



K12 Evo

K24 Evo

K50 Evo

du series



K12, K24 & K50 EVO, l'evoluzione del cioccolato di



K12^{EVO}
K24^{EVO}
K50^{EVO}

L'EVOLUZIONE DEL CIOCCOLATO

NOVITÀ SERIE du^{series}

RESTYLING

Restyling grafico della plancia e dei comandi di funzionamento.

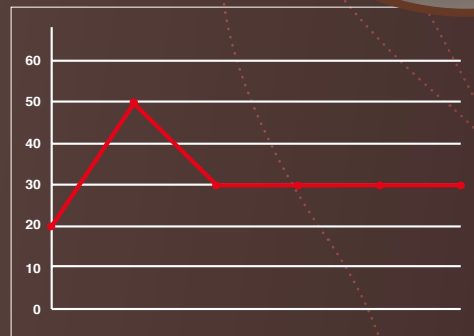
PROGRAMMI

- **PROGRAMMA LIBERO**

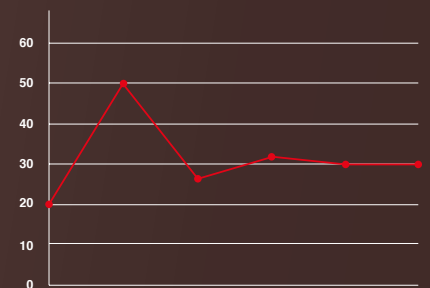
molto rapido, richiede una conoscenza esatta e precisa della temperatura di tempera del cioccolato scelto.

- **PROGRAMMA TRADIZIONALE**

molto flessibile, permette di lavorare con qualsiasi tipo di cioccolato, indipendentemente dalla conoscenza che ne abbiamo. Trasferisce l'arte della tempera a mano direttamente in macchina con una marginalità d'errore praticamente inesistente!



