DESCRIZIONE COMPONENTI OPTIONAL PER CONFIGURATOR

configurator.bravo.it

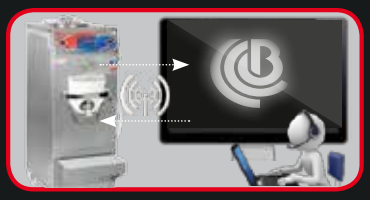
trittico duo

EQUILIBRIO SMART SCALE

Il nuovo rivoluzionario sistema ideato da Bravo – perfettamente in sinergia con il Trittico grazie all'optional WI-FI – che consiste in una bilancia e in un App per iPad che consente all'utente di monitorare ed eseguire ogni fase di lavorazione: pesatura, inserimento degli ingredienti al momento appropriato, velocità di agitazione, controllo delle temperature con precisione al decimo di grado e controllo dei tempi sia di cottura che di raffreddamento.

INSIGHT

Grazie alla tecnologia Insight possiamo, direttamente dalla nostra sede, supervisionare l'installazione delle macchine e monitorare i primi processi produttivi.
Il nostro server può monitorare la macchina 24h su 24h e possiamo inviare in tempo reale dei messaggi automatici inerenti all'uso inappropriato della macchina, alle inappropriate condizioni di lavoro o agli interventi di regolare manutenzione da effettuare.



CONTROLLO IONICO M.

Da non confondere con il sistema ionico. Questo optional include il programma "controllo ionico manuale" che permette al professionista di **controllare la mantecazione del gelato regolando manualmente** - secondo la propria preferenza - il grado di consistenza (asciugatura) della miscela gelato. ***Include inoltre automaticamente l'optional granita e fornisce in dotazione anche lo scivolo estrazione gelato removibile.***

GRANITA M.

Per la **produzione di granita in macchin**a, grazie al riduttore di velocità che attua una rotazione controllata e rallentata del mescolatore durante tutta la fase di raffreddamento della granita.

SCIVOLO ESTRAZIONE REMOVIBILE

Lo scivolo per estrazione, posto sotto la bocca di fuoriuscita, diventa amovibile grazie ad un **sistema di aggancio rapido**. La veloce e pratica asportabilità permette di **igienizzare lo scivolo in ogni sua parte direttamente in lavastoviglie**.

PREDISPOSIZIONE DOCCETTA

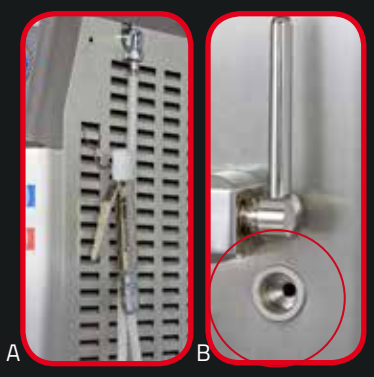
La macchina viene dotata di alcuni accessori che la predispongono alla possibilità di aggiungere l'optional doccetta in un secondo momento. Vi garantisce così l'opportunità di acquistare l'optional DOCCETTA quando lo riterrete più opportuno.

DOCCETTA LAVAGGIO

Una pratica doccetta (A) che permette di **lavare più comodamente entrambe le vasche della macchina**. La doccetta viene azionata da un pulsante e il flusso dell'acqua è regolato da un comodo dosatore.

LAVAGGIO GIUNTO

Grazie a questo condotto (B) è possibile **igienizzare il giunto posto dietro al mescolatore**. ***Questo optional include automaticamente l'optional "doccetta lavaggio"***. Questo sistema di lavaggio usato in modo regolare evita che alcuni residui alimentari (oltre a grasso e olio di lubrificazione) restino intrappolati nella zona dove il mescolatore si collega al giunto.



DENTI IN LEGA METALLICA ALIMENTARE

Il dente garantisce una maggiore longevità e una migliore efficacia raschiante.
Assicura massima aderenza alle pareti del cilindro senza graffiarne la superficie, migliorando lo scambio termico tra cilindro e gelato.

TAPPETO GOMMA

Costruito in gomma siliconica antiscivolo, da posizionare sopra la mensola poggia vaschetta.
Permette di avere **maggiore attrito tra la mensola e la vaschetta** di raccolta del prodotto in estrazione e maggiore capacità di isolamento.

