

**COMBINATA**



WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967



Trasforma il pensiero in azione

pastry technology

**britticio®**



# trittico®

## PER LA PASTICCERIA

**Semplicità, velocità, regolarità e sicurezza** sono gli elementi che identificano la tecnologia di ogni macchina Bravo. **Ottimizzazione, organizzazione, efficienza e automazione** sono invece gli elementi fondamentali dell'artigianalità moderna. La sinergia di queste realtà si traduce in vantaggi concreti in termini di tempo, costi, qualità del prodotto, facilità di pulizia.

Nato da un'intuizione di Genesio Bravo, Trittico® è una tecnologia unica che racchiude **oltre 50 anni di storia, ricerca, brevetti e progressi**. Precisa, versatile e costante, in meno di 1mq sintetizza l'arte del gelato artigianale, dell'alta pasticceria e del cioccolato

Il suo **software avanzato** gestisce automaticamente i programmi, sia di serie che personalizzabili, delle due vasche indipendenti, per adattare il processo di lavoro alle esigenze specifiche di ogni ricetta, per la **massima flessibilità di produzione**.

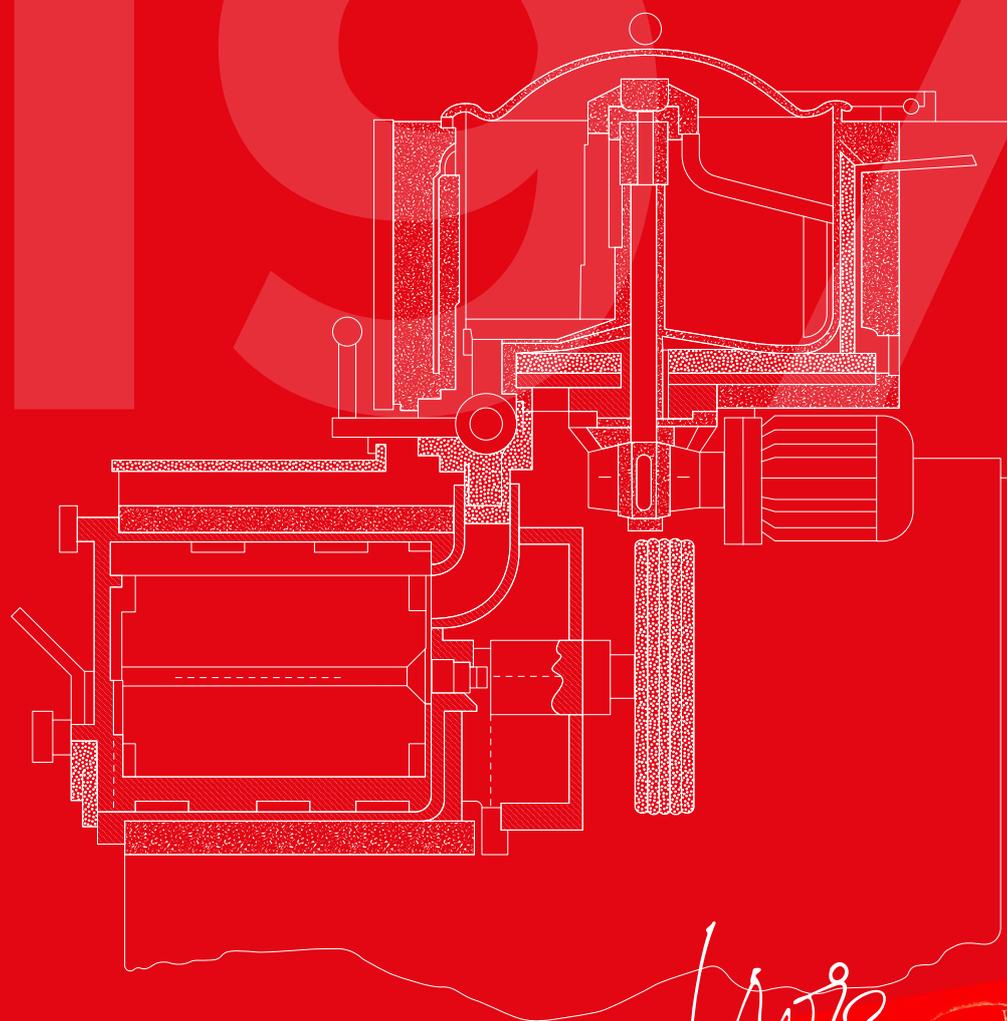
**La tecnologia è un ingrediente fondamentale nella ricetta del successo dell'artigiano**



