

trittico duo



**EINFACH
EINZIGARTIG**

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



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

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

An Ihrer Seite,
wirksam, immer.



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, indem sie einem thermischen Schock (+ 85°C + 4°C) unterzogen wird und maximale Hygiene gara

5) **FLANSCH**

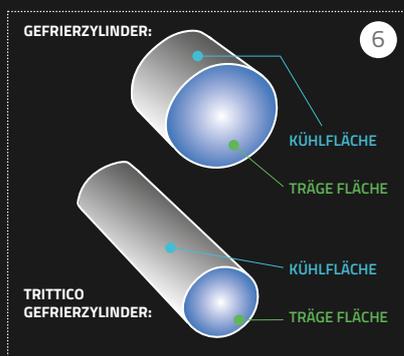
Leicht, robust, isolierend.

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 austauschbaren 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.

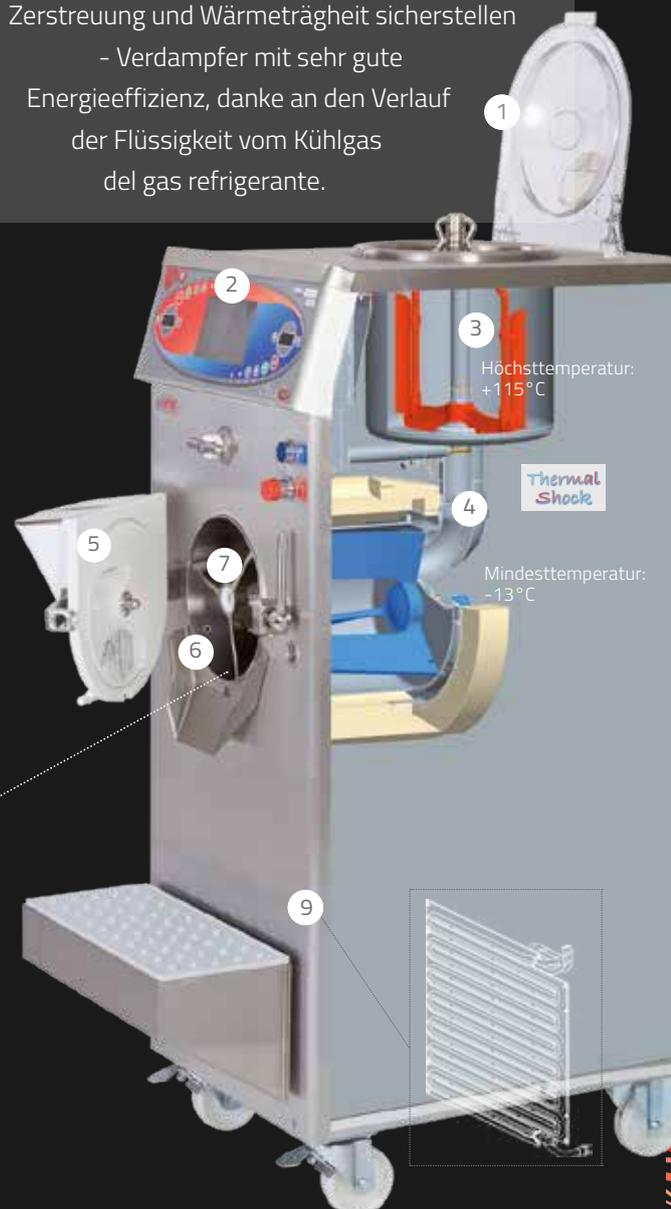
9) **HOHE ENERGIEEINSPARUNG**

- 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 Premium

Das Abc für Ihr Speiseeis

Die 3 in 1-Lösung, um Produkte mit Geschwindigkeit, Sicherheit und absolute Qualität anzufertigen.



trittico
Startronic Premium



Speiseeis
Sorbet
Granita*
*extra



programmierbar
(anpassbare
Programm)



Flanschverschlusshebel
mit Schraube



Mischwerk für den
oberen Behälter



Edelstahlrührwerk mit
Zähnen aus Kunststoff

VERFÜGBARE MODELLE

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

Trittico Premium ist die erste kombinierte Maschine für die Eiserzeugung, die auf den Markt gebracht worden ist. Ein revolutionierendes Landespatent mit dem das ganze multimaschine System für die handwerkliche Eiserzeugung in einer Technologie sehr gut enthalten wird. **Trittico Premium** hat die ganze, notwendige und grundsätzliche Ausrüstung und sie ist einfach zu benutzen. Sie darf sich über 40 Jahre Lernen, Neubearbeitungen und Besserungen rühmen, die sie eine reife, komplette und außergewöhnlich funktionstüchtige Maschine machen.

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

- Kurze Zeit vom Einfrieren.
- Sehr einfach zu handhaben und putzen.



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 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	-

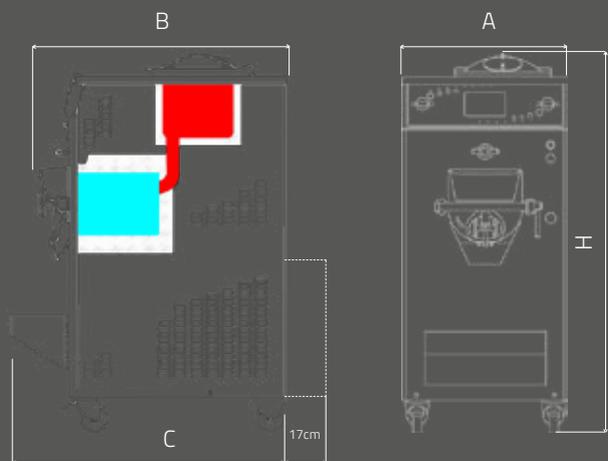
(1) Die Stundenproduktion variiert je nach verwendeter Mischung und Dickflüssigkeit des Endproduktes.

(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.



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



"partner at your side
around the world"



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@bravomiddleeast.com



Entwickelt und hergestellt in Italien