trittico duo

Prodotto approvato da
AMPI Accademia Maestri Pasticceri Italiani

EINFACH
EINZIGARTIG

Technologie made in Italy,
die das Herstellungsystem von hausgemachtem Eis und Gebäck modernisierte

BRAVO®

AUF ***configurator.bravo.it***
KONFIGURIERBAR

DAS ERSTE **MULTIFUNKTIONSGERÄT** FÜR SPEISEEIS, SÜSSWAREN UND SCHOKOLADE.

1974:
erste **Trittico®**

Trittico® ist eine einzigartige Technologie: **mehr als 40 Jahre Geschichte**, Forschung, Patente und Fortschritt.

Eine Gewissheit über die Zeit: die Erfahrung und die Geschichte einer originellen Idee, die bleibt und entwickelt.

Ein weiterentwickelter Erfolg: die Forschung verbessert und verfeinert die Maschine, um sie perfekt zu machen.

Eine sichere, bewährte, langlebige und immer mit den neuesten Trends gehende Technologie.

2000

Ein echtes vollständig anpassbares und auch online unter configurator.bravo.it konfigurierbares Labor.

2017:

Trittico Duo: die letzte Serie + **INSIGHT** Technologie

Insight
h24
under control

Stülpen Sie Ihr Konzept des Kundendiensts um. Stellen Sie sich eine virtuelle Intelligenz vor, die ständig in Ihrem Dienst ist.

An Ihrer Seite,
wirksam, immer.

trittico duo series

Bauart und Funktionsweise.

1) DURCHSICHTIGER OBERDECKEL

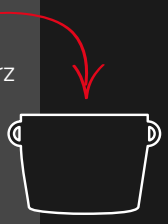
Einfügen, überwachen, hinzufügen.

2) LCD oder TOUCH DISPLAY

Personalisieren, programmieren, interagieren.

3) SENKRECHTE OBERWANNE

Sie kocht wie ein Topf - sie erreicht 115°C zu Herz des Produkts mit einer Genauigkeit von 0,1°C
Sie rührt - Rührwerk mit perfekter Haftung und einstellbarer Geschwindigkeit
Sie kühlt - Kühlung für die Schokoladetemperierung und Konditoreicreme neuer Generation



4) INNERLICHER DURCHKANAL

Geschwindigkeit, Hygiene, Reinigung.

Die heiße Mischung fällt in den Gefrierzylinder ohne Verunreinigung und externe Manipulation, imdem sie einem thermischen Schock (+ 85°C + 4°C) unterzogen wird und maximale Hygiene gara

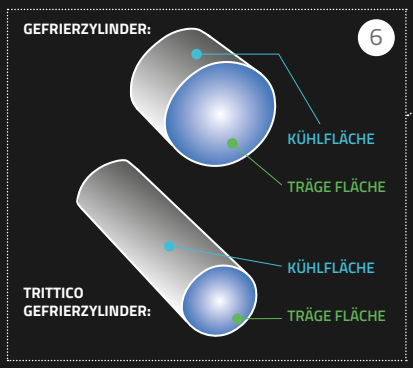
5) FLANSCH

Leicht, robust, isolierend.

Isolierstoff, um ein Auslaufen der Kälte nach Außen und Kondensationseffekt zu verhindern, mit der Möglichkeit des Hinzufügens von Zutaten während des Einfrieren.

6) GEFRIERZYLINDER

Er friert ein - Blockzylinder mit kleinem Durchmesser und Einspritzung vom multipoint und multi-rings Gas für eine bessere Verteilung der Kälte und für ein trockenes, cremiges und in der Vitrine stabiles Eis.
Er rührt und kühlt - Einstellen der Rührgeschwindigkeit und Modulation der Menge an Kälte für die unterschiedlichen Bedürfnisse der einzelnen Konditoreiprodukte und Salzgebäcke.



