

PASTEURIZADOR



WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967



Pasteuriza, enfría y conserva

gelato technology

pastmatic®

Pasteuriza, enfría y conserva ocupando poco espacio.
Disponible en 2 modelos: Pastmatic 60, para pasteurizar hasta 60 litros de mezcla, y Pastmatic 2x60, que dispone de 2 cubas elípticas independientes para producir una o dos bases simultáneamente, hasta 120 litros.

Características

- **CUBA ELÍPTICA** Su ergonomía, diseñada por Bravo, garantiza un intercambio térmico perfecto; tiene la ventaja de permitir que la mezcla circule suavemente, sin dejar que golpee las paredes, evitando así la creación de estasis durante la agitación y, en consecuencia, las zonas donde pueden formarse grumos. También permite reducir el espacio manteniendo la misma capacidad que una cuba redonda”.

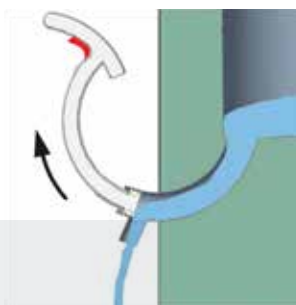
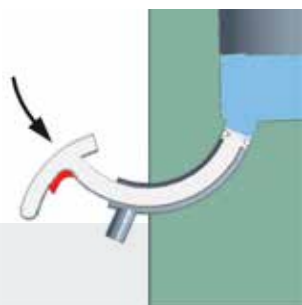


Agitador bomba de alta mezcla

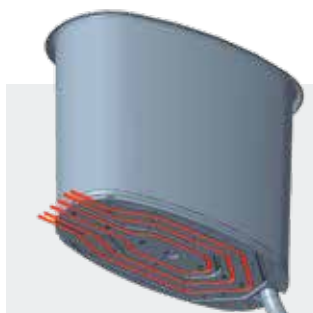
- El diseño específico del agitador central Bravo **aumenta el rendimiento de mezcla y aspiración en un 20%**. Mediante la acción mecánica y el calor, los componentes sólidos se desintegran perfectamente, dando lugar a una **base lisa y homogénea**. Además, el agitador se extrae desde arriba, lo que evita que se depositen residuos en el fondo de la cuba, que son antihigiénicos y difíciles de limpiar”.



- **EXTRACTOR DE PALANCA** Con retracción total en la cuba, evita que queden restos de mezcla en el conducto de extracción, garantizando la máxima higiene incluso en ambientes con altas temperaturas exteriores



- **SISTEMA DE CALENTAMIENTO CONTROLADO** Distribuye el calor y permite que sea absorbido por la mezcla de forma **controlada y no agresiva**; la colocación de **las resistencias blindadas distribuye** el calor uniformemente, evitando quemar los ingredientes más delicados y preservando así sus propiedades organolépticas, cualidades y sabor.





Pastmatic 60

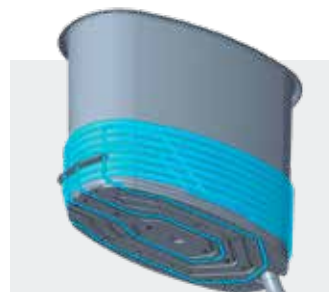
- **SISTEMA DE ENFRIAMIENTO INTELIGENTE** Presente tanto en el fondo de la cuba como en las paredes laterales, enfría suavemente incluso pequeñas cantidades de mezcla, evitando que la humedad se acumule en las paredes y comprometa la calidad del producto pasteurizado.
- El **MODELO 2X60** está equipado con dos cubas independientes de 60 litros cada una, lo que permite la máxima flexibilidad de producción: es posible utilizar una cuba o las dos, trabajando así dos bases diferentes al mismo tiempo, o vaciar y limpiar una cuba mientras la otra está en marcha, o dejar reposar la mezcla sin tener que transferirla a otra máquina.
- GRACIAS A LA **TARJETA ELECTRÓNICA**, que gestiona los diferentes programas preestablecidos y personalizables (alta pasteurización, baja pasteurización, agitación, enfriamiento y conservación en frío), y a las sondas de temperatura con una precisión de una décima de grado (rango de temperatura de 4°C a 95°C), Pastmatic controla de forma automática y precisa la velocidad de mezcla, las temperaturas y los tiempos de calentamiento, cocción, mantenimiento y enfriamiento de la mezcla, garantizando que no se queme ni se congele durante la fase de mantenimiento".
- **BLACKOUT SEGURO** Tras un corte de energía, si los parámetros de temperatura confirman que la mezcla no ha sufrido alteraciones, el pasteurizador continuará con el programa previamente iniciado. De lo contrario, iniciará automáticamente un nuevo ciclo completo de pasteurización y notificará al usuario con un mensaje en la pantalla.
- **PROGRAMA REC** Gracias a la tecnología Insight*, permite el registro de los ciclos de producción para supervisar el ciclo de pasteurización correcto.



