

НОВОСТИ

BRAVO ПОДДЕРЖИВАЕТ АССОЦИАЦИЮ
RETINOSTOP В ИССЛЕДОВАНИЯХ ПРОТИВ
“РЕТИНОБЛАСТМЫ”



Patamix

by Christophe Adam

машина для заварного теста



patamix

by Christophe Adam

для идеального заварного теста

После макарунс, новый трендовый продукт в глобальной индустрии выпечки - такой как эклер - требует идеального заварного теста. Вот почему один из гуру, Кристофер Адам, придумал устройство вместе с Bravo, технологическое решение для шефов-кондитеров для того, чтобы всегда быть на шаг вперед!



Описание

Patamix новая технология, разработанная Bravo, эксклюзивно для приготовления заварного теста

Имеет две автоматические программы

- Традиционный метод заварного теста
- Приготовление заварного теста по рецептам Кристофа Адама

Машина отличается своей инновационной системой смешивания: составное движение подвижных и неподвижных частей гарантирует бесподобное качество готовой продукции

Все фазы процесса происходят внутри машины: от загрузки исходных продуктов до подогревания и выпечки, так же как и приготовление идеальной однородной смеси. Рабочий цикл длится примерно 1 час и имеет производительность в 50 кг продукта.

Высокоэффективная технология Patamix позволяет профессиональным шефам-кондитерам работать в соответствии с их потребностями: они могут выбрать загрузку машины в половину и запускать циклы непрерывно друг за другом без промывки машины между циклами.

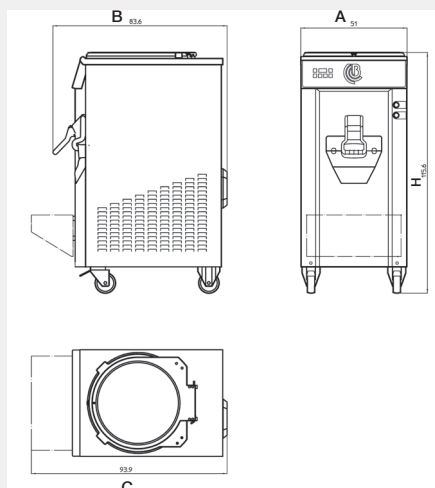
Преимущества и сильные стороны

- Без использования воды для охлаждения
- Уменьшено время для производства



Технические характеристики

- Доступен в модели 50 (50 кг продукта за цикл)
- Верхняя решетка из нержавеющей стали для просеивания муки



Technical Data		50
Минимальная смесь*1	Kg/cycle	25
Максимальная смесь*1	Kg/cycle	50
Напряжение *2	Volt/ Hz/Ph	400/50/3
Максимальная мощность	kW	9,7
Ширина (A)	cm	51
Глубина (B)	cm	83,6
Глубина (C)	cm	93,9
Высота (H)	cm	115,6
Вес	kg	140

*1 Производительность в час может изменяться в зависимости от типа смеси и плотности готового продукта

*2 Также доступна в 60Гц

BRAVO SPA

Официальный дистрибьютор ООО "СЕРВИС ПЛЮС" Тел. +7495 260 19 46, Сот. +7 965 327 21 88, kn@plus-service.su

www.plus-service.su

bravo.it