PANNELLI ACCIAIO INOX

I pannelli in acciaio inox sostituiscono quelli forniti in dotazione in metallo verniciato. Si caratterizzano per **robustezza e resistenza nel tempo**. ***Questo optional include automaticamente l'optional "leva chiusura flangia rapida".***

LEVA CHIUSURA FLANGIA RAPIDA

Un nuovo pratico sistema a leva in acciaio inox per la chiusura della flangia di estrazione.
Questo optional include automaticamente l'optional "pannelli acciaio inox".

PREDISPOSIZIONE EVO MIX

Predisposizione per l'aggiunta del mixer in qualsiasi momento. Garantisce così l'opportunità di acquistare e collegare a Trittico l'optional EVO MIX quando lo riterrete più opportuno.

EVO MIX

Frullatore a immersione posizionato sulla vasca superiore di Trittico (brevetto Bravo). Costituito da un coltello a tre lame in acciaio da coltelleria e una **capacità di 12000 RPM** (giri al minuto). All'inizio di ogni programma di Trittico **è possibile programmare dalla macchina stessa il funzionamento automatico** del mixer per un tempo che può variare da 1 a 5 minuti.

SCIVOLO DI ESTRAZIONE

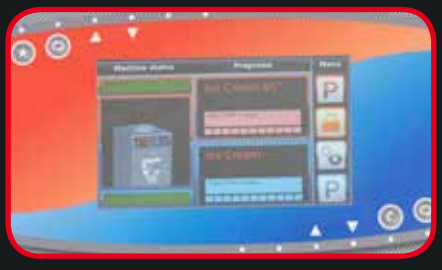
Per **estrarre i prodotti direttamente dalla vasca superiore** senza sporcare il cilindro di raffreddamento. Funzionale per l'estrazione di confetture, marmellate, topping, gelatine di frutta, ganache, cioccolato temperato, ecc.
Lo scivolo è costruito in **materiale alimentare** che non interferisce con la temperatura del prodotto in estrazione e impedisce che prodotti come il cioccolato temperato inizino a raffreddare lungo la discesa depositandosi in parte sullo scivolo stesso. In dotazione con lo scivolo sono forniti inotre: 1. una paletta a mezzaluna, 2. un anello di tenuta dello scivolo sul mozzo del cilindro di scorta.

DISPLAY con COMPUTER DI BORDO

Display LCD grafico da **3,3 pollici** con **COMPUTER DI BORDO INTEGRATO** per **visualizzare ogni stato di funzionamento della macchina e gestire in modo facile e immediato programmi, tempi e temperature**; permette di a**vere sempre sotto controllo tutti i parametri della macchina** come numero di lavorazioni effettuate, tempi di funzionamento degli accessori e moltissimi altri dati utili.

DISPLAY TOUCH con COMPUTER DI BORDO

Display **TOUCH SCREEN da 7" (151x91mm) ad elevata risoluzione** con COMPUTER DI BORDO INTEGRATO per il controllo totale e interattivo della macchina.
Permette di **avere sempre sotto controllo tutti i parametri della macchina** come numero di lavorazioni effettuate, tempi di funzionamento degli accessori e moltissimi altri dati utili.



REV.1016 - I dati riportati possono essere modificati in qualsiasi momento e senza preavviso dalla casa costruttrice.

KIT 24

Una fornitura esclusiva di ricambi per un'**autonomia di lavoro a lungo termine**.
Comprende: ▪ una fornitura di scorta delle palette laterali dell'agitatore ▪ una fornitura di scorta dei pattini di fondo dell'agitatore ▪ coperchio chiusura flangia ▪ sportello uscita gelato ▪ guarnizione flangia ▪ guarnizione sportello ▪ anello di tenuta del mescolatore ▪ valvola a farfalla ▪ paletta estrazione gelato ▪ scovolino per pulitura tubo travaso.

FRUSTA

Frusta in acciaio inox per una **perfetta emulsione automatica dei prodotti**.
La frusta deve essere inserita nella vasca inferiore di Trittico per montare ad arte creme e mousse, pâte à bombe, crema al burro, meringa, ecc.

PREDISPOSIZIONE KIT PATE A CHOUX

La macchina viene dotata di alcuni accessori che la predispongono alla possibilità di acquistare l'optional kit pâte à choux per la realizzazione della pâte à choux quando lo riterrete più opportuno.

