

trittico duo



**SEMPLICEMENTE
UNICO**

La tecnologia made in Italy
che ha modernizzato il sistema di produzione
artigianale del gelato e della pasticceria.



CONFIGURABILE SU
configurator.bravo.it



LA PRIMA MACCHINA MULTIFUNZIONE PER GELATERIA, PASTICCERIA E CIOCCOLATO.

1974
nasce **Trittico®**

Trittico® è una tecnologia unica: **oltre 40 anni di storia**, ricerca, brevetti e progressi.

Una certezza nel tempo: l'esperienza e la storicità di un'idea originale che rimane ed evolve.

Un successo in continua evoluzione, la ricerca permette di migliorare e affinare la macchina per renderla perfetta.

Una tecnologia sicura e affermata, resistente e sempre al passo con le nuove tendenze.

Un vero e proprio laboratorio, completamente personalizzabile e configurabile anche online su ***configurator.bravo.it***

2000



2017

Trittico Duo: ultima serie + Tecnologia **INSIGHT**


Insight
h24
under control

Rivoluziona il tuo concetto di assistenza.
Immagina un'intelligenza virtuale
costantemente al tuo servizio.

**Al tuo fianco,
operativi,
sempre.**



1) **COPERCHIO SUPERIORE TRASPARENTE**

Inserire, monitorare, aggiungere.

2) **LCD o TOUCH DISPLAY**

Personalizzare, programmare, interagire.

3) **VASCA SUPERIORE VERTICALE**

Cuoce come una pentola - arriva a 115°C con una precisione a 0,1°C al cuore del prodotto

Mescola - agitatore con perfetta aderenza e velocità regolabile

Raffredda - raffreddamento per tempera del cioccolato e creme pasticcere di nuova generazione.



4) **PASSAGGIO INTERNO**

Velocità, igiene, pulizia.

La miscela calda scende nel cilindro di raffreddamento senza contaminazioni e manomissioni esterne, subendo uno shock termico (da 85°C a 4°C) e garantendo massima igiene.

5) **FLANGIA**

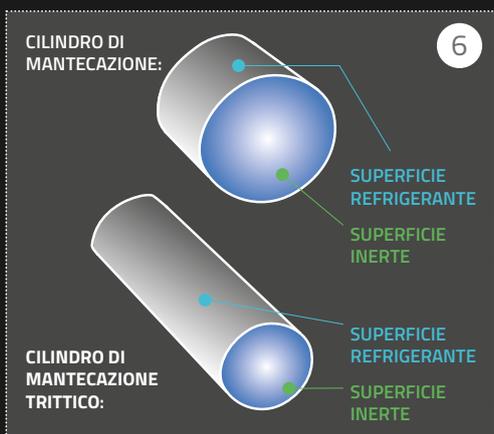
Leggera, resistente.

In materiale isolante per evitare dispersione di freddo all'esterno ed effetto condensa, con possibilità di aggiungere gli ingredienti durante la fase di mantecazione.

6) **VASCA INFERIORE**

Manteca - cilindro monoblocco a diametro ridotto con iniezione del gas multipoint e multi-rings, per migliore distribuzione del freddo e per un gelato asciutto, cremoso e stabile in vetrina.

Mescola e raffredda - regolazione velocità di agitazione e modulazione della quantità di freddo per le diverse esigenze di ciascun prodotto di pasticceria e salato.



