

用于手工冰淇淋

du series



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 巴氏杀菌是冰淇淋混合的热处理，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 - 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 - 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。



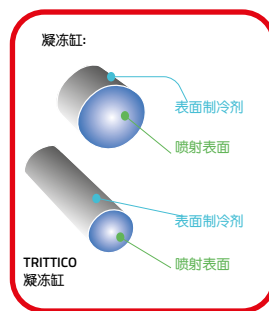


startronic Premium

批量冷冻机 Gelmatic Startronic Premium 汇聚了Bravo在组合机器上专业研发50年的经验。为Trittico开发的技术和强大的制冷功率也被用于批量冷冻机，使Gelmatic 成为独特且不可模仿的：只有Bravo公司能够凭借成就公司历史和技术资产的众多专利的品质保证。

■ 冷却系统

专利制冷系统由直径缩减的整体式缸制成，配有多点和多环气体喷射系统，可沿缸壁直接膨胀。确保快速有效的均质冷却，将水变成小而规则的水晶，以便在陈列柜中获得柔软、凝脂状且稳定的冰淇淋。



■ 搅拌机

由不锈钢制成的叶片除冰搅拌机，前门采用互锁连接，可随时间保持一致。搅拌机防止沿着缸壁结冰，保持冷却效率不变。它配备了自动调节的刮刀齿，完美地粘附在缸的圆筒壁上，以防止冰屋效应，粉碎冰晶，使其更加精细。



■ 前门

前门采用特殊隔热材料制成，防止冷扩散。它有助于快速批量冷冻，降低功耗并避免在冰淇淋提取过程中滴落。重量轻，易于拆卸、清洁和重新组装。



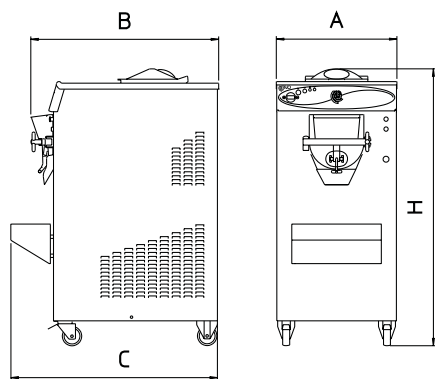
技术特点

- 上部缸用于快速填充混合物
- 前门上部料斗用于放入香料和其他配料。
- 冰淇淋快速提取系统。

优点

- 混合物易于加入。
- 机器易于使用。
- 电子控制工作周期
- 降低消耗 (Bravo专利冷凝器)。
- 最大的便利性和易于清洁。

* 专利设备，借助于变频器，允许软件改变搅拌机的转速。



技术数据		305	457	610	1015	1020	1030					
每小时最低/最高产量*	Lt/cycle	1,2/5	2/7,5	2,5/10	4/15	5/20	7,5/30					
电压*2	Volt/Hz/Ph	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3					
功率	kW	2,8	2,9	4,4	4,6	5,6	6	7	7,3	11,5	11,8	13,5
冰箱冷凝器		水	空气+水	水	空气+水	水	空气+水	水	空气+水	水	空气+水	水
宽度 (A)	cm	51	51	51	61	61	61	61	61	61	61	61
深度 (B)	cm	80	97	95	95	95	95	95	95	115	115	150
深度 (C)	cm	87,5	103,5	102,5	102,5	102,5	102,5	102,5	102,5	122,5	122,5	157,5
高度 (H)	cm	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140
重量 PREMIUM*3	Kg	226	---	275	---	303	---	349	---	452	---	---
重量 PLUS*3	Kg	233	---	285	---	313	---	359	---	472	---	480

*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 基本机器的称量，风冷机器的称量是运输之前来算。

风冷+水冷：内置冷却冷凝器。风冷+水冷：内置水冷冷凝器和远程空冷冷凝器

Bravo 亚洲分公司

bravo.asia
info@bravo.asia

Bravo 北美分公司

bravonorthamerica.com
info@bravonorthamerica.com

Bravo 德国分公司

bravodeutschland.de
info@bravodeutschland.de

Bravo 法国分公司

bravofrance.fr
info@bravofrance.fr



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

www.bravo.it