# Il brevetto originale

## Nel 1974 è nato il futuro del business del dolce

Pastorizza, raffredda, manteca attraverso due vasche indipendenti collegate da un passaggio interno che evita ogni tipo di contaminazione esterna. **Trittico®** è la prima macchina combinata per la produzione del gelato artigianale apparsa sul mercato: un brevetto rivoluzionario con cui l'intero concetto multi-macchina è stato perfettamente racchiuso in un'unica tecnologia. Un sistema di lavoro che permette automazione e regolarità nei processi, riduzione di ogni margine di errore, ottimizzazione di costi e di materie prime, riduzione delle tempistiche di produzione, garantendo semplicità sia nell'utilizzo della macchina che nella sua pulizia.



n. 85.643/A

*Trice*



# Come è fatto

UN CONCEPT ICONICO

## Il caldo

La **pastorizzazione** è un trattamento termico che **prolunga la durata di conservazione degli alimenti e ne abbatte la carica microbica** attraverso un processo di riscaldamento prima e di raffreddamento dopo, che deve avvenire il più rapidamente possibile. Nell'ambito della pasticceria, la fase di riscaldamento **è fondamentale per ottenere prodotti omogenei e ben legati tra loro**, e permette di far risaltare al massimo le materie prime nobili. Inoltre, nell'ambito del gelato artigianale, **consente di solubilizzare ingredienti secchi e attivare gli stabilizzanti**.

Trittico® consente di eseguire in modo **rapido e preciso** il riscaldamento della miscela direttamente nella vasca superiore verticale e completare velocemente il processo di raffreddamento nel cilindro inferiore, per un **prodotto finale sano e sicuro**.

## Il freddo

Il raffreddamento è una fase fondamentale nella realizzazione di prodotti di pasticceria, gelateria e cioccolateria, e affinché il risultato finale sia ottimale deve essere **rapido, intenso e omogeneo** su tutta la massa, **con il rispetto di tempi e temperature**.

In **pasticceria** la **rapidità** di raffreddamento permette di dare la **corretta struttura e consistenza al prodotto** e ne consente l'**utilizzo immediato**.

Nella **cioccolateria**, per una **perfetta cristallizzazione della massa di cacao**, è importante che il raffreddamento sia **preciso e controllato**.

In **gelateria** si definisce **mantecazione** il **cambiamento di stato della miscela da liquido a solido** (processo di formazione dei microcristalli di ghiaccio). Questo avviene **raffreddandola rapidamente e agitandola vigorosamente** all'interno del cilindro, al fine di ottenere un prodotto asciutto, cremoso, spatolabile e stabile in vetrina.



## Parte superiore



### COPERCHIO SUPERIORE TRASPARENTE

Realizzato in policarbonato sagomato trasparente per una **perfetta aderenza al bordo della vasca superiore** e per consentire il **monitoraggio della cottura** al suo interno. È dotato di **valvola di sfiato** (facilmente smontabile per la pulizia) per gestire l'**evaporazione dell'acqua** e l'asciugatura del prodotto.

### VASCA SUPERIORE VERTICALE

Dà la **possibilità di inserire ogni tipo di ingrediente in qualsiasi fase della lavorazione**, inclusa la frutta surgelata. Le speciali resistenze a foglio aderiscono perfettamente alla superficie inferiore e laterale della vasca, garantendo un **riscaldamento rapido e preciso fino a 115°C** e **riducendo al minimo l'inerzia termica e il rischio di bruciatura del prodotto**.