PROGRAMMA LIBERO



PROGRAMMA TRADIZIONALE

Accessori optional K24 e K50

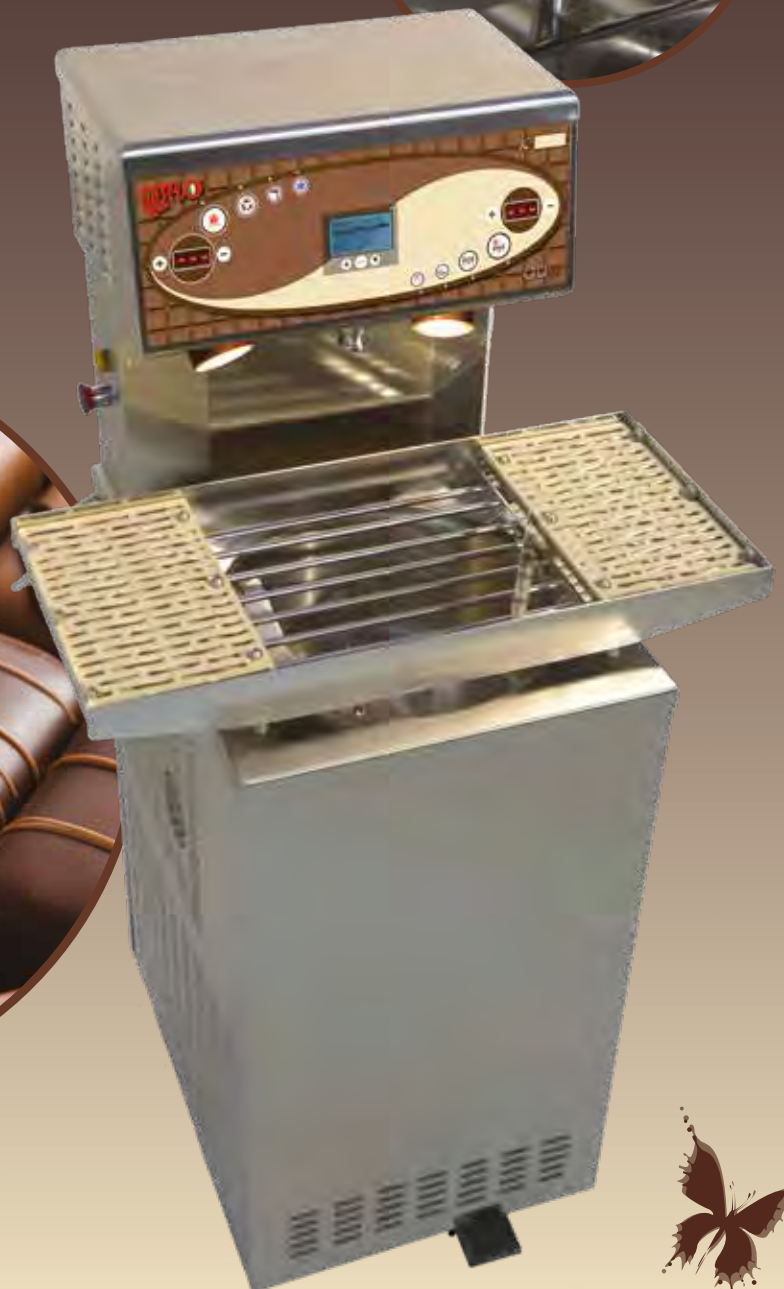
Tavola Vibrante EVO*



- Piani laterali inclinati e riscaldati per agevolare la sgocciolatura del cioccolato, il suo ritorno in vasca ed eliminare quindi gli sprechi.
- Ampi ripiani vibranti con gomma traforata rimovibile dove posizionare lo stampo per una massima silenziosità.
- Griglia centrale anti-intrusione riscaldata.



Guarda il video
della Tavola Vibrante EVO!



* non disponibile per K12



Accessori optional K12, K24 e K50

Magic Carpet EVO il nastro per la ricopertura parziale e totale

Guarda
il video di
Magic Carpet!



- Nastro a tre zone con possibilità di ricoprire parzialmente o totalmente i prodotti, regolabile in velocità tramite inverter. Anche la zona di uscita con taglia code è regolabile in velocità e altezza per evitare sprechi. La zona di ricopertura ha un sistema di vibrazione regolabile per sgocciolare il cioccolato.

- Dotato di lampade anti-solidificazione del flusso di cioccolato che ritorna in vasca.

- Possibilità di bloccare la zona di carico del carrello per un preciso posizionamento del prodotto.

- Munito di sistema di sgancio della parte sporca di cioccolato per il lavaggio.

- Flusso d'aria, per eliminare il cioccolato in eccesso, con portata regolabile.

- Accessori disponibili nella versione una cascata e due cascate, per una perfetta ricopertura parziale.

- Disponibile accessorio per una copertura stracciatura perfettamente uniforme.

Guarda
il video
degli accessori.



- Grazie a "Easy Cut System" è possibile tagliare la carta in modo facile e veloce senza rallentare il ciclo di ricopertura e senza danneggiare il nastro.

- Dotato di sistema per tensionare perfettamente la carta.

- Munito di sistema di regolazione messa in asse, per un perfetto allineamento del nastro rispetto alla macchina.

- Frizione per evitare la rottura del tappeto a rete anche in fase di accensione.

- Possibilità di sostituzione fai-da-te della rete metallica grazie ad un sistema rapido studiato per l'utilizzatore.

- Fornito di tubo proboscide in acciaio, di semplice e facile regolazione, per alimentare l'arco diffusore ed ottenere così una completa ricopertura.

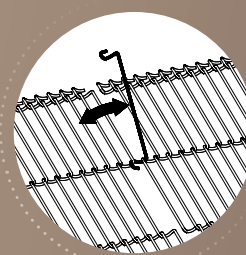
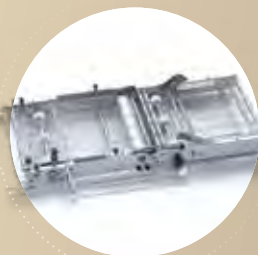
 **Brevettato**

- Disponibile optional annegamento parziale del prodotto formato da diffusore, tubo e arco premi-griglia.

- Disponibile optional piastra di colaggio riscaldata con porta ugelli intercambiabile. Numero di ugelli personalizzabile in base alle proprie esigenze.



Guarda
il video della
piastra di
colaggio.





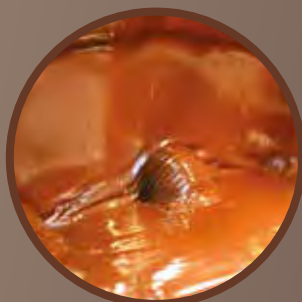
Magic Carpet è l'UNICO nastro ricopritore con inversione di direzione per la ricopertura dei tartufi



- Sistema di posizionamento del flusso d'aria con ganci facili necessario per la ricopertura dei tartufi

- Interruttore Reverse per invertire la direzione del nastro a rete per la ricopertura dei tartufi.

Creventato



Guarda il video



TRUFFLE TABLE EVO: tavola per la ricopertura dei tartufi



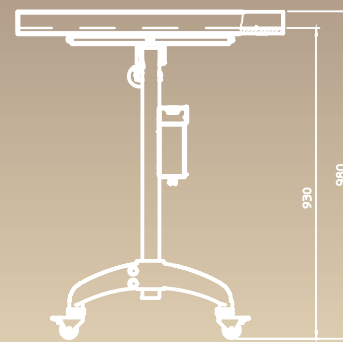
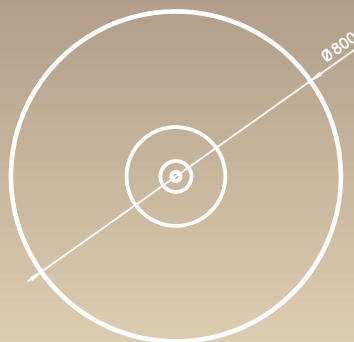
La tavola tartufi viene utilizzata per coprire di granella, cacao, cocco o altro le praline di cioccolato.

