trittico duo

Prodotto approvato da
AMPI Accademia Maestri Pasticceri Italiani

SEMPLICEMENTE UNICO

La tecnologia *made in Italy*
che ha modernizzato il sistema di produzione
artigianale del gelato e della pasticceria.

BRAVO®

CONFIGURABILE SU
configurator.bravo.it

LA PRIMA **MACCHINA MULTIFUNZIONE** PER GELATERIA, PASTICCERIA E CIOCCOLATO.

1974
nasce Trittico®

Trittico® è una tecnologia unica: **oltre 40 anni di storia**, ricerca, brevetti e progressi.

Una certezza nel tempo: l'esperienza e la storicità di un'idea originale che rimane ed evolve.

Un successo in continua evoluzione, la ricerca permette di migliorare e affinare la macchina per renderla perfetta.

Una tecnologia sicura e affermata, resistente e sempre al passo con le nuove tendenze.

Un vero e proprio laboratorio, completamente personalizzabile e configurabile anche online su ***configurator.bravo.it***

2000

IONIC SYSTEM

2017

Trittico Duo: ultima serie + Tecnologia **INSIGHT**

Insight
h24
under control

Rivoluziona il tuo concetto di assistenza.
Immagina un'intelligenza virtuale
costantemente al tuo servizio.

Al tuo fianco,
operativi,
sempre.

trittico duo series

Com'è fatto e come funziona.

1) COPERCHIO SUPERIORE TRASPARENTE

Inserire, monitorare, aggiungere.

2) LCD o TOUCH DISPLAY

Personalizzare, programmare, interagire.

3) VASCA SUPERIORE VERTICALE

Cuoce come una pentola - arriva a 115°C con una precisione a 0,1°C al cuore del prodotto
Mescola - agitatore con perfetta aderenza e velocità regolabile
Raffredda - raffreddamento per tempera del cioccolato e creme pasticcere di nuova generazione.

4) PASSAGGIO INTERNO

Velocità, igiene, pulizia.
La miscela calda scende nel cilindro di raffreddamento senza contaminazioni e manomissioni esterne, subendo uno shock termico (+85°C +4°C) e garantendo massima igiene.

5) FLANGIA

Leggera, resistente.
In materiale isolante per evitare dispersione di freddo all'esterno ed effetto condensa, con possibilità di aggiungere gli ingredienti durante la fase di mantecazione.

6) VASCA INFERIORE

Manteca - cilindro monoblocco a diametro ridotto con iniezione del gas multipoint e multi-rings, per migliore distribuzione del freddo e per un gelato asciutto, cremoso e stabile in vetrina.

Mescola e raffredda - regolazione velocità di agitazione e modulazione della quantità di freddo per le diverse esigenze di ciascun prodotto di pasticceria e salato.

7) MIXER

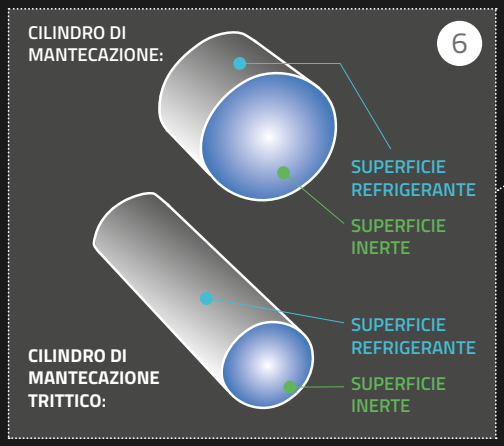
Mescolatore a tre pale in acciaio inox con denti intercambiabili (2 pale per modelli da banco).