KIT PATE A CHOUX

Un kit rivoluzionario che permette di preparare una perfetta pâte à choux. Formato da una flangia speciale progettata ad hoc per inserire la farina al momento giusto ed amalgamarla correttamente al fine di ottenere un prodotto impeccabile.
Il kit si completa, a livello software, con l'aggiunta del programma "pâte à choux", grazie al quale la lavorazione del prodotto avviene tramite procedure pre-impostate e automatiche, sia nella parte calda che nella parte fredda.
Include la PRED. KIT PATE A CHOUX, il KIT EVO e uno SCIVOLO TEMPERA.

CONDENSAZIONE ARIA/ACQUA

Un doppio condensatore ibrido che permette alla macchina di **lavorare in primo luogo ad aria e, se necessario, ad acqua** (indispensabile in aree geografiche con scarsità d'acqua).
Il primo condensatore ad aria è in grado, in condizioni ottimali di temperatura ambiente, di supplire da solo alla condensazione del fluido refrigerante dell'impianto. Quando le condizioni ambientali sono più difficili (es. aria ambiente troppo calda) il sistema avvia in automatico il secondo condensatore ad acqua. Tale soluzione **garantisce un risparmio considerevole**, rispetto alla soluzione unicamente condensata ad acqua, in quanto l'acqua è usata solamente nei momenti più impegnativi della lavorazione delle miscele alimentari.

CONDENSAZIONE ARIA MACCHINE DA BANCO

Il condensatore ad aria è in grado di garantire una perfetta condensazione senza l'utilizzo di acqua.

STAMPANTE

Durante il funzionamento della macchina è possibile stampare i dati relativi alla temperatura in fase di riscaldamento e raffreddamento. Tali dati possono essere consultati anche dagli organi competenti.

LEGENDA

questo simbolo indica che un optional **INCLUDE** un altro

questo simbolo indica che gli optional **SI INCLUDONO** a vicenda

questo simbolo indica che l'optional nel riquadro piccolo è incluso nel prezzo

COMPATIBILITÀ OPTIONAL* SU MODELLI TRITTICO

*Optional non disponibili per modelli da banco eccetto dove specificato	Trittico Startronic Premium	Trittico Startronic Plus	Trittico Executive Premium	Trittico Executive Evo
Equilibrio	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL
Insight	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL
Controllo ionico manuale	OPTIONAL (esclusi modelli 1015 e 1020)	√	√	√
Granita m.	OPTIONAL (esclusi modelli 1015 e 1020)	√	√	√
Scivolo estrazione removibile	OPTIONAL (di serie su modelli da banco)	√	√	√
Predisposizione doccetta	OPTIONAL	OPTIONAL	√	√
Doccetta lavaggio	OPTIONAL	OPTIONAL	√	√
Lavaggio giunto	OPTIONAL	OPTIONAL	√	√
Denti in plastica	√	√	X	X
Denti in lega metallica alimentare	OPTIONAL (di serie su modelli da banco)	OPTIONAL (di serie su modelli da banco)	√	√
Tappeto gomma	OPTIONAL	√	√	√
Pannelli acciaio inox	OPTIONAL (di serie su modelli da banco)	OPTIONAL (di serie su modelli da banco)	√	√
Leva chiusura flangia rapida	OPTIONAL	OPTIONAL	√	√
Predisposizione Evo Mix	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL
Evo Mix	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL
Kit 24	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL
Scivolo di estrazione	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL	√
Display grafico	OPTIONAL (inclusi modelli da banco)	OPTIONAL (inclusi modelli da banco)	√	√
Display touch	X	OPTIONAL (incluso modello da banco 183)	OPTIONAL	OPTIONAL (incluso modello da banco 183)
Frusta	X	OPTIONAL (esclusi modelli 122, 1015)	OPTIONAL (escluso modello 1015)	OPTIONAL (esclusi modelli 122, 1015)
Predisposizione kit pate a choux	X	X	X	OPTIONAL
Kit pate a choux	X	X	X	OPTIONAL
Condensazione aria/ acqua	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL
Condensazione ad aria	Disponibile solo per i modelli da banco 122/183			
Stampante	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL

√= di serie X= non disponibile

BRAVO S.p.a. Montecchio Maggiore - Vicenza, Italia | Tel. 0039.0444.707.700 | bravo.it | info@bravo.it