7) **MIXER**

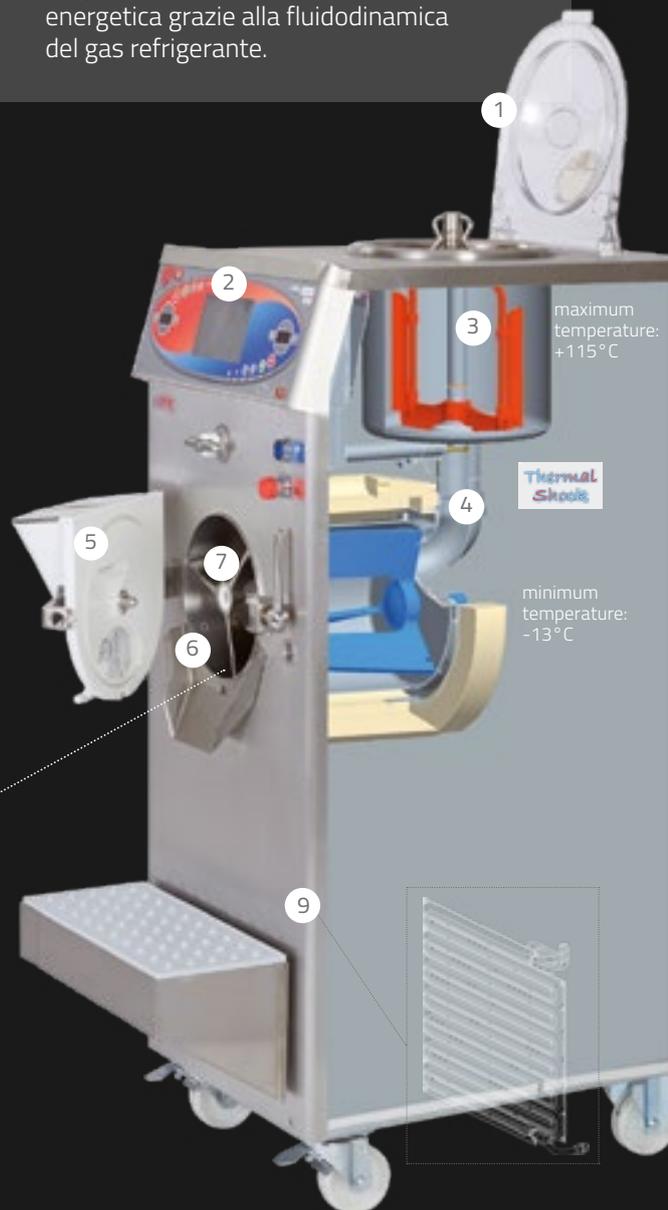
Mescolatore a tre pale in acciaio inox con denti intercambiabili (2 pale per modelli da banco).

8) **SONDE DI TEMPERATURA**

Le sonde di temperatura della vasca superiore e inferiore sono a diretto contatto con il prodotto e assicurano una precisione al decimo di grado.

9) **ELEVATO RISPARMIO ENERGETICO**

- condensatore a piastra in acciaio inox, brevettato, sottile e duraturo anche in presenza di acqua dura;
- compressore personalizzato per un ottimale assorbimento degli sbalzi termici;
- resistenze *etched foil* che garantiscono bassa dispersione e inerzia termica;
- evaporatore ad ottima efficienza energetica grazie alla fluidodinamica del gas refrigerante.



maximum temperature: +115°C

Thermal Shock

minimum temperature: -13°C

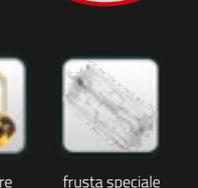
TRITTICO Executive Evo

TOP DI GAMMA anche per CIOCCOLATO!

Con Trittico® Executive Evo puoi realizzare infinite ricette!



trittico
Executive Evo
IONIC
SYSTEM



Gelato
Sorbetto
Semifreddo
Granita
Crema pasticceria
Ganache
Gelatina di frutta
Meringa
Salse e confetture
Crema al burro
Panna cotta
Mousse
Crema bavarese
Zabajone
Cremino
Pâte à bombe
pâte à bombe al cioccolato
Pâte à choux
Tempera ciocc. bianco
Tempera ciocc. al latte
Tempera ciocc. fondente
Mousse salate
Cottura salse
Salsa besciamella
Soufflè di verdure
Confetture salate
Crema di formaggio
Salse e sughi concentrati
Quiche



Kit Evo con inverter
sulla vasca superiore
e scivolo tempera



Denti mescolatore
in lega metallica
alimentare



Lavaggio giunto
centrale e doccetta
lavaggio esterna

MODELLI DISPONIBILI

- 122 e 183 (da banco) Acqua/Aria
- 305, 457 Acqua/Aria+Acqua
- 610, 1015, 1020 Acqua/Aria Remoto+Acqua



miscelatore per
realizzare molteplici
ricette di pasticceria
(optional)



Kit per fare
una perfetta
pâte à choux
(optional)



frustra speciale
per prodotti
di pasticceria
(optional)

programmabile
(programma personalizzato)

programma specifico
per la produzione
di piccole quantità

Trittico Executive Evo è la macchina multi-funzione per eccellenza, che ospita nella sua essenza il connubio tra raffinata artigianalità e altissima tecnologia. Il laboratorio che hai sempre sognato in meno di un metro quadro! **Trittico Executive Evo** sintetizza l'arte della gelateria artigianale, dell'alta pasticceria, della gastronomia internazionale e del cioccolato. Dotato di un cervello elettronico che gestisce automaticamente moltissimi programmi di serie e che permette di personalizzarli con la massima flessibilità perché si adatta alle esigenze specifiche di ogni artigiano. Un collaboratore indispensabile: preciso, affidabile, instancabile e costante!