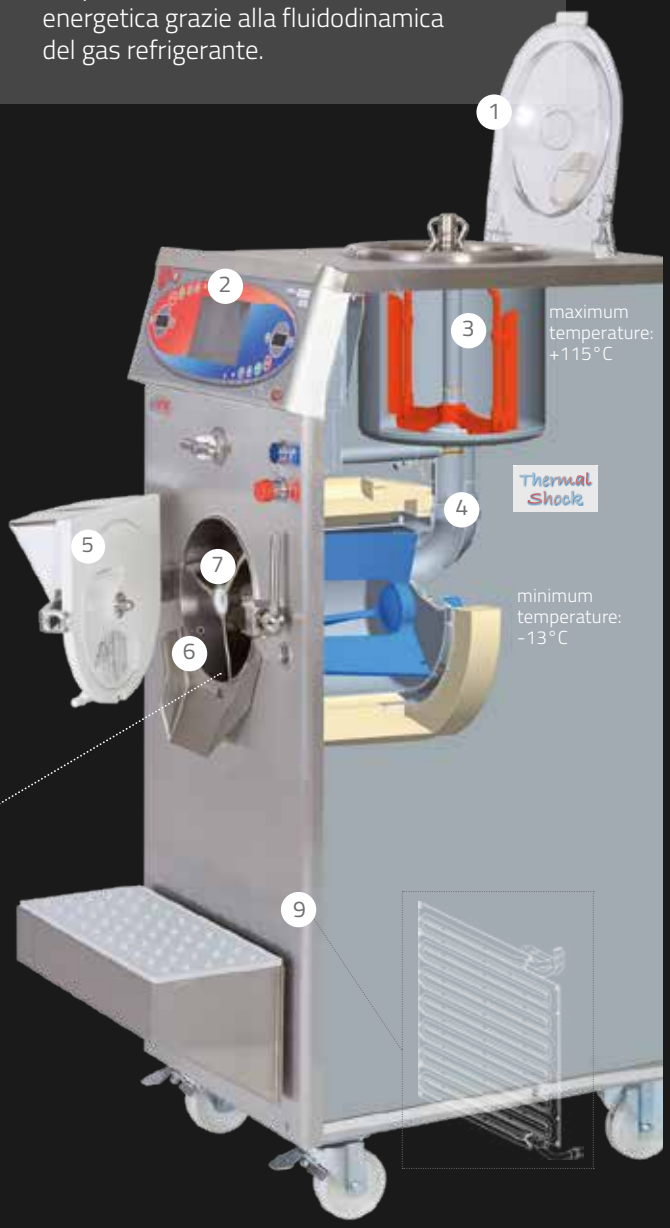
8) SONDE DI TEMPERATURA

Le sonde di temperatura della vasca superiore e inferiore sono a diretto contatto con il prodotto e assicurano una precisione al decimo di grado.

9) ELEVATO RISPARMIO ENERGETICO

- condensatore a piastra in acciaio inox, brevettato, sottile e duraturo anche in presenza di acqua dura;
- compressore personalizzato per un ottimale assorbimento degli sbalzi termici;
- resistenze *etched foil* che garantiscono bassa dispersione e inerzia termica;
- evaporatore ad ottima efficienza energetica grazie alla fluidodinamica del gas refrigerante.

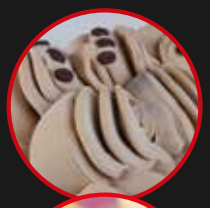




TRITTICO Executive Premium

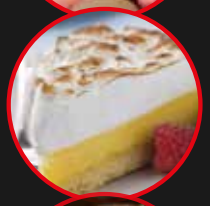
...e la pasticceria entra nel tuo laboratorio!

Trittico® Executive gestisce automaticamente diversi programmi di serie personalizzabili.



Gelato
Sorbetto
Semifreddi
Granita

Crema pasticcera
Ganache
Gelatina di frutta
Meringa
Salse e confetture
Crema al burro
Panna cotta
Mousse



Mousse salate
Cottura salse

programmabile
(programma personalizzato)

programma specifico
per la produzione
di piccole quantità

Leva di chiusura
flangia rapida

Pannelli laterali
in acciaio inox

Display grafico 3,3"

MODELLI DISPONIBILI

- 305, 457 Acqua/Aria+Acqua
- 610, 1015, 1020 Acqua/Aria Remoto+Acqua

frusta speciale
per prodotti
di pasticceria
(optional)

scivolo con paletta
per estrazione
diretta di prodotti
(optional)

miscelatore per
realizzare molteplici
ricette di pasticceria
(optional)

Trittico Executive Premium è la macchina multi-funzione che spazia dal dessert alle preparazioni salate: un modello completo che racchiude esperienza e passione per il gelato artigianale, per l'arte della pasticceria e per il salato. Offre una vasta gamma di ricette da poter realizzare seguendo i programmi pre-impostati ma permette anche di sperimentare la propria creatività attraverso il programma libero. Dotato di un software sofisticato che gestisce in modo automatico i processi di cottura, raffreddamento ed emulsione dei prodotti, senza alcun margine di errore e senza sprechi. Un valido aiutante per organizzare al meglio il lavoro in laboratorio e in cucina!

CARATTERISTICHE

- il **Sistema Ionico®** valuta la giusta consistenza e il giusto volume del gelato rilevando - attraverso delle sonde posizionate nel cilindro di mantecazione - la quantità d'acqua cristalizzata presente nella miscela.
- Agitatore a più velocità.
- Software programmato con più ricette.

