

brittico 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**

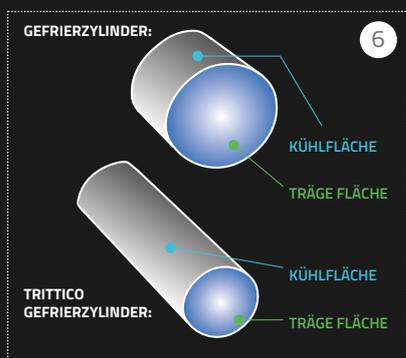
Leicht, robust, isolierend.

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 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.

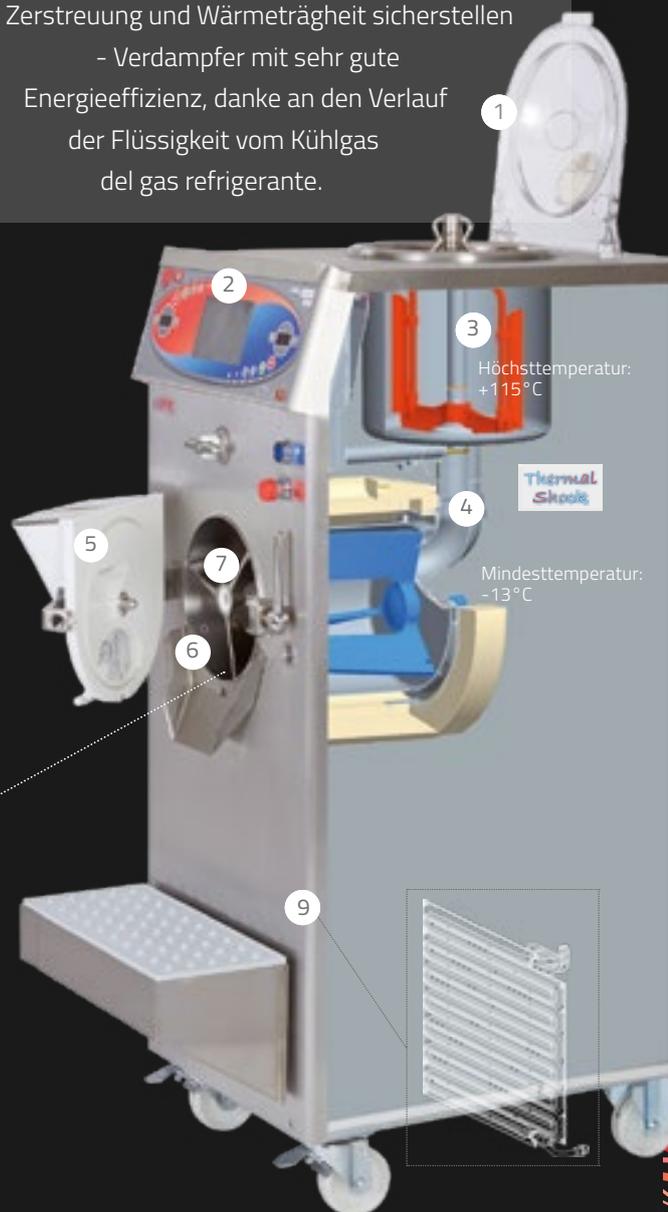
9) **HOHE ENERGIEEINSPARUNG**

- 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

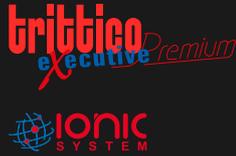
- Verdampfer mit sehr gute Energieeffizienz, danke an den Verlauf der Flüssigkeit vom Kühlgas del gas refrigerante.



TRITTICO Executive Premium

...und die Konditorei kommt in Ihr Labor!

Trittico® Executive führt mehrere anpassbare Grundprogramme automatisch.



Speiseeis
Sorbet
Halbgefrorenen
Granita
Konditoreicreme
Béchamelsoße
programmierbar
(anpassbare
Programm)



Gelee #
Soßen und Marmelade #



Buttercreme ##
Mousselinecreme ##
Pâte à bombe ##
Schokolade Pâte à bombe ##

spezifisches Programm
für die Produktion
kleiner Mengen



Schnelle
Flanschverschlusshebel



Seitenverkleidungen
aus Edelstahl



Grafische Anzeige 3,3"

VERFÜGBARE MODELLE

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



besonderer
Schneebeesen für
Gebäck
(Zubehör)



Rutsche mit
Schaufel für
direktes Abziehen
der Erzeugnisse
(Zubehör)



mit diesem
Rührwerk kann
man verschiedene
Rezepte der
Konditorei machen
(Zubehör)

Trittico Executive Premium ist die multifunktionale Maschine, die sowohl Desserts als auch Salzzubereitungen machen kann. Das ist ein komplettes Modell, das Erfahrungen und Leidenschaften über handwerkliches Eis, Gebäckhandwerk und Salzige enthält.

Sie anbietet viele Rezepte, die man mit Standardprogramme machen kann. Sie erlaubt auch, schöpferisch mit dem freien Programm zu sein. Sie hat eine hochentwickelte Software, die die Kochendverfahren, Kühlungsverfahren und Emulsionsverfahren der Erzeugnisse selbstständig verwaltet, ohne Fehler und Verschwendung. Sie ist ein wertvoller Helfer, um die Arbeit im Arbeitsraum und in der Küche zum Besseren organisieren!

KENNZEICHEN

- Möglichkeit der Einstellung des Konsistenzlesens durch die Messung der amperometrischen Anstrengung des Motors oder der Einstellung der Temperatur
- Vom Inverter gesteuerter Rührwerk mit variabler 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 Kühlung zu vermindern, um das Eis nicht zu zerlegen.
- Möglichkeit zum Arbeiten mit Einstellung der Zeit.
- Möglichkeit zum Arbeiten mit Einstellung der Herausziehenstemperatur.
- Mehrere Rezepte über Eis und Gebäck



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	2,6	2,9	4,2	4,5	6,3	6,5	7,7	8,1	9,8	10	13,4	14	17,5	17,9
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	75	75	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	-

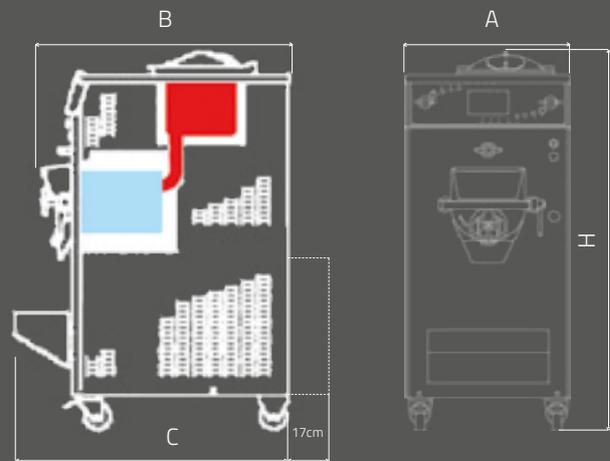
(1) Die Stundenproduktion variiert je nach verwendeter Mischung und Dickflüssigkeit des Endproduktes.

(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. 0522 - 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



Entwickelt und hergestellt in Italien