Descubre la
tecnología
Insight



*Optional



Pastmatic 2x60



Sistema multimáquina



1. Pasteurización

Tratamiento térmico que consiste en calentar la mezcla de helado a **temperaturas superiores a 65°C**, seguido de un posible tiempo de pausa y un enfriamiento **rápido e ininterrumpido hasta 4°C**. Este proceso solubiliza los componentes sólidos y reduce la carga bacteriana, para una **máxima calidad higiénica**.



2. Mantenimiento

Proceso que consiste en **almacenar mezclas en agitación lenta o periódica a una temperatura de 4°C entre 6 y 72 horas**, favoreciendo la hidratación de proteínas y espesantes. La eficacia de este ciclo de producción requiere una homogeneización previa para evitar la separación de las grasas



3. Mantecación

El proceso más importante en la fabricación de helados: transforma el agua libre de la mezcla en cristales de hielo muy finos mediante la incorporación de aire. Para conseguir una **estructura final óptima**, el cambio de estado de líquido a sólido debe producirse de forma rápida y eficaz, con una calidad de agitación adecuada en cada fase del proceso.

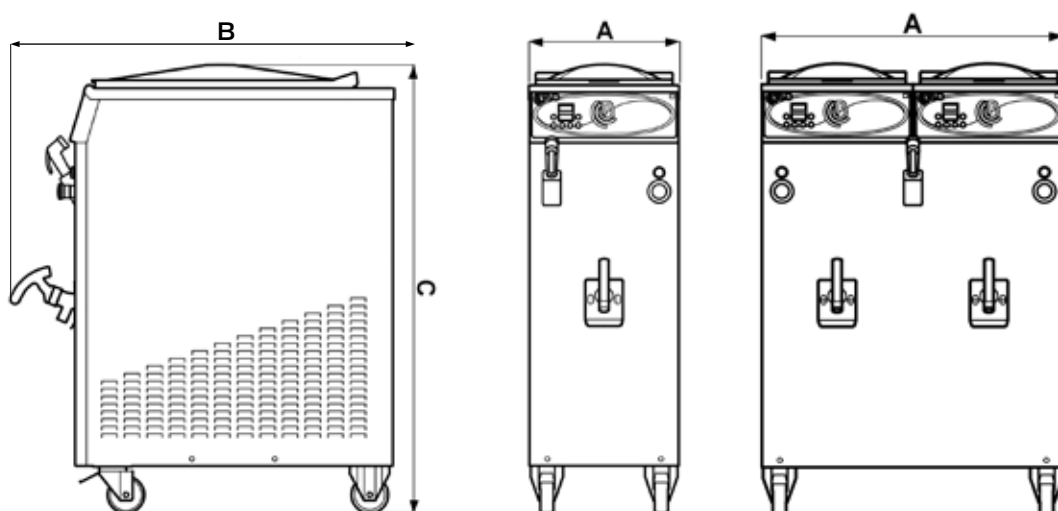
Ventajas

- + Mezcla suave y homogénea
- + Posibilidad de variar la velocidad del agitador
- + Ocupa poco espacio
- + Hace innecesario el uso de un mezclador externo
- + **Limpieza rápida y sencilla:** todos los componentes de Pasmatic (cuba, agitador y dosificador) son visibles y fácilmente accesibles, y pueden desmontarse y volverse a montar en un abrir y cerrar de ojos sin necesidad de herramientas.





Datos técnicos



Pastmatic		60	2x60
Mezcla mín/màx	lt./ciclo	30/60	30/120
Tencion	Volt/Hz/Ph	400/50/3	
Ancho (A)	cm	40	80
Profundidad (B)	cm	102	
Altura (C)	cm	119	

Otros voltajes disponibles bajo pedido.

La producción por hora de las máquinas es susceptible a variaciones según el tipo de mezcla utilizada, la densidad del producto final y las condiciones del entorno productivo.



Ficha
técnica
completa



WE SHARE
THE SAME
PASSION
SINCE 1967

HEADQUARTERS Bravo S.p.A.
Montecchio Maggiore - Vicenza, Italy
t. +39 0444 70 77 00
e. info@bravo.it

bravo.it

