



1974: Erste Trittico

Das ERSTE Multifunktionsgerät für Speiseeis, Süßwaren und Schokolade.

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

2000: IONIC SYSTEM

heute: Trittico Duo: die letzte Serie + INSIGHT Technologie

Insight
h24 under control

Stülpen Sie Ihr Konzept des Kundendienstes 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 Konditorei-creme neuer Generation



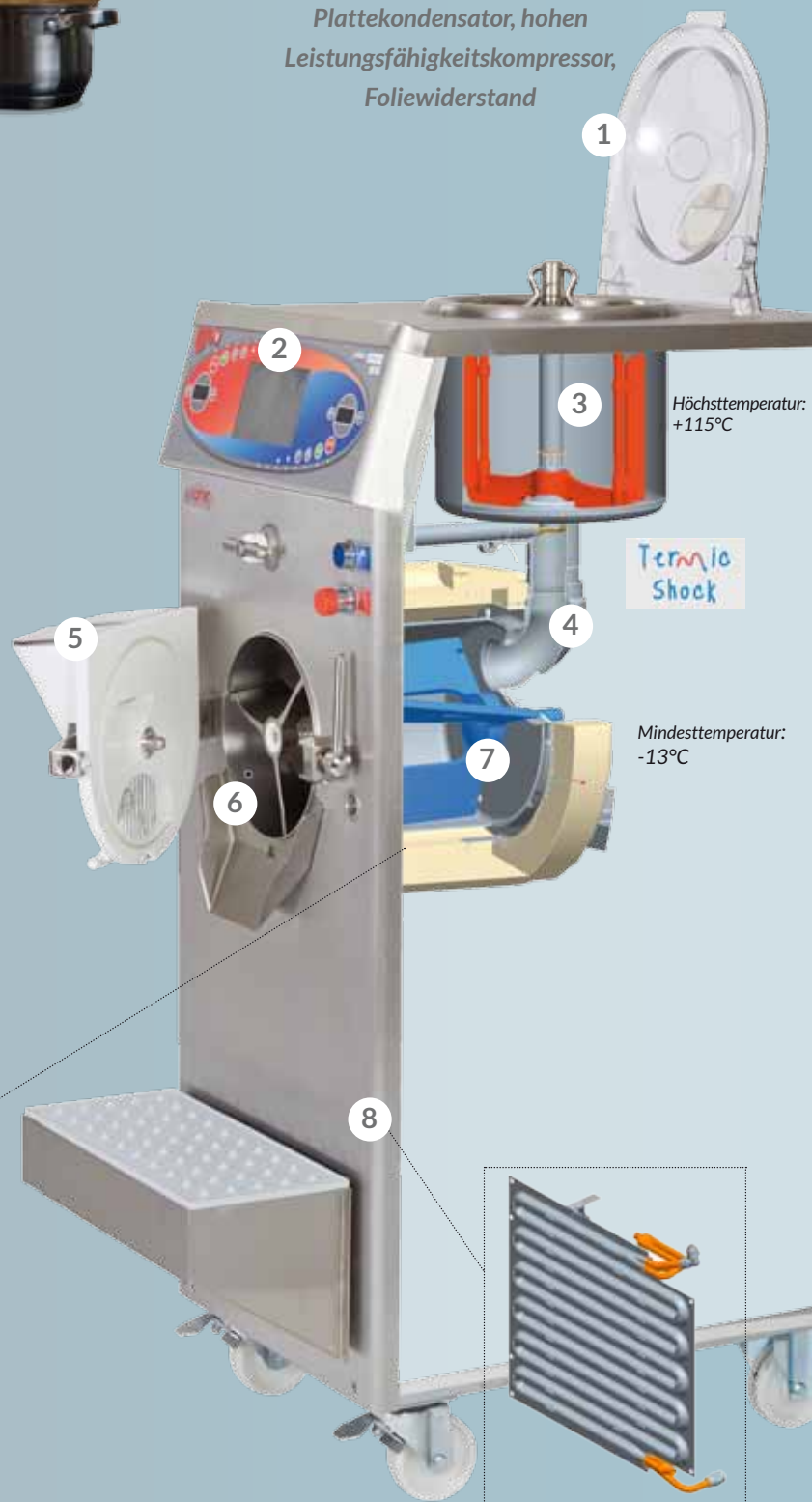
4) **INNERLICHER DURCHKANAL**
Geschwindigkeit, Hygiene, Reinigung
Die heiße Mischung fällt in den Gefrierzylinder ohne Verunreinigung und externe Manipulation, indem sie einem thermischen Schock (+ 85°C + 4°C) unterzogen wird und maximale Hygiene garantiert.

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) **IONISCHES SYSTEM 3.0**
Das ionosches System 3. Generation ist eine wissenschaftliche Kontrolle über das Einfrieren mit der Analyse des Phänomens der Ionenwanderung, um festzustellen - durch eine Doppelsonde im Gefrierzylinder - wenn das Eis ganz trocken, stabil und voluminös ist, auch in kleinen Mengen.

7) **GEFRIERZYLINDER**
Er friert ein - Blockzylinder mit kleinem Durchmesser und Mehrpunkte - Gasinjektion 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.