Dotata di due lamiere, una posteriore e una anteriore, studiate per agevolare il rimescolamento delle praline al fine di ottenere un prodotto finito perfettamente ricoperto.



Specifiche Tecniche

- Diametro piano tavola rotante: 80 cm
- Altezza totale: 98 cm
- Potenza: 150 W
- Voltaggio/Fasi/Frequenza: 230 V / 1 / 50 Hz
- Assorbimento: 0,6 A



Accessori optional K24 e K50

TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO



Tunnel di raffreddamento per prodotti al cioccolato studiato per laboratori artigianali e industriali.

Perfettamente compatibile sia con **K24** che con **K50**, il tunnel è dotato di un nastro trasportatore per alimenti che preleva i prodotti pre-cristallizzati - stampati o ricoperti dalla temperatrice - e li raffredda e cristallizza al suo interno.

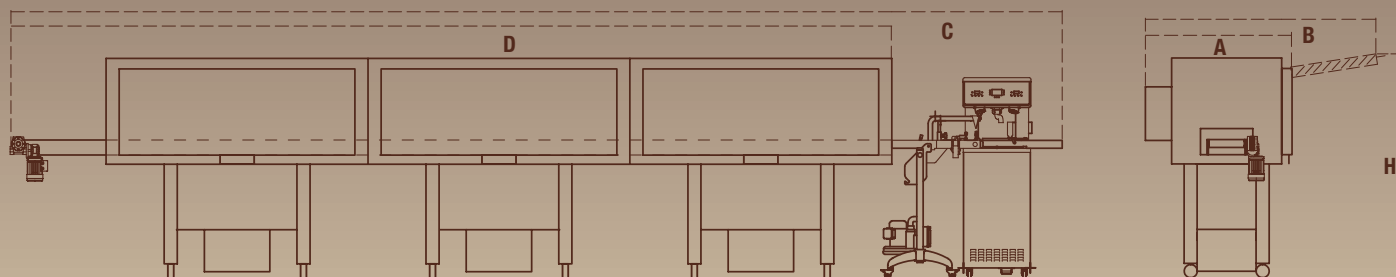
Completamente in acciaio inox, dotato di controllo di temperatura e umidità, il tunnel Bravo è formato da moduli indipendenti (2 mt. cad.) ognuno dotato di una propria unità refrigerata. E' pertanto possibile scegliere il numero di moduli necessari (consigliati min.3 e max.12 - suggeriti 4).

E' possibile richiedere il tappeto interno in 2 modalità:

- in silicone per la ricopertura
- grigliato per gli stampi.



Specifiche Tecniche per modello BV6 in foto (3 moduli)



- Temperatura ottimale funzionamento tunnel: 18°C - 30°C
- Potenza per unità: 3,5 kW
- Voltaggio/Fasi/Frequenza: 400 V / 3+N / 50 Hz
- Assorbimento per unità: 16 A
- Velocità tappeto: da 10 a 80 cm/minuto
- Altezza passaggio prodotto: 8,5 cm

- Larghezza nastro trasportatore: 25 cm
- Altezza tunnel (H): 1,71 mt
- Profondità tunnel (A): 1,12 mt
- Profondità tunnel (B): 1,84 mt
- Lunghezza tunnel (C): 8,034 mt
- Lunghezza tunnel (D): 6,73 mt



K12, K24 & K50 EVO

Autobilanciatura Termica

Sistema di controllo automatico che permette di gestire la temperatura in funzione della quantità di prodotto residuo nella macchina.



Resistenze a Foglio

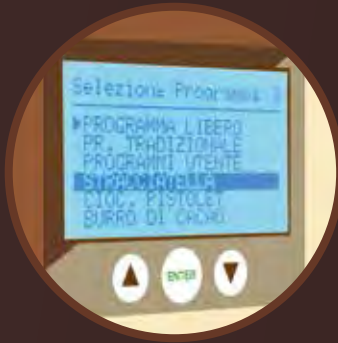
Il riscaldamento avviene tramite resistenze a foglio (etched foil), che permettono un preciso controllo della temperatura del cioccolato evitando spiacevoli fuori tempera.

Display & Tastiera

Display facilmente leggibile, comandi digitali facili ed intuitivi, con suggerimento a video sulle operazioni da svolgere.

Programma Burro Cacao

Con questo programma è possibile cambiare rapidamente il tipo/colore del cioccolato evitando complesse manualità.



