

trittico



**EINFACH
EINZIGARTIG**

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



AUF 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.

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.

2000



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

2017:

Trittico Duo: die letzte Serie +
INSIGHT Technologie


Insight
h 2 4
under control

Stützen 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.

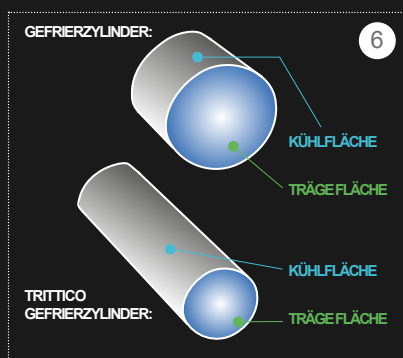
- 3) **SENKRECHTE OBERWANNE**
Siekocht wie ein Topf - sie erreicht 115°C zu Herz des Produkts mit einer Genauigkeit von 0,1°C
Sierührt - Rührwerk mit perfekter Haftung und einstellbarer Geschwindigkeit
Siekühlt - Kühlung für die Schokoladetemperierung und Konditorei-creme neuer Generation



- 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 Einfrierens.

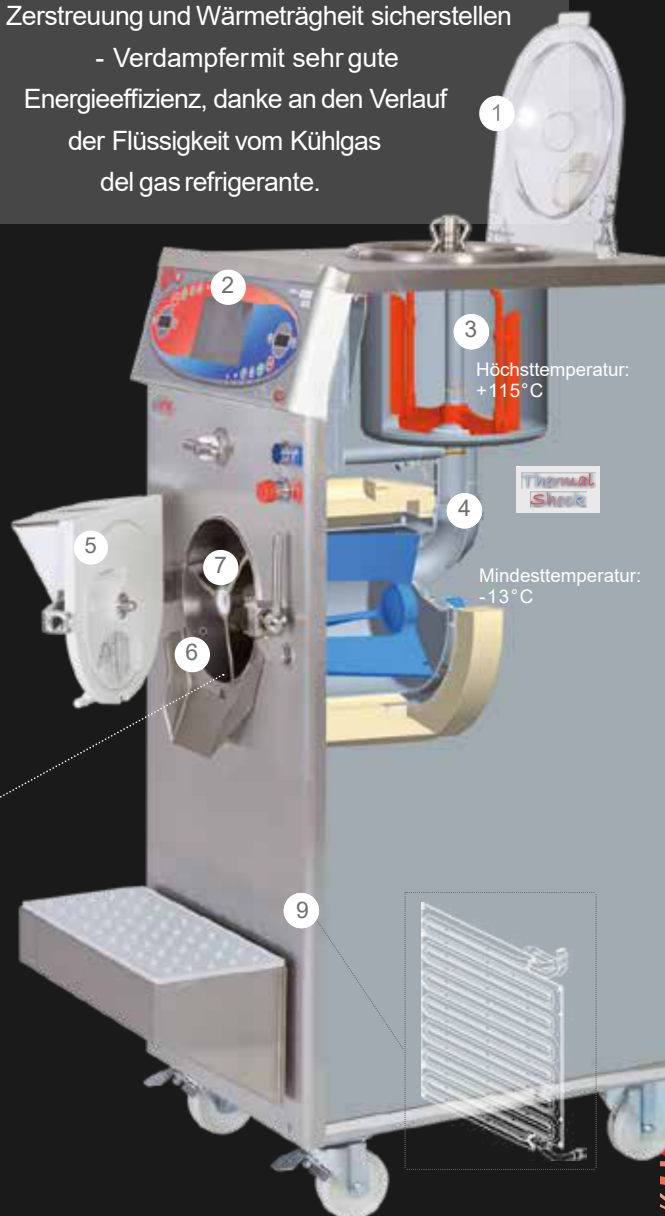
- 6) **GEFRIERZYLINDER**
Erfriert ein - Blockzylinder mit kleinem Durchmesser und Einspritzung vom multipoint und multi-rings Gas für eine bessere Verteilung der Kälte und für ein trockenes, cremiges und in der Vitrine stabiles Eis.
Errührt und kühlt - Einstellen der Rührgeschwindigkeit und Modulation 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.

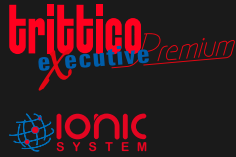
- 9) **HOHE ENERGIEEINSPARUNG**
- Edelstahlplattenkondensator, patentierter, dünner und dauerhafter auch wenn es hartes Wasser gibt
- benutzerdefinierter Kompressor für eine optimale Absorption der Temperaturschwankungen
- etched foil Resistenzen, die niedrige Zerstreuung und Wärmeträgheit sicherstellen
- Verdampfer mit sehr guter Energieeffizienz, dank dem Verlauf der Flüssigkeit vom Kühlgas des gas refrigerante.



TRITTICO Executive Premium

...und die Konditorei kommt in Ihr Labor!

Trittico® Executive führt mehrere anpassbare Grundprogramme automatisch.



Speiseeis
Sorbet
Halbgefrorenen
Granita
Konditorei-creme
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, das Erfahrungen und Leidenschaften über handwerkliches Eis, Gebäckhandwerk und Salzgeenthaltet.

Sie anbietet 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 Kochverfahren, Kühlungsverfahren und Emulsionsverfahren der Erzeugnisse selbstständig verwaltet, ohne Fehler und Verschwendung. 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 **Ionisches 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 letzter 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



* Für Auskünfte über verfügbare Zubehöre jedes Maschinenmodell sehen Sie die beigelegte Broschüre oder besuchen Sie configurator.bravo.it, bitte.

| MODELL | | 122 Wasser | 122 Luft | 183 Wasser | 183 Luft | 305 Wasser | 305 Luft+ acqua | 457 vWasser | 457 Luft+ acqua | 610 Wasser | 610 Entfern. Luftkon. +Wasser | 1015 Wasser | 1015 Entfern. Luftkon. +Wasser | 1020 Wasser | 1020 Entfern. Luftkon. +Wasser |
|----------------------------------|----------------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-----------------------|----------------|-----------------------|---------------|--|----------------|---|--|--|
| Kapazität je Zyklus | l | 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) | Voll/ 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 | 95 | 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 | - |

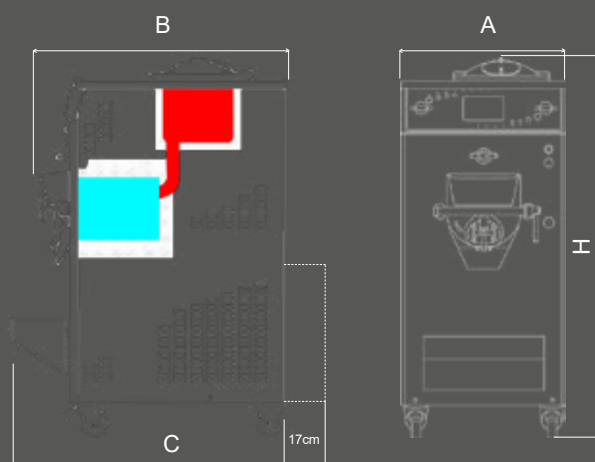
(1) Die Stundenproduktion variiert je nach verwendeter Mischung und Dickflüssigkeit des Endproduktes.

(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"



tribbico
du series

Entwickelt und hergestellt in Italien