

# trittico

du 



## EINFACH EINZIGARTIG

*Technologiemade in Italy*,  
die das Herstellungssystem von hausgemachtem Eis  
und Gebäckmodernisierte

®

AUF [configurator.bravo.it](http://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.

**2000**



**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](http://configurator.bravo.it)  
konfigurierbares Labor.

**2017:**

**Trittico Duo:** die letzte Serie +  
**INSIGHT** Technologie



Stülpen 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 röhrt - Rührwerk mit perfekter Haftung und einstellbarer Geschwindigkeit  
 Sie kühl - 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

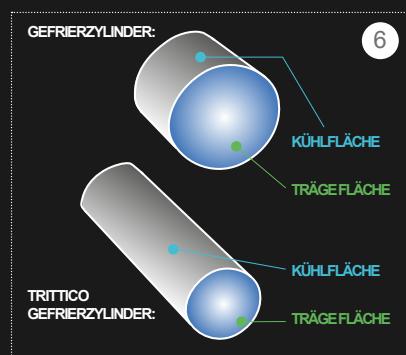
*Leicht, robust, isolierend.*

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.  
 Erröhrt und kühl - Einstellen der Röhrgeschwindigkeit und Modulation der Menge an Kälte für die unterschiedlichen Bedürfnisse der einzelnen Konditoreiprodukte und Salzgebäcke.



7)

## RÜHRWERK

Edelstahlrührwerk mit drei Schaufeln und auswechselbaren Zähnen.  
 (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.

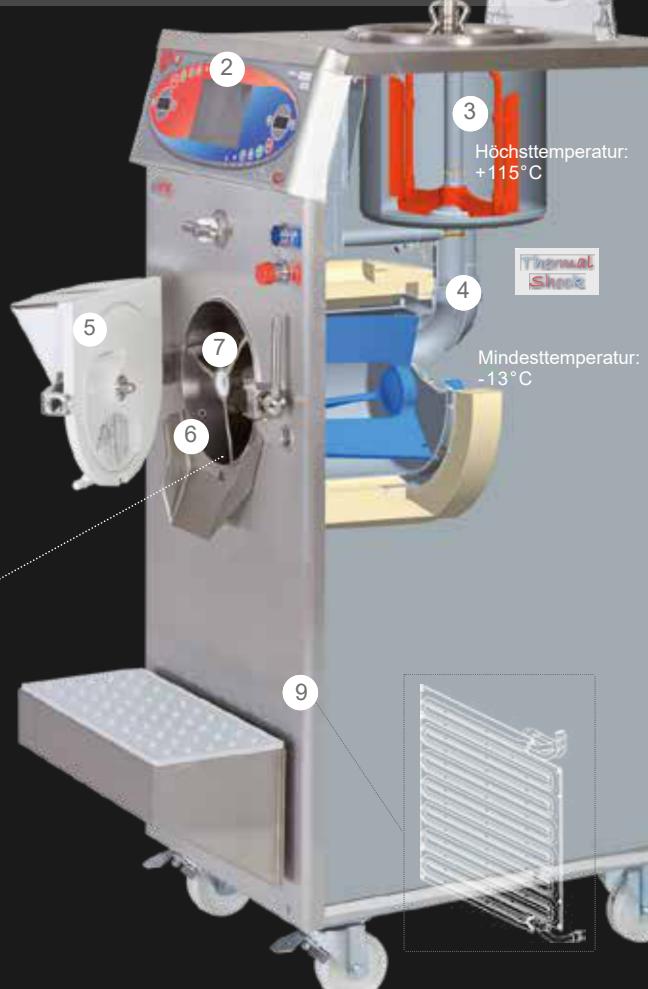
1



2  
Höchsttemperatur: +115°C

3  
Thermal Shock

4  
Mindesttemperatur: -13°C



# TRITTICO Executive Premium

...und die Konditorei kommt in Ihr Labor!

Trittico® Executive führt mehrere anpassbare Grundprogramme automatisch.



