

# trittico du



## SEMPLICEMENTE UNICO

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



CONFIGURABILE SU  
[configurator.bravo.it](http://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**



**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.**



1) **COPERCHIO SUPERIORE TRASPARENTE**

*Inserire, monitorare, aggiungere.*

2) **LCD o TOUCH DISPLAY**

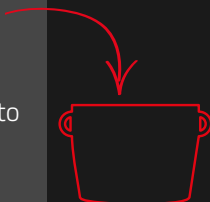
*Personalizzare, programmare, interagire.*

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 pasticciere 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**

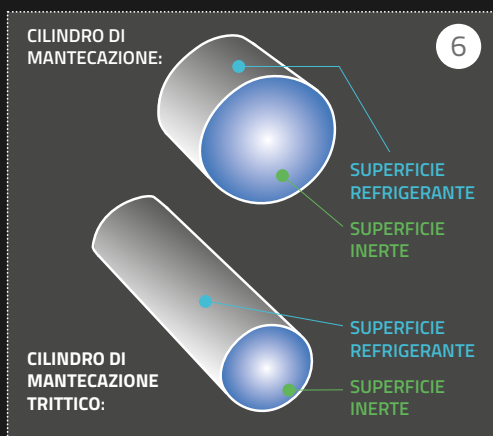
*Leggera, resistente.*

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**

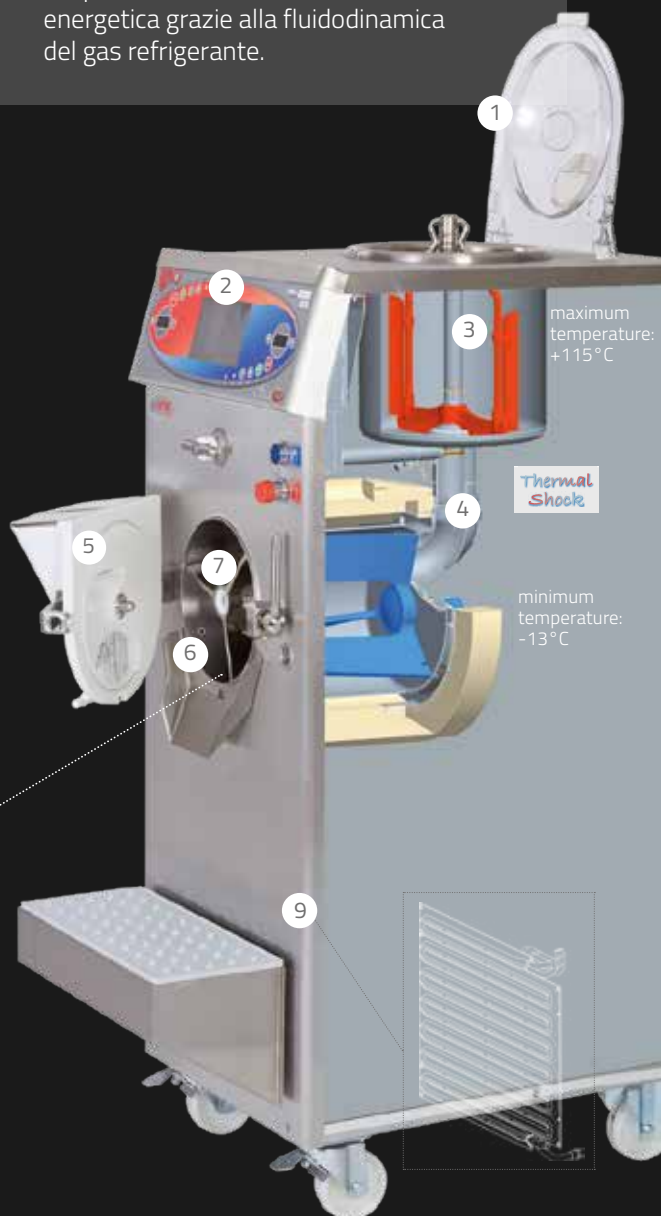
Mescolatore a tre pale in acciaio inox con denti intercambiabili (2 pale per modelli da banco).

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 Evo

TOP DI GAMMA anche per CIOCCOLATO!

Con Trittico® Executive Evo puoi realizzare infinite ricette!



