝器 *3		水	空气+水	水	空气+水
宽度 (A)	cm	40	40	80	80
深度 (C)	cm	102	122	102	102
高度 (H)	cm	119	119	119	119
重量 *4	kg	149	---	252	---

\*1 根据不同的奶浆或产品的粘稠度，每小时生产量能改变 \*2 60赫兹机器也有 \*3 水机型：组合冰箱冷凝器。空气+水机型：组合冰箱水冷凝器和远程空气。\*4 基本机器的重量。对于空气机型，其重量在发货时检测。

### **Bravo Asia**

bravo.asia  
info@bravo.asia

### **Bravo North America**

bravonorthamerica.com  
info@bravonorthamerica.com

### **Bravo Deutschland**

Ph.: +49 160 1007072  
info@bravodeutschland.de

### **Bravo France**

bravofrance.fr  
info@bravofrance.fr



**Bravo S.p.A.** 股份公司总部  
Montecchio Maggiore - Vicenza, Italy  
意大利 电话: +39 0444 707700  
电子邮件: [info@bravo.it](mailto:info@bravo.it)

[www.bravo.it](http://www.bravo.it)