

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**

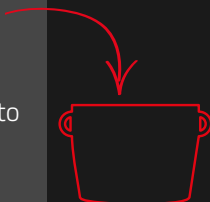
Personalizzare, programmare, interagire.

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 pasticciare 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**

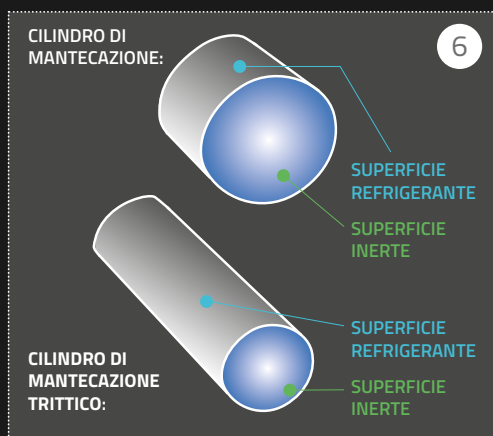
Leggera, resistente.

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**

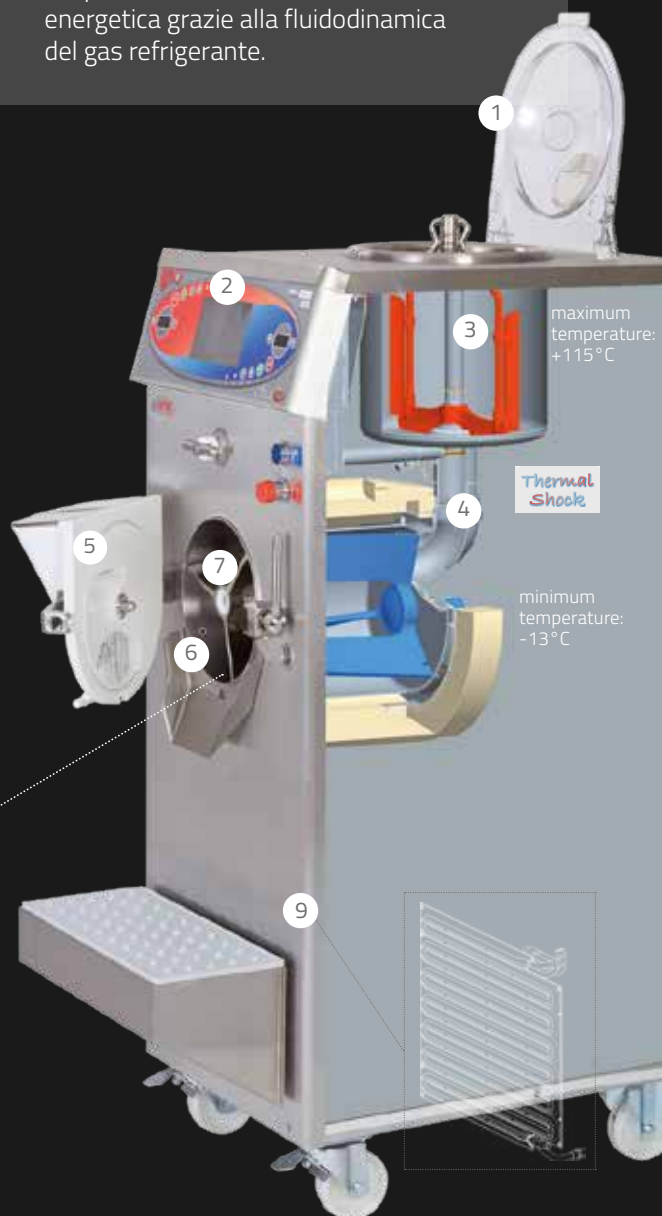
Mescolatore a tre pale in acciaio inox con denti intercambiabili (2 pale per modelli da banco).

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 Startronic Premium

L' A, B, C per il tuo gelato

La soluzione 3 in 1 per realizzare prodotti con rapidità, sicurezza e assoluta qualità.



trittico
startronic Premium



Gelato
Sorbetto
Granita*
**optional*



programmabile
(programma
personalizzato)



Leva di chiusura
flangia a vite



Agitatore per
vasca superiore



Mescolatore in acciaio
con denti in materiale
plastico

MODELLI DISPONIBILI

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

Trittico Premium è la prima macchina combinata per la produzione del gelato apparsa sul mercato: un brevetto rivoluzionario con cui l'intero sistema multi-macchine per la produzione del gelato artigianale viene perfettamente racchiuso in un'unica tecnologia. **Trittico Premium** è dotata di tutto l'equipaggiamento base necessario e si caratterizza per la sua semplicità di utilizzo. Vanta, oggi, oltre 40 anni di studio, aggiornamenti e upgrade che la rendono una macchina matura, completa e straordinariamente performante.

CARATTERISTICHE

- Possibilità di lavorare impostando la lettura della consistenza tramite misurazione dello sforzo amperometrico del motore o la temperatura. Il sistema di misurazione dello sforzo amperometrico rileva l'assorbimento di corrente del motore durante la fase di mantecazione.
- Agitatore a 2 velocità.

VANTAGGI

- Breve tempo di congelamento.
- Facile da utilizzare e pulire.



*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	-

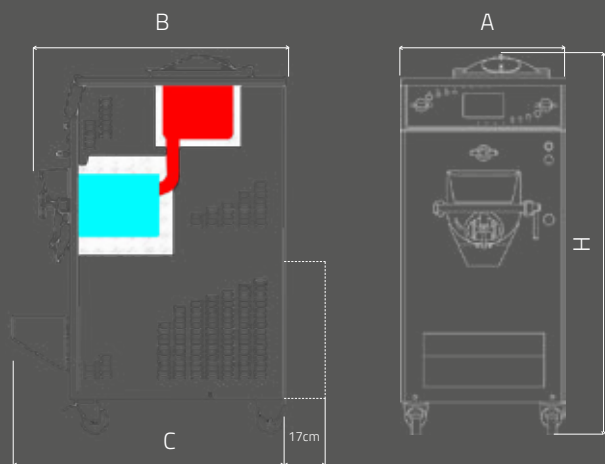
(1) La produzione oraria è suscettibile di variazione secondo il tipo di miscela impiegata e la densità del prodotto finito.

(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

brittico
du series

Progettato e prodotto in Italia