**trittico**  
Executive Evo  
**IONIC**  
SYSTEM

## MODELLI DISPONIBILI

- 122 e 183 (da banco) Acqua/Aria
- 305, 457 Acqua/Aria+Acqua
- 610, 1015, 1020 Acqua/Aria Remoto+Acqua



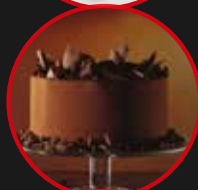
miscelatore per realizzare molteplici ricette di pasticceria (optional)



Kit per fare una perfetta pâte à choux (optional)



frusta speciale per prodotti di pasticceria (optional)



Gelato  
Sorbetto  
Semifreddo  
Granita  
Crema pasticcera  
Ganache  
Gelatina di frutta  
Meringa  
Salse e confetture  
Crema al burro  
Panna cotta  
Mousse  
Crema bavarese  
Zabajone  
Cremino  
Pâte à bombe  
pâte à bombe al cioccolato  
Pâte à choux  
Tempera ciocc. bianco  
Tempera ciocc. al latte  
Tempera ciocc. fondente  
Mousse salate  
Cottura salse  
Salsa besciamella  
Soufflé di verdure  
Confetture salate  
Crema di formaggio  
Salse e sughi concentrati  
Quiche

programmabile  
(programma personalizzato)

programma specifico  
per la produzione  
di piccole quantità



Kit Evo con inverter sulla vasca superiore e scivolo tempera



Denti mescolatore in lega metallica alimentare



Lavaggio giunto centrale e doccetta lavaggio esterna

**Trittico Executive Evo** è la macchina multi-funzione per eccellenza, che ospita nella sua essenza il connubio tra raffinata artigianalità e altissima tecnologia. Il laboratorio che hai sempre sognato in meno di un metro quadro! **Trittico Executive Evo** sintetizza l'arte della gelateria artigianale, dell'alta pasticceria, della gastronomia internazionale e del cioccolato. Dotato di un cervello elettronico che gestisce automaticamente moltissimi programmi di serie e che permette di personalizzarli con la massima flessibilità perché si adatta alle esigenze specifiche di ogni artigiano. Un collaboratore indispensabile: preciso, affidabile, instancabile e costante!

## 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 cristallizzata presente nella miscela.
- Doppio inverter per vasca superiore e agitatore a più velocità.

## VANTAGGI

- Possibilità di lavorare con il **Sistema Ionico**®: velocità controllabile da software che garantisce il massimo risultato per gelati e sorbetti e un'accurata miscelazione per prodotti di pasticceria.
- Possibilità di lavorare impostando il tempo.
- Possibilità di lavorare impostando la temperatura di estrazione.
- Molteplici ricette per gelato, cioccolato e pasticceria.

**IONIC**  
SYSTEM

\*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	-

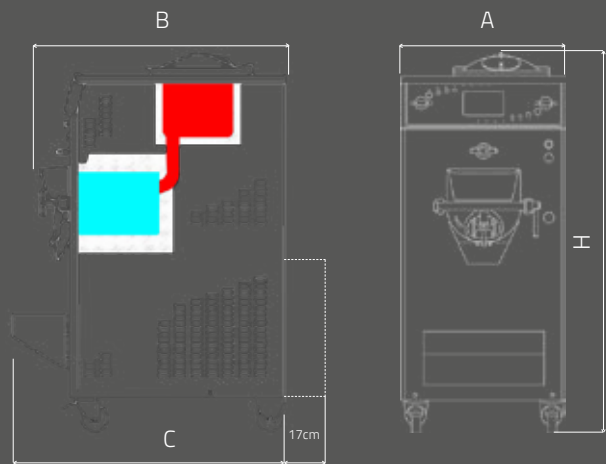
(1) La produzione oraria è suscettibile di variazione secondo il tipo di miscela impiegata e la densità del prodotto finito.

(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.



## BRAVO FRANCE

Zac Les Radars  
Immeuble La Mulitech  
13, Rue Jean Jacques Rous-  
seau  
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



"partner al tuo fianco  
in tutto il mondo"



**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@bravomiddleeast.com

**tribbico**  
du series

Progettato e prodotto in Italia