

trittico

BRABO®

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**.

heute: Trittico Duo: die letzte Serie + INSIGHT Technologie


Insight
h24 under control

Stülpen Sie Ihr Konzept
des Kundendiensts um.
Stellen Sie sich eine vir-
tuelle 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



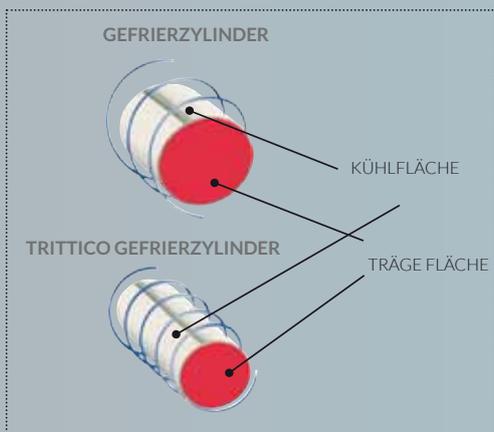
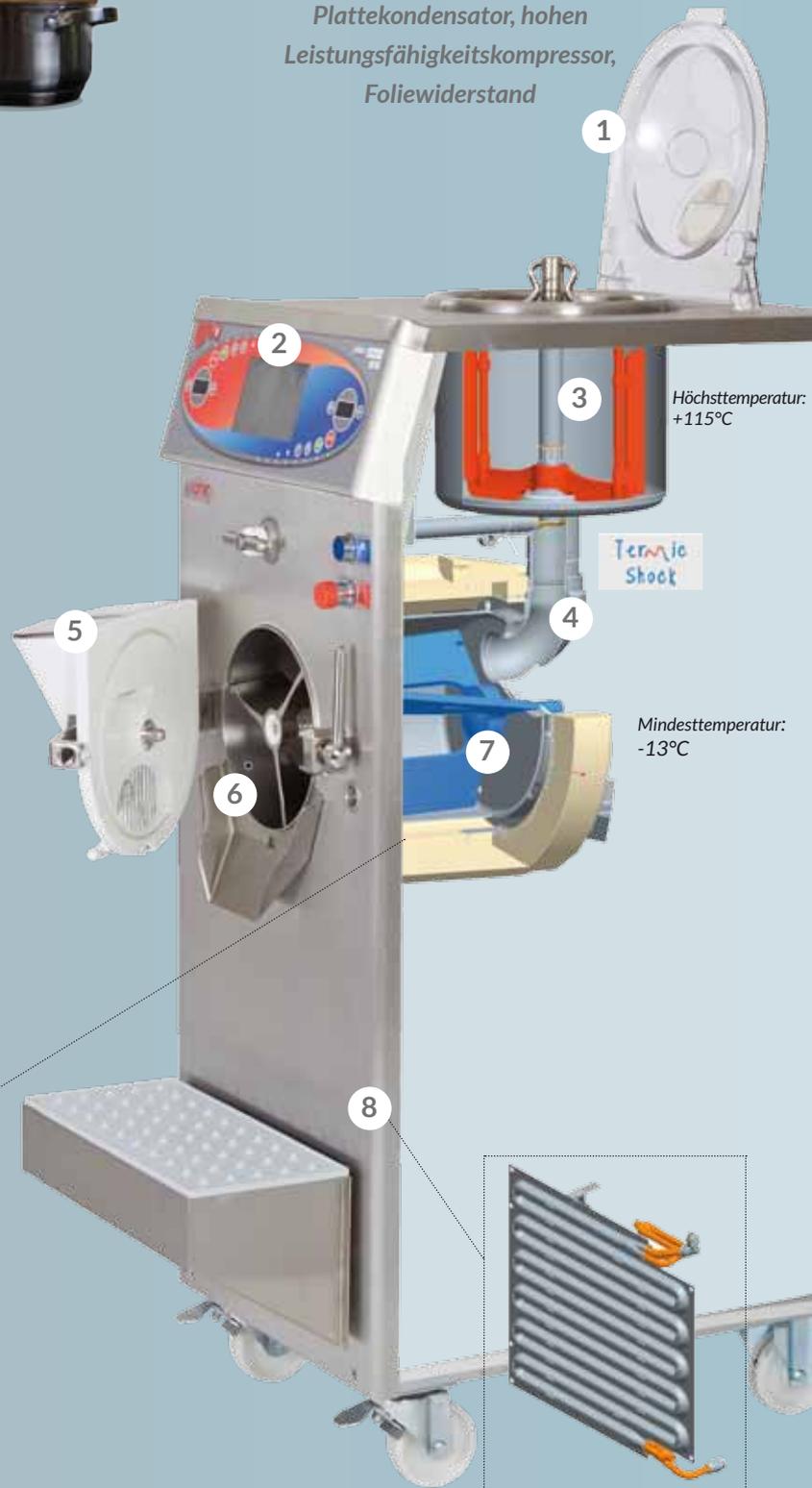
4) **INNERLICHER DURCHKANAL**
Geschwindigkeit, Hygiene, Reinigung
Die heiße Mischung fällt in den Gefrierzylinder ohne Verunreinigung und externe Manipulation, indem sie einem thermischen Schock (+ 85°C + 4°C) unterzogen wird und maximale Hygiene garantiert.