VANTAGGI

- Possibilità di lavorare con il **Sistema Ionico®**: variatore di velocità controllata da un software che garantisce il massimo superamento per gelato/sorbetto e la velocità accurata miscelazione per prodotti di pasticceria.
- Possibilità di lavorare impostando il tempo.
- Possibilità di lavorare impostando la temperatura di estrazione.
- Molteplici ricette per gelato e pasticceria.

*Per maggiori informazioni su OPTIONAL vedere brochure dedicata

MODELLO		122 acqua	122 aria	183 acqua	183 aria	305 acqua	305 aria+ acqua	457 acqua	457 aria+ acqua	610 acqua	610 aria remoto+ acqua	1015 acqua	1015 aria remoto+ acqua	1020 acqua	1020 aria remoto+ acqua
Produzione per ciclo	l	2.5	2.5	3	3	5	5	8,3	8,3	10	10	15	15	20	20
Produzione media oraria min/max (1)	l/h	8/12	8/12	12/18	12/18	20/30	20/30	30/50	30/50	40/60	40/60	60/90	60/90	75/120	75/120
Tensione (2)	Vol/ Hz/Ph	230/50/1	230/50/1	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potenza (4)	kW	2,9	3,0	4,2	4,5	6,3	6,5	7,7	8,1	9,8	10	10,9	11.5	Start Pr.,Pl. 17,5 Exe.Pr., Evo 16	Start Pr.,Pl. 17,9 Exe.Pr., Evo 16,4
Larghezza (A)	cm	36	36	50	50	51	51	51	61	61	61	61	61	61	61
Profondità (B)	cm	68	68	79	79	80	80+17	95	95	95	95	100	100	115	115
Profondità (C)	cm	-	-	-	-	87.5	87,5+17	102.5	102.5	102.5	102.5	107.5	107.5	122.5	122.5
Alezza (H)	cm	70	70	78	78	140	140	140	140	141	141	141	141	144	144
Peso (3) St. Premium	kg	90	-	114	-	238	-	295	-	329	-	369	-	495	-
Peso (3) St. Plus	kg	91	-	120	-	252	-	291	-	341	-	389	-	515	-
Peso (3) Ex. Premium	kg	91	-	120	-	252	-	291	-	341	-	389	-	515	-
Peso (3) Ex. Evo	kg	93	-	122	-	256	-	309	-	346	-	391	-	510	-

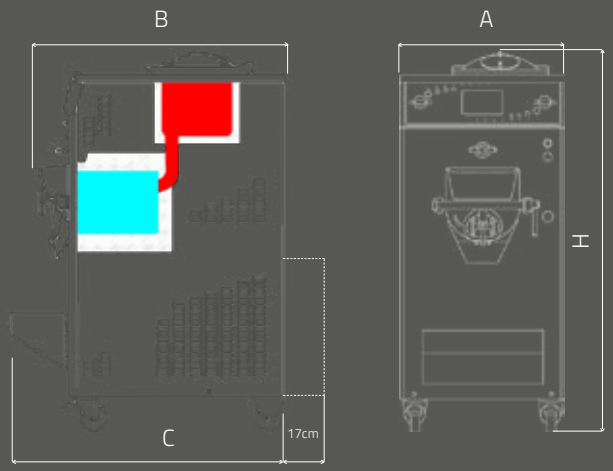
(1) La produzione oraria è suscettibile di variazione secondo il tipo di miscela impiegata e la densità del prodotto finito.

(2) Disponibile anche in 60 Hz.

(3) Per le macchine ad aria il peso viene rilevato al momento della spedizione.

(4) L'assorbimento espresso in kW è da considerarsi come consumo medio orario con una miscela standard tipo Fiordilatte.

REV. 1016 - I dati riportati possono essere modificati in qualsiasi momento e senza preavviso dalla casa costruttrice.



"partner al tuo fianco in tutto il mondo"

BRAVO FRANCE

Zac Les Radars
Immeuble La Mulitech
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

ITALIA

Via della tecnica, 5
36075 - Montecchio Maggiore, (VI) Italy
Tel.: +39 0444 707 700
bravo.it
info@bravo.it

BRAVO NORTH AMERICA

810 Tyvola Road, Suite 130
Charlotte, NC 28217

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

BRAVO DEUTSCHLAND

Briennerstraße 55
80333 München

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

BRAVO MIDDLE EAST

PO Box 16111
Ras Al Khaimah
United Arab Emirates

Tel.: +971 559 896516
info@bravomiddleast.com

trittico series duo

Progettato e prodotto in Italia