CARATTERISTICHE

- Il **Sistema Ionico**® valuta la giusta consistenza e il giusto volume del gelato rilevando - attraverso delle sonde posizionate nel cilindro di mantecazione - la quantità d'acqua cristallizzata presente nella miscela.
- Doppio inverter per vasca superiore e agitatore a più velocità.

VANTAGGI

- Possibilità di lavorare con il **Sistema Ionico**®: velocità controllabile da software che garantisce il massimo risultato per gelati e sorbetti e un'accurata miscelazione per prodotti di pasticceria.
- Possibilità di lavorare impostando il tempo.
- Possibilità di lavorare impostando la temperatura di estrazione.
- Molteplici ricette per gelato, cioccolato e pasticceria.

WATCH THE VIDEO



IONIC
SYSTEM

*Per maggiori informazioni su OPTIONAL vedere brochure dedicata



MODELLO		122 acqua	122 aria	183 acqua	183 aria	305 acqua	305 aria+ acqua	457 acqua	457 aria+ acqua	610 acqua	610 aria remoto+ acqua	1015 acqua	1015 aria remoto+ acqua	1020 acqua	1020 aria remoto+ acqua
Produzione per ciclo	l	2,5	2,5	3	3	5	5	8,3	8,3	10	10	15	15	20	20
Produzione media oraria min/max (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
Tensione (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
Potenza (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
Larghezza (A)	cm	36	36	50	50	51	51	51	61	61	61	61	61	61	61
Profondità (B)	cm	68	68	79	79	80	80+17	95	95	95	95	100	100	115	115
Profondità (C)	cm	-	-	-	-	87,5	87,5+17	102,5	102,5	102,5	102,5	107,5	107,5	122,5	122,5
Altezza (H)	cm	70	70	78	78	140	140	140	140	141	141	141	141	144	144
Peso (3) St. Premium	kg	90	-	114	-	238	-	295	-	329	-	369	-	495	-
Peso (3) St. Plus	kg	91	-	120	-	252	-	291	-	341	-	389	-	515	-
Peso (3) Ex. Premium	kg	91	-	120	-	252	-	291	-	341	-	389	-	515	-
Peso (3) Ex. Evo	kg	93	-	122	-	256	-	309	-	346	-	391	-	510	-

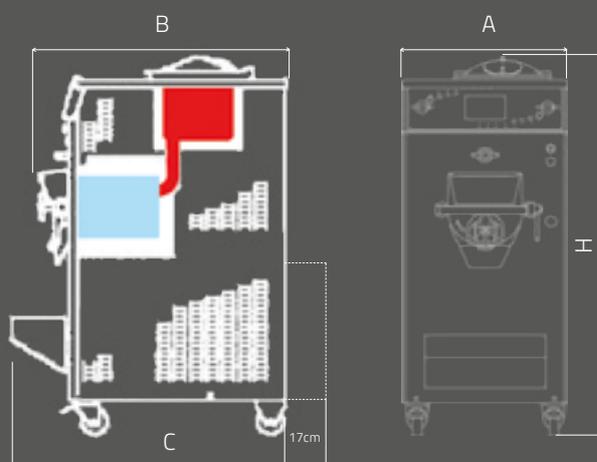
(1) La produzione oraria è suscettibile di variazione secondo il tipo di miscela impiegata e la densità del prodotto finito.

(2) Disponibile anche in 60 Hz.

(3) Per le macchine ad aria il peso viene rilevato al momento della spedizione.

(4) L'assorbimento espresso in kW è da considerarsi come consumo medio orario con una miscela standard tipo Fiordilatte.

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



BRAVO FRANCE

Zac Les Radars
Immeuble La Mulitech
13, Rue Jean Jacques
Rousseau
91350 Grigny - France

Tel.: +33 01 69 43 50 50
bravofrance.fr
info@bravofrance.fr

BRAVO ASIA

16, Jalan Kilang Timor #02-03
Redhill Forum
Singapore 159308

Tel.: +65 62 71 72 30
bravo.asia
info@bravo.asia



"partner al tuo fianco
in tutto il mondo"



ITALIA

Via della tecnica, 5
36075 - Montecchio Maggiore,
(VI) Italy
Tel.: +39 0444 707 700
bravo.it
info@bravo.it

BRAVO NORTH AMERICA

810 Tyvola Road, Suite 130
Charlotte, NC 28217

Tel.: +1 980 237 2474
bravonorthamerica.com
info@bravonorthamerica.com

BRAVO DEUTSCHLAND

Briennerstraße 55
80333 München

Tel.: +49 160 1007072
info@bravodeutschland.de



Progettato e prodotto in Italia