7) RÜHRWERK

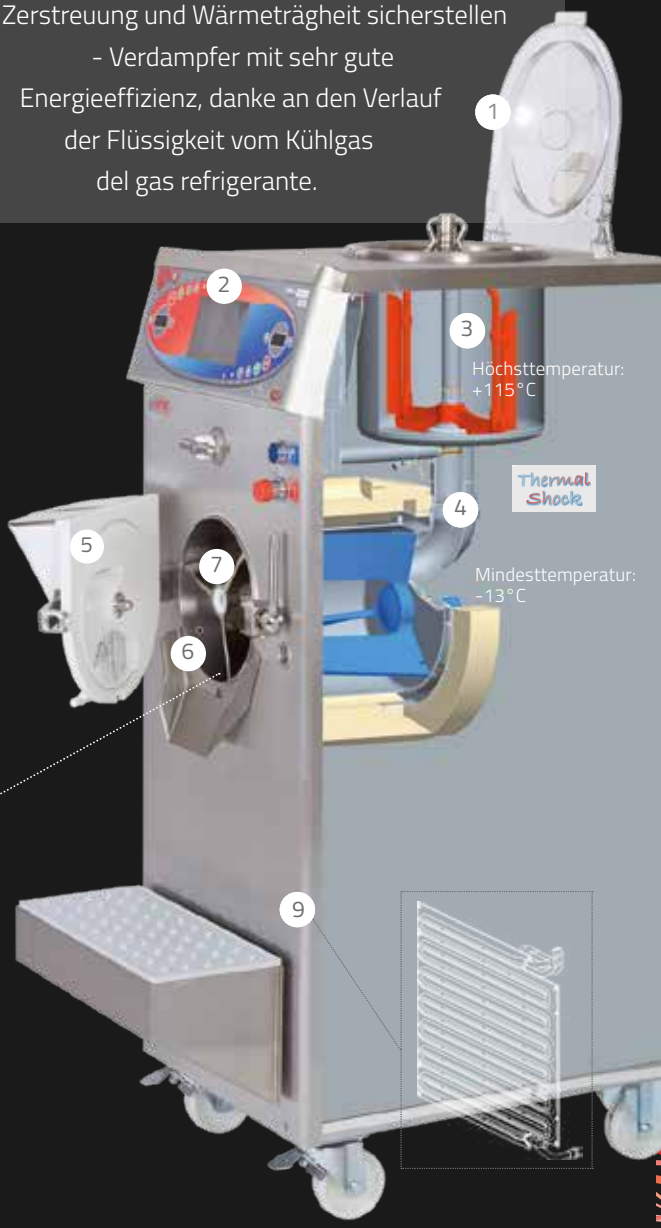
Edelstahlrührwerk mit drei Schaufeln und auswechselbaren Zähne.
(2 Schaufeln für Tischmodelle)

8) DIE SONDEN DER TEMPERATUR

Die Sonden der Temperatur der oberen und unteren Wanne sind zu direktem Kontakt mit dem Erzeugnis und sie eine vollkommene Pünktlichkeit sicherstellen.

9) HOHE ENERGIEEINSPARUNG

- Edelstahlplattenkondensator, patentierter, dünner und dauerhafter auch wenn es hartes Wasser gibt
- benutzerdefinierter Kompressor für eine optimale Absorption der Temperaturschwankungen
- etched foil Resistenzen, die niedrige Zerstreuung und Wärmeträgheit sicherstellen
- Verdampfer mit sehr gute Energieeffizienz, danke an den Verlauf der Flüssigkeit vom Kühlgas del gas refrigerante.



TRITTICO Startronic Plus

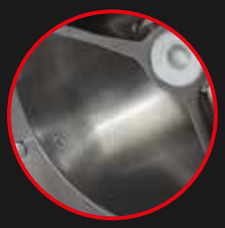
Die einzige und originale mit ionischem System an Bord

IONISCHES SYSTEM 3. GENERATION
um automatisch die Konsistenz und das Trocknen Ihres Speiseeises anzupassen.

Speiseeis
Sorbet
Granita
Konditoreicreme

programmierbar
(anpassbare Programm)

spezifisches Programm
für die Produktion kleiner Mengen



Doppeltemperatursensor auf dem Zylinder

Entfernbare Rutsche für das Eisherausziehen

Gummimatte für den Schalestütze

VERFÜGBARE MODELLE

- 122, 183 (Thekenmodelle)1 Wasser/Luft
- 305, 457 (Boden-Modelle) Wasser/Luft+Wasser
- 610, 1015, 1020 Wasser/entfernter Luftkond.+Wasser

Trittico Plus ist die Höchstmaschine für die Welt der handwerklichen Eiserzeugung, die man jederzeit gestattet, ein gesundes, ausgewogenes, weiches, cremiges, trockenes und festes Eis im Schaufenster zu haben. Die große Stärke von Trittico Plus ist ein geschlossenes Bravo Patent: das ionisches System. Das ist eine Erfindung, die allein der Begriff der Kühlung völlig erneuert hat und einen physikalischen-wissenschaftlichen Parameter angewandt hat, der der Maschine gestattet, automatisch zu feststellen und man in Echtzeit zu benachrichtigen, wenn das Eis trocken und fertig für das Abziehen ist, um ein sehr gutes Eis dauernd zu haben. Außerdem kommt **Trittico Plus** mit einer entwickelten Software daher die Grundkenntnisse vom Gebäck, weil man die Vanillesoße mit dieser Maschine machen kann.

KENNZEICHEN

- Möglichkeit der Einstellung des Konsistenzlesens durch die Messung der amperometrischen Anstrengung des Motors oder der Einstellung der Temperatur.
- Rührwerk der Eismaschine mit doppelter Geschwindigkeit.