**trittico**  
executive Premium  
IONIC SYSTEM



Speiseeis  
Sorbet  
Halbgefrorenen  
Granita  
Konditoreicreme  
Béchamelsoße  
programmierbar  
(anpassbare  
Programm)



+ #

Gelee #  
Soßen und Marmelade #



+ ##

Buttercreme ##  
Mousselinecreme ##  
Pâte à bombe ##  
Schokolade Pâte à bombe ##



spezifisches Programm  
für die Produktion  
kleiner Mengen



Schnelle  
Flanschverschlusshebel



Seitenverkleidungen  
aus Edelstahl



Grafische Anzeige 3,3"

## VERFÜGBARE MODELLE

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



besonderer  
Schneebesen für  
Gebäck  
(Zubehör)



Rutsche mit  
Schaufel für  
direktes Abziehen  
der Erzeugnisse  
(Zubehör)



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

**Trittico Executive Premium** ist die multifunktionale Maschine, die sowohl Desserts als auch Salzzubereitungen machen kann. Das ist ein komplettes Modell, dass Erfahrungen und Leidenschaften über handwerkliches Eis, Gebäckhandwerk und Salzigeenthaltet.

Sie bietet viele Rezepte, die man mit Standardprogramme machen kann. Sie erlaubt auch, schöpferisch mit dem freien Programm zu sein. Sie hat eine hochentwickelte Software, die die Kochendverfahren, Kühlungsverfahren und Emulsionsverfahren der Erzeugnisse selbstständig verwaltet, ohne Fehler und Verschwendungen. Sie ist ein wertvoller Helfer, um die Arbeit im Arbeitsraum und in der Küche zum Besseren organisieren!

## KENNZEICHEN

- Möglichkeit der Einstellung des Konsistenzlesens durch die Messung der amperometrischen Anstrengung des Motors oder der Einstellung der Temperatur
- Vom Inverter gesteuerter Rührwerk mit variabler Geschwindigkeit

## VORTEILE

- Das **IONIC 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 letzten 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

Modell		122 Wasser	122 Luft	183 Wasser	183 Luft	305 Wasser	305 Luft+ acqua	457 vWasser	457 Luft+ acqua	610 Wasser	Entfern. Luftkon. +Wasser	1015 Wasser	Entfern. Luftkon. +Wasser	1020 Wasser	Entfern. Luftkon. +Wasser
Kapazität je Zyklus je Zyklus	I	2,5	2,5	3	3	5	5	8,3	8,3	10	10	15	15	20	20
Durchschnittliche Produktion (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
Spannung (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
Leistung (4)	kW	2,9	3,0	4,2	4,5	6,3	6,5	7,7	8,1	9,8	10	10,9	11,5	Start Pr., Pl. 17,5 Exe.Pr., Evo 16	Start Pr., Pl. 17,9 Exe.Pr., Evo 16,4
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+17	95	95	95	100	100	100	115	115
Tiefe (C)	cm	-	-	-	-	87,5	87,5+17	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) St. Premium	kg	90	-	114	-	238	-	295	-	329	-	369	-	495	-
Gewicht (3) St. Plus	kg	91	-	120	-	252	-	291	-	341	-	389	-	515	-
Gewicht (3) Ex. Premium	kg	91	-	120	-	252	-	291	-	341	-	389	-	515	-
Gewicht (3) Ex.Evo	kg	93	-	122	-	256	-	309	-	346	-	391	-	510	-

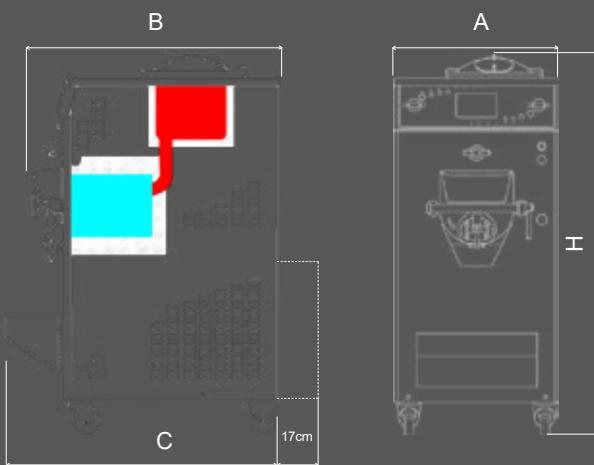
(1) Die Stundenproduktion variiert je nach verwendeter Mischung und Dickflüssigkeit des Endproduktes.

(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. 0316 - Die Daten können jederzeit ohne vorherige Ankündigung durch den Hersteller geändert werden.



"partner at your side  
around the world"



**trittico**  
duo  
series

Entwickelt und hergestellt in Italien