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





Extra
"KIT EVO"

TRITTICO Executive Evo

PALETTENTOP auch für die SCHOKOLADE!

Mit Trittico® Executive Evo können Sie endlose Rezepte erstellen!



trittico
Executive Evo
IONIC
SYSTEM

AUF
configurator.bravo.it
KONFIGURIERBAR

VERFÜGBARE MODELLE

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



1



2



3

SERIENAUSSTATTUNG

- Vom Inverter gesteuerter Rührwerk mit variabler Geschwindigkeit
- **Evo Kit** mit Inverter auf dem Obertank und Rutsche mit Temperierfunktion (Abb.1)
- Doppeltemperatursensor auf dem Zylinder
- **Ionisches System 3. Generation**
- Schnelle Flanschverschlusshebel
- Mischwerk für den oberen Behälter
- Entfernbarer Rutsche für das Eisherausziehen
- Zähne aus Nährstoffmetall (Abb.2)
- **Mittlere Waschvorrichtung** Gelenk und äußere Brause (Abb.3)

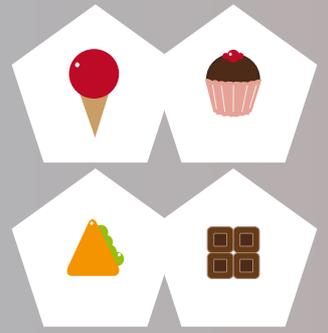
- Seitenverkleidungen aus Edelstahl
- Grafische Anzeige 3,3"
- Executive Evo Ersatzteile Grundset

VORTEILE

- Trittico Executive Evo hat alle Vorteile des Modells Executive Premium und auch:
 - ermöglicht es, die 3 Programme der Schokotemperier, dank der Funktion Heizen und Kühlen des oberen Tanks auszuführen
 - stellt zusätzliche Programme für die Konditorei vor

PROGRAMME UND PRODUKTE

Die Produktionsstätte Ihrer Träume auf nur einem Quadratmeter! Nicht nur Eis, Konditormaren und Salziges, sondern auch **SCHOKOLADE!**



Optional
"KIT EVO"

#Speiseeis



#Sorbet

#Granita



#Halbgefrorenen

#Konditoreicreme



#Gelee

#Buttercreme



#Meringe für Macaron

#Marshmallow





#Italienische Meringe

#Bayrische Creme



#Pâte à choux

- #Mousselinecreme
- #Zitronencreme
- #Schweizermeringe
- #Pâte à bombe
- #Schokolade Pâte à bombe
- #Traditionelle Ganache
- #Englische Creme

- #Emulgierte Zitronencreme
- #Glasur

- #Schokoladecreme verkehrtem Zyklus
- #Ganache verkehrtem Zyklus
- #Bayrische Creme mixer
- #Konditoreicreme mixer
- #Englische Creme mixer



#Weisschokotemperierung
 #Bitterschokotemperierung
 #Milkschokotemperierung



#Soßen und Marmelade

#Suppen

#Salzige Soße

#Béchamelsoße

#Programmierbar
(anpassbare Programm)

#Spezifisches Programm
für die Produktion kleiner Mengen

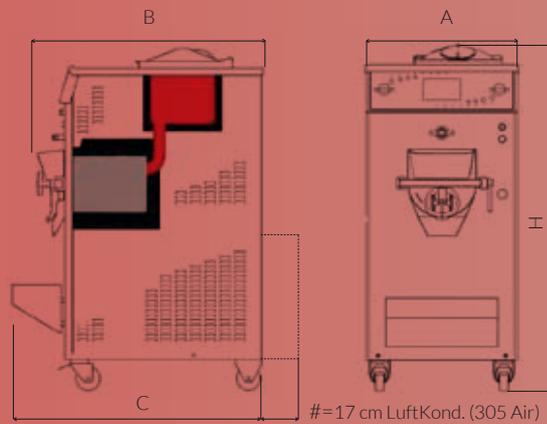
MODELL		122 Wasser	122 Luft	183 Wasser	183 Luft	305 Wasser	305 Luft+ Wasser	457 Wasser	457 Luft+ Wasser	610 Wasser	610 Entfern. Luftkon. +Wasser	1015 Wasser	1015 Entfern. Luftkon. +Wasser	1020 Wasser	1020 Entfern. Luftkon. +Wasser
Kapazität je Zyklusje Zyklus	Lt	2.5	2.5	3	3	5	5	8,3	8,3	10	10	15	15	20	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	17.3	17.6
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	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. 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



VORBEREITUNG
EVO MIX



EVO MIX



ERSATZTEIL-SATZ
24



DISPLAY TOUCH****



SCHNEEBESEN**



VORBEREITUNG BASAUTZ
PATE A CHOUX



BAUSATZ
PATE A CHOUX



LUFT-/WASSER
KONDENSATOR***

AUF
configurator.bravo.it
KONFIGURIERBAR

* Nicht verfügbare Extras für die Thekenmodelle ausgenommen wo es angeführt isto.

** Ausgenommen Mod. 122/1015.

*** Verfügbar nur für die Thekenmodelle.

**** Verfügbar für 183 Modelle.

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.