VORTEILE

- Das **ionisches System**® gestattet auch, die Geschwindigkeit vom Schütteln in der ersten Phase durch den patentierten Regler der Geschwindigkeit vom Schütteln in der ersten Phase durch den patentierten Regler der Geschwindigkeit zu erhöhen, um mehr Luft zu aufsaugen und sie in der letzter Phase der Kühling zu vermindern, um das Eis nicht zu zerlegen.
- Möglichkeit zum Arbeiten mit Einstellung der Zeit.
- Möglichkeit zum Arbeiten mit Einstellung der Herausziehenstemperatur.

NB: Bravo-Produkte sind das Ergebnis kontinuierlicher Forschung und Entwicklung. Bravo Spa behält sich das Recht vor, die Zubehörteilen, die technische Eigenschaften und die Extras zu verändern. Wir bitten Sie, die Extras immer bei der Bestellungseingabe selber zu überprüfen. Aktuelle Informationen sind immer auf configurator.bravo.it verfügbar.

* Für Auskünfte über verfügbare Zubehöre jedes Maschinenmodell sehen Sie die beigefügte Broschüre oder besuchen Sie configurator.bravo.it, bitte.

MODELL		122 Wasser	122 Luft	183 Wasser	183 Luft	305 Wasser	305 Luft+ acqua	457 vWasser	457 Luft+ acqua	610 Wasser	610 Entfern. Luftkon. +Wasser	1015 Wasser	1015 Entfern. Luftkon. +Wasser	1020 Wasser	1020 Entfern. Luftkon. +Wasser
Kapazität je Zyklusje Zyklus	l	2.5	2.5	3	3	5	5	8,3	8,3	10	10	15	15	20	20
Durchschnittliche Produktion (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
Spannung (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
Leistung (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
Breite (A)	cm	36	36	50	50	51	51	51	61	61	61	61	61	61	61
Tiefe (B)	cm	68	68	79	79	80	80+17	95	95	95	95	100	100	115	115
Tiefe (C)	cm	-	-	-	-	87.5	87,5+17	102.5	102.5	102.5	102.5	107.5	107.5	122.5	122.5
Höhe (H)	cm	70	70	78	78	140	140	140	140	141	141	141	141	144	144
Gewicht (3) St. Premium	kg	90	-	114	-	238	-	295	-	329	-	369	-	495	-
Gewicht (3) St. Plus	kg	91	-	120	-	252	-	291	-	341	-	389	-	515	-
Gewicht (3) Ex. Premium	kg	91	-	120	-	252	-	291	-	341	-	389	-	515	-
Gewicht (3) Ex. Evo	kg	93	-	122	-	256	-	309	-	346	-	391	-	510	-

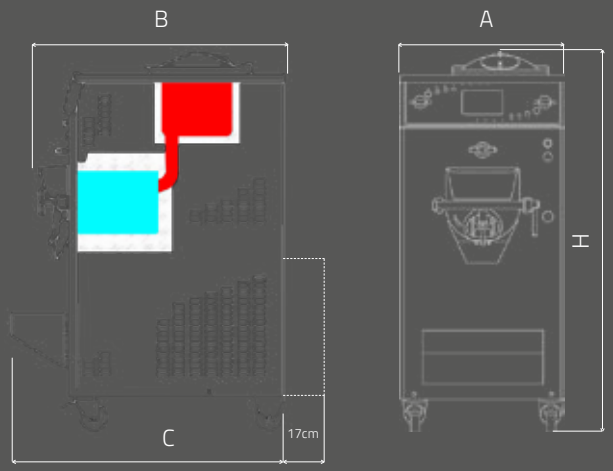
(1) Die Stundenproduktion variiert je nach verwendeter Mischung und Dickflüssigkeit des Endproduktes.

(2) Erhältlich auch mit 60 Hz.

(3) Die Maschinen mit Luftkondensator werden vor der Auslieferung gewogen.

(4) Die Absorption in kW ist als durchschnittliche Stundenverbrauch mit einer Standardmischung wie "Fiordilatte" zu betrachten.

REV. 0316 - Die Daten können jederzeit ohne vorherige Ankündigung durch den Hersteller geändert werden.



"partner at your side around the world"

BRAVO FRANCE

Zac Les Radars
Immeuble La Mulitech
13, Rue Jean Jacques Rousseau
91350 Grigny - France

Ph.: +33 01 69 43 50 50
bravofrance.fr
info@bravofrance.fr

BRAVO ASIA

16, Jalan Kilang Timor #02-03
Redhill Forum
Singapore 159308

Ph.: +65 62 71 72 30
bravo.asia
info@bravo.asia

ITALIA

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

BRAVO NORTH AMERICA

810 Tyvola Road, Suite 130
Charlotte, NC 28217

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

BRAVO DEUTSCHLAND

Briennerstraße 55
80333 München

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

BRAVO MIDDLE EAST

PO Box 16111
Ras Al Khaimah
United Arab Emirates

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

Entwickelt und hergestellt in Italien