Partenza Ritardata

Possibilità di programmare l'avvio dopo un tempo pre-impostato per avere il cioccolato sciolto o in tempera quando serve.

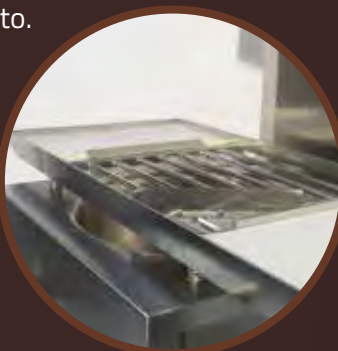
Spegnimento Automatico

La macchina non si ferma subito al segnale ma individua automaticamente l'uscita dalla tempera prima dell'interruzione del funzionamento.

La ripartenza del servizio è in questo modo facilitata.

Coclea

La coclea è realizzata in acciaio inox per evitarne l'usura nel tempo ed il suo movimento può essere invertito per agevolarne la pulizia.



Lampade Anti-solidificazione

Le lampade anti-solidificazione riscaldano la griglia in modo da evitare la solidificazione del cioccolato sulla griglia stessa e mantenere morbido il cioccolato sul nastro ricopritore.



Controllo Temperatura

Nel cioccolato, a causa della sua viscosità, è molto difficile monitorare le variazioni di temperatura. Nella **K12**, **K24** e **K50 EVO** un algoritmo controlla le sonde di nuova generazione che rilevano la temperatura al decimo di grado, garantendone un mantenimento costante al «cuore» del cioccolato.

Memorizzazione dei Programmi

La macchina mantiene memorizzate le temperature pre-impostate dall'utilizzatore per i programmi liberi. I parametri di esercizio vengono quindi conservati e non devono essere impostati ad ogni lavorazione. Disponibili inoltre 10 programmi personalizzabili.

Tavola Piana

- Grazie alla vibrazione permette di compattare il cioccolato negli stampi eliminando l'aria.
- Facilmente removibile per la pulizia.

Ulteriori Vantaggi

- Dosatore a pedale volumetrico programmabile.
- Svuotamento rapido della vasca per il lavaggio tramite comodo condotto posteriore per la fuoriuscita del cioccolato.
- Pratica presa elettrica laterale per collegare qualsiasi presa (shuko).



Programmi

- ① Libero
- ② Tradizionale
- ③ 10 programmi personalizzabili
- ④ Stracciatella
- ⑤ Cioccolato pistolet
- ⑥ Burro di cacao
- ⑦ Asciugatura



**partner
al tuo fianco
in tutto
il mondo.**

**HEADQUARTERS
Bravo S.p.A.**

Montecchio Maggiore
Vicenza, Italy

Tel.: +39 0444 707700
Email : info@bravo.it
www.bravo.it

Specifiche Tecniche

	K12	K24	K50
Contenuto massimo vasca [kg]	12	24	50
Contenuto minimo vasca consigliato [kg]	6	8	8
Potenza massima [kW]	4	5.7	7,5
Potenza media [kW]*	1.7	2.3	3
Voltaggio / Fasi / Frequenza	400 V / 3+N / 50 **		
Assorbimento [A]	5.8	11	14
Magnetotermico [A]	16		
Freon	R404A		
Condensazione frigo	ARIA o ACQUA		
Larghezza (A)	42.5	54.5	54.5
Larghezza con tavola piana [B]	80.5	80.5	80.5
Larghezza con Magic Carpet [cm]	178	178	178
Profondità [D]	73	73	90.5
Altezza piano CHOCOLAT [E]	99	99	99
Altezza Magic Carpet/Tavola Vibrante [F]	105.5	105.5	105.5
Larghezza tappeto Magic Carpet [cm]	25	25	25
Altezza totale [G]	155	153	153
Peso [kg]	145	178	195
Peso Magic Carpet [kg]	60	60	60
Peso Tavola Vibrante [kg]	12	12,5	12,5

* solo macchina in fase di mantenimento e senza utenze esterne
** disponibile anche nella versione monofase 230V / 1 + N / 50

Le filiali Bravo nel mondo:

BRAVO FRANCE

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

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

BRAVO ASIA

16, Jalan Kilang Timor #02-03
Redhill Forum
Singapore 159308

Tel.: +65 62 71 72 30
bravo.asia
info@bravo.asia

BRAVO NORTH AMERICA

810 Tyvola Road, Suite 130
Charlotte,
NC 28217

Tel.: +1 980 237 2474
bravonorthamerica.com
info@bravonorthamerica.com

BRAVO DEUTSCHLAND

Brienerstraße 55
80333 München

info@bravodeutschland.de
Tel.: +49 160 100702

BRAVO MIDDLE EAST

PO Box 16111
Ras Al Khaimah
United Arab Emirates

info@bravomiddleeast.com
Tel.: +971 559 8965 16

CHOCOLAT K12 - K24 - K50

