

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**

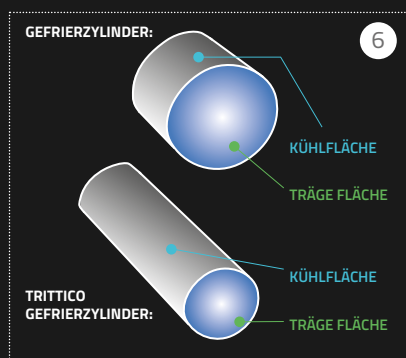
Leicht, robust, isolierend.

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 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.

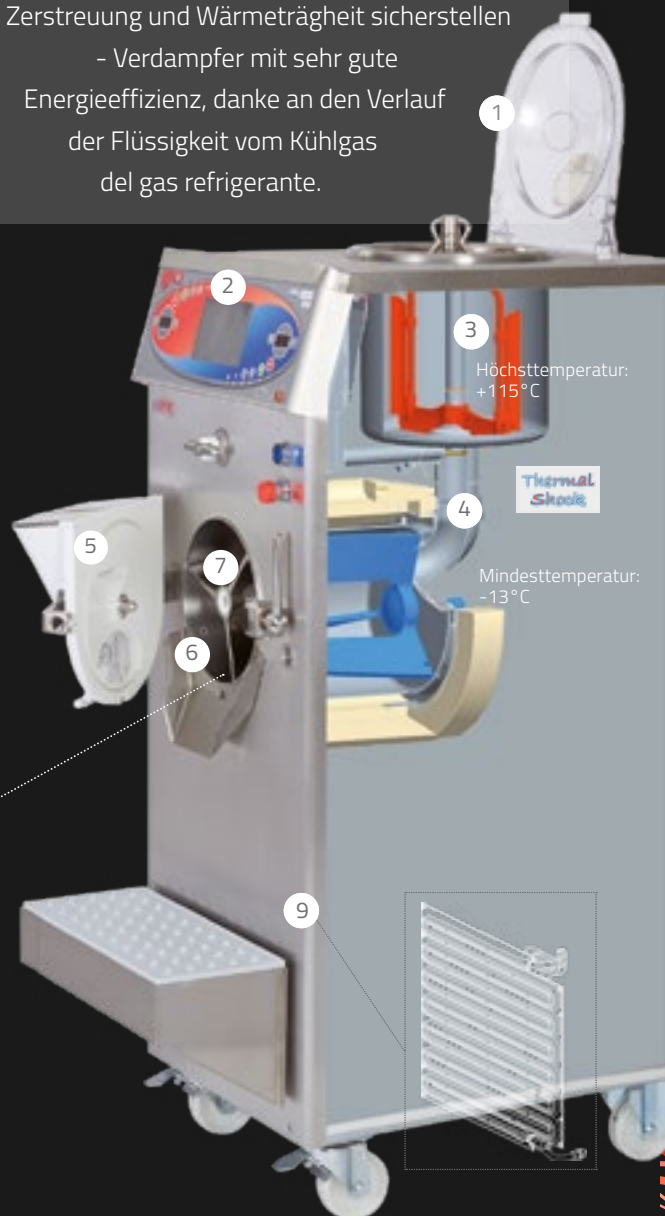
9) **HOHE ENERGIEEINSPARUNG**

- 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.



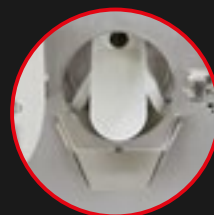
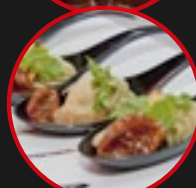
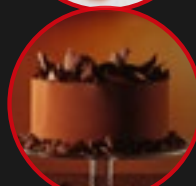
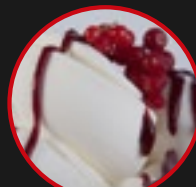
TRITTICO Executive Evo

Palettentop auch für die SCHOKOLADE!

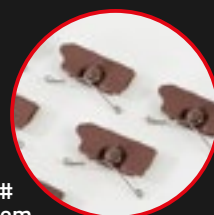
Mit **Trittico® Executive Evo** können Sie endlose Rezepte erstellen!



trittico
Executive Evo
IONIC
SYSTEM



Evo Kit mit Inverter auf dem Obertank und Rutsche mit Temperierfunktion



Zähne aus Nährstoffmetall



Speiseeis
Sorbet
Halbgefrorenen
Granita
Konditoreicreme
Gelee
Buttercreme
Mousselinecreme
bayrische Creme
Zitronencreme
Meringe für Macaron
italienische Meringe
Schweizermeringe
Pâte à bombe
Schokolade Pâte à bombe
traditionelle Ganache
englische Creme
Marshmallow
Pâte à choux ##
Glasur #
emulgierte Zitronencreme #
Schokoladecreme verkehrtem
Zyklus #
Ganache verkehrtem Zyklus#
bayrische Creme mixer #
Konditoreicreme mixer #
englische Creme mixer #
Weisschokotemperierung
Bitterschokotemperierung
Milkschokotemperierung
Suppen #
salzige Soße #
Béchamelsoße

programmierbar
(anpassbare Programm)

spezifisches Programm
für die Produktion
kleiner Mengen

Mittlere Waschvorrichtung
Gelenk und äußere
Brause

VERFÜGBARE MODELLE

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



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



mit diesem
Werkzeug kann
man eine sehr
gute Pâte à choux
erzeugen
(Zubehör)



besonderer
Schneebesen für
Gebäck
(Zubehör)

mit den zubehör



mit den zubehör



Trittico Executive Evo ist die multifunktionale Maschine schlechthin. Das ist ein komplettes Modell, dass Erfahrungen und Leidenschaften über handwerkliches Eis, hohe Gebäck, internationale Kochkunst und Schokolade enthält. Mit Trittico Executive Evo können Sie endlose Rezepte erstellen. Das ist eine unentbehrliche Mitarbeiterin: genaue, zuverlässige, unermüdliche und beständige!

KENNZEICHEN

- Möglichkeit der Einstellung des Konsistenz lesens 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

IONIC
SYSTEM



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