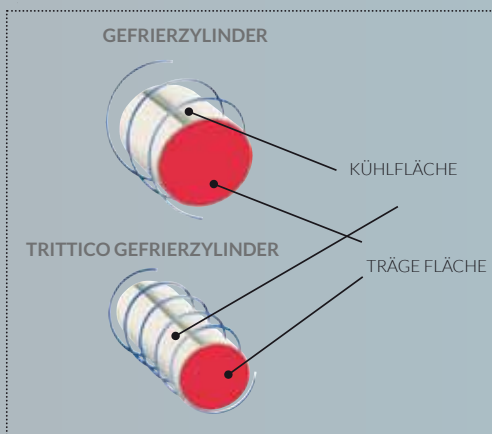
8) **HOHE ENERGIEEINSPARUNG**
Plattkondensator, hohen Leistungsfähigkeitskompressor, Foliewiderstand



Höchsttemperatur: +115°C

Termo Shock

Mindesttemperatur: -13°C





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

AUF
configurator.bravo.it
KONFIGURIERBAR

VERFÜGBARE MODELLE

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



1



2



3

SERIENAUSSTATTUNG

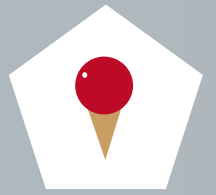
- Flanschverschlusshebel mit Schraube (Abb.1)
- Mischwerk für den oberen Behälter (Abb.2)
- Edelstahlrührwerk mit Zähnen aus Kunststoff (Abb.3)
- Feste Rutsche für das Eisherausziehen
- Aromenbehälter (Abb.2)
- Startronic Premium Ersatzteile Grundset

VORTEILE

- Möglichkeit der Einstellung des Konsistenzlesens durch die Messung der amperometrischen Anstrengung des Motors oder der Einstellung der Temperatur
- Optimale Haftung an den Seiten und an der Unterseite des Tanks
- Möglichkeit der Ladung der Mischung von der Fronttür im Falle einer Kälteerzeugung
- Möglichkeit der Zugabe der Zutaten in jeder Phase der Heizung und Kühlung

¹ Thekenmodelle: Zähne aus Nährstoffmetall, entfernbarer Rutsche für das Eisherausziehen, Seitenverkleidungen aus Edelstahl inkl.

PROGRAMME UND PRODUKTE



Gesundes, ausgewogenes, weiches und cremiges Eis und Sorbets mit Trittico Premium.



#Speiseeis

#Sorbet



#Granita*

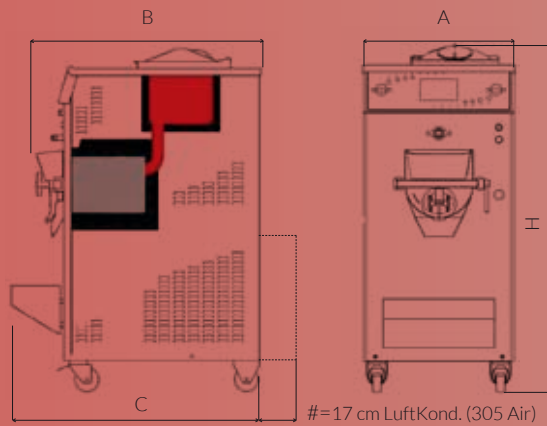
(*Nur mit der Wahl des verbunden extra)

#Programmierbar

(anpassbare Programm)

| MODELL | | 122 Wasser | 122 Luft | 183 Wasser | 183 Luft | 305 Wasser | 305 Luft+ Wasser | 457 Wasser | 457 Luft+ Wasser | 610 Wasser | 610 Entfern. Luftkon. +Wasser | 1015 Wasser | 1015 Entfern. Luftkon. +Wasser | 1020 Wasser | 1020 Entfern. Luftkon. +Wasser |
|----------------------------------|----------------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------|------------------------|---------------|------------------------|---------------|----------------------------------------|----------------|-----------------------------------------|----------------|-----------------------------------------|
| Kapazität je Zyklusje Zyklus | Lt | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 5 | 5 | 8,3 | 8,3 | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Durchschnittliche Produktion (1) | Lt/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) | Volt/ 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 | kW(4) | 3.2 | 3.3 | 5.3 | 5.4 | 5.8 | 5.9 | 6.3 | 6.5 | 9 | 9.2 | 11.2 | 11.5 | 18.6 | 18.9 |
| 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+# | 95 | 95 | 95 | 95 | 100 | 100 | 115 | 115 |
| Tiefe (C) | cm | - | - | - | - | 87.5 | 87,5+# | 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) | kg | 90 | - | 114 | - | 238 | - | 295 | - | 329 | - | 369 | - | 495 | - |

- (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. 0416 - Die Daten können jederzeit ohne vorherige Ankündigung durch den Hersteller geändert werden.



EXTRA* - Für weitere Informationen über EXTRA sehen Sie bitte den vorbehalte Prospekt

| | | | | | | | |
|-------------------------|--------------------------|----------------------------------------|--------------------------|--------------------------------|-------------|----------------------------|---------------------------------|
| | | | | | | | |
| INSIGHT TECHNOLOGIE | IONENKONTROLLE M.**** | GRANITA M.**** | ENTFERNBARE RUTSCHE** | ARRANGEMENTFOR WASHING GUN | BRAUSE | WASCHVORRICHTUNG GELENK | EVO MIX |
| | | | | | | | |
| GRAFISCHE DISPLAY*** | LAUFBAND AUS GUMMI | SEITENVERKLEIDUNGEN AUS EDELSTAHL** | VORBEREITUNG EVO MIX | ZÄHNE AUS NÄHRSTOFFMETALL** | SCHNEEBESEN | ERSATZTEIL-SATZ 24 | LUFT-/WASSER KONDENSATOR**** |

* Nicht verfügbare Extras für die Thekenmodelle ausgenommen wo es angeführt ist.
** Standard bei Thekenmodelle.
*** Thekenmodelle enthalten.
**** Ausgenommen Mod. 1015/1020.
***** Verfügbar nur für die Thekenmodelle.



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 Bestelleingabe selber zu überprüfen.
Aktuelle Informationen sind immer auf configurator.bravo.it verfügbar.