

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



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**

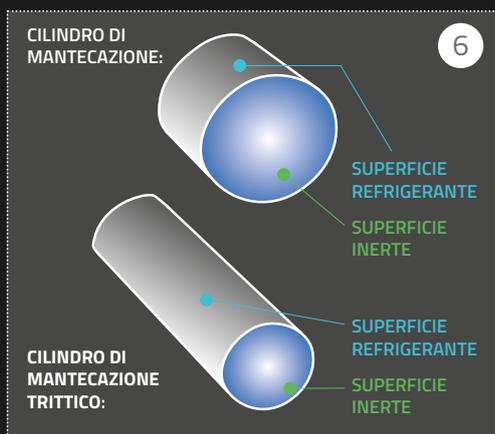
Leggera, resistente.

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**

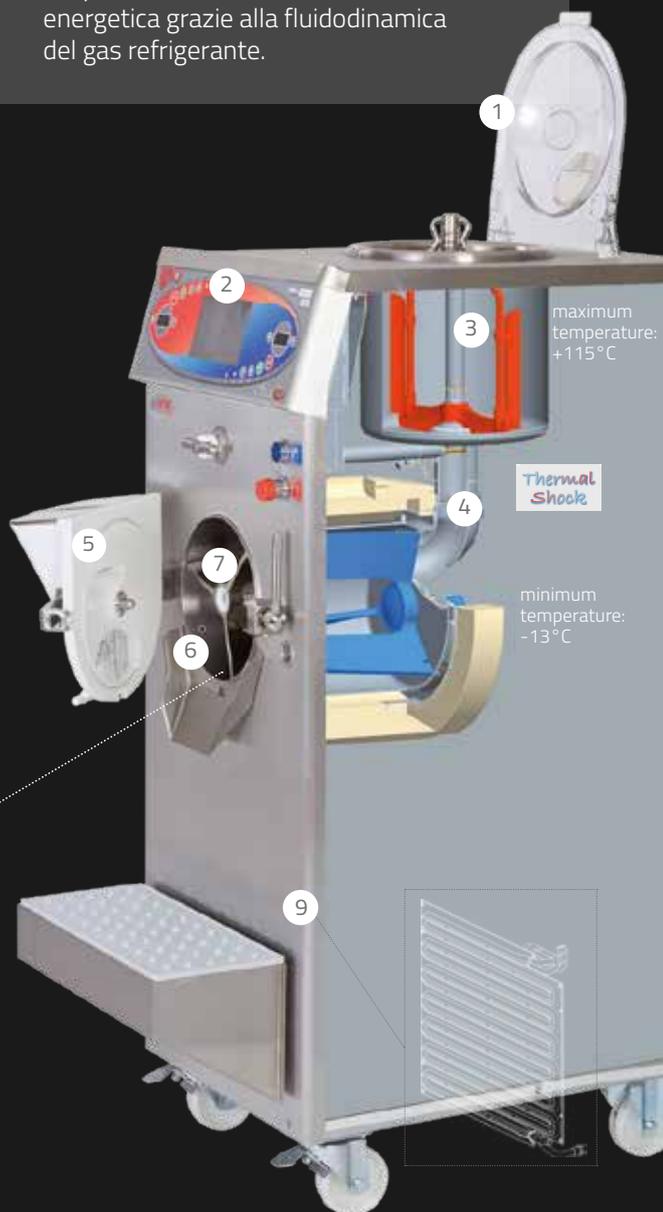
Mescolatore a tre pale in acciaio inox con denti intercambiabili (2 pale per modelli da banco).

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.



maximum temperature: +115°C

Thermal Shock

minimum temperature: -13°C

TRITTICO Startronic Plus

L'unico e originale con Sistema Ionico a bordo

SISTEMA IONICO DI 3° GENERAZIONE

Per personalizzare in automatico la consistenza e l'asciugatura del tuo gelato.



MODELLI DISPONIBILI

- 122 e 183 (da banco)¹ Acqua/Aria
- 305, 457 Acqua/Aria+Acqua
- 610, 1015, 1020 Acqua/Aria Remoto+Acqua



Gelato
Sorbetto
Granita



Crema
Pasticcera

programmabile
(programma personalizzato)



programma specifico per la produzione di piccole quantità



Doppia sonda di temperatura sul cilindro



Scivolo di estrazione gelato removibile



Tappeto in gomma per appoggio vaschetta

Trittico Plus è la macchina non plus ultra per il mondo del gelato artigianale, che vi permetterà di avere sempre un gelato sano, bilanciato, morbido, cremoso, asciutto e stabile in vetrina.

Il grande punto di forza di **Trittico Plus** è un brevetto esclusivo **Bravo**: il **Sistema Ionico**[®]. Un'invenzione che ha rivoluzionato il concetto stesso di mantecazione, applicando un parametro fisico-scientifico che permette alla macchina di stabilire in modo automatico e di avvisarvi in tempo reale quando il gelato è asciutto e pronto per l'estrazione, per un gelato sempre perfetto! Inoltre grazie ad un software evoluto, Trittico Plus approccia anche le basi della pasticceria permettendovi di realizzare la crema pasticciera.

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.
- Agitatore a più velocità.

VANTAGGI

- il **Sistema Ionico**[®] permette inoltre, grazie al variatore di velocità brevettato, di aumentare la velocità di agitazione nella fase iniziale, per incorporare più aria e di diminuirla nella fase finale della mantecazione, per non smontare il gelato.
- Possibilità di lavorare impostando il tempo.
- Possibilità di lavorare impostando la temperatura di estrazione.

IONIC
SYSTEM



¹Per maggiori informazioni su OPTIONAL vedere brochure dedicata

NB: i prodotti Bravo sono frutto di continua ricerca ed evoluzione. Bravo Spa si riserva quindi di modificare gli accessori, le caratteristiche tecniche e gli optional. Vi chiediamo di verificare gli stessi al momento dell'ordine. I dati aggiornati sono sempre disponibili sul configurator.bravo.it

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	-

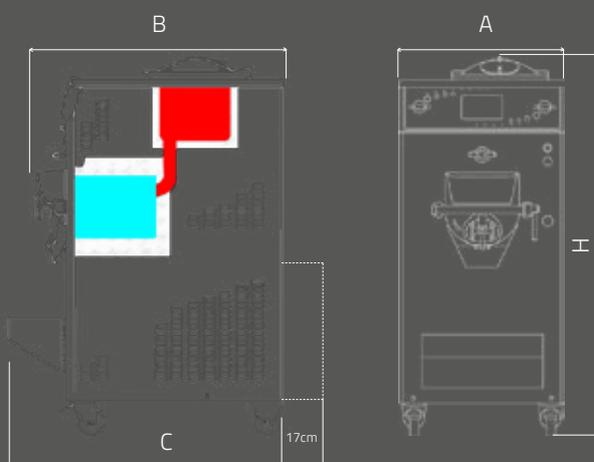
(1) La produzione oraria è suscettibile di variazione secondo il tipo di miscela impiegata e la densità del prodotto finito.

(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



Progettato e prodotto in Italia