pastry technology



Scopri la tecnologia della vasca superiore



### AGITATORE

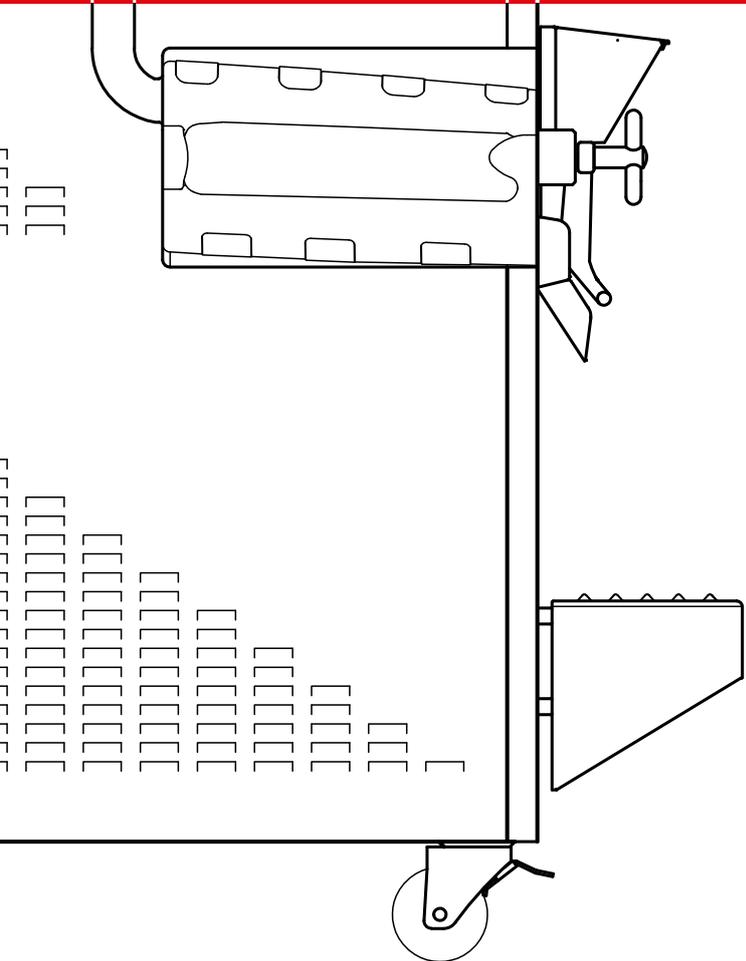
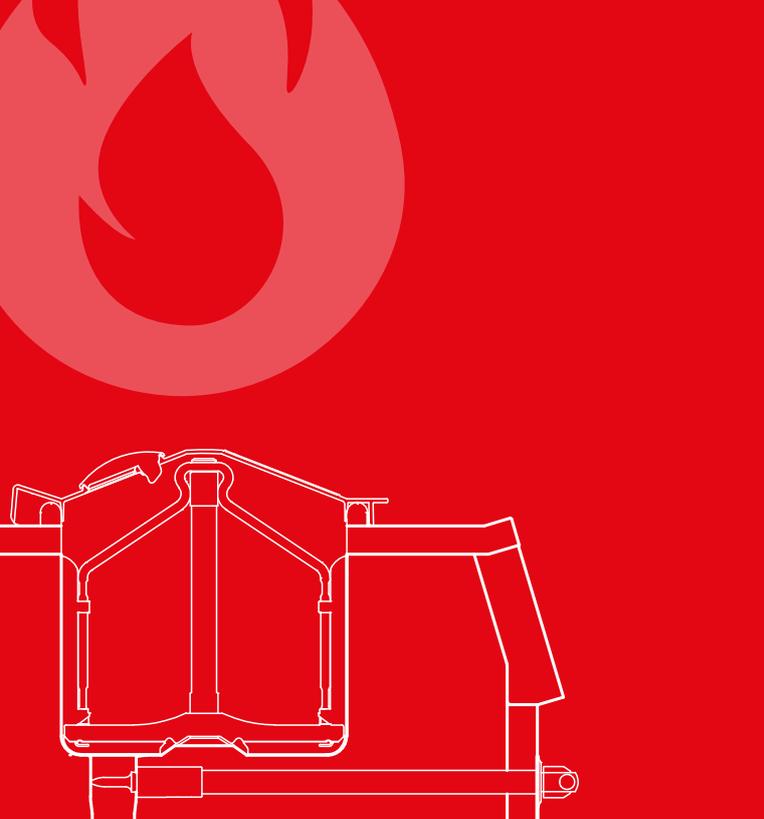
È creato su misura per **aderire perfettamente alle pareti della vasca superiore e impedire depositi di prodotto**. Tutti i componenti (agitatore, palette laterali, pattini di fondo) si smontano in pochi secondi senza l'ausilio di alcuno strumento, per la massima **praticità e facilità di pulizia**.



### + Lo sapevi?

Trittico è disponibile in **più altezze** per meglio adattarsi alle diverse esigenze di ogni professionista.

# Hot



### SONDE DI TEMPERATURA

La **misurazione della temperatura è precisa al decimo di grado (0,1°C)** grazie alla presenza di una **sonda al cuore del prodotto**, la quale garantisce che la temperatura di pastorizzazione impostata sia perfettamente rispettata.



### CESTELLO PORTA AROMI

Grazie al **processo di infusione a caldo**, permette di intensificare l'aroma di spezie, erbe e agrumi all'interno delle ricette. Si inserisce, si estrae e si pulisce facilmente in qualsiasi fase della pastorizzazione.



### CONDOTTO INTERNO BREVETTATO

Da un **brevetto originale Bravo**, permette alla miscela calda di scendere nel cilindro di mantecazione **senza contaminazioni o manomissioni esterne**, subendo uno **shock termico** che garantisce il **massimo abbattimento batterico**.

### VALVOLA A FARFALLA

Si apre e si chiude facilmente, permettendo il passaggio interno della miscela in modo rapido e sicuro. **Si smonta, si pulisce e rimonta in pochi gesti.**



## Parte inferiore



### SPORTELLLO FRONTALE

Leggero, resistente e pratico, poiché è apribile e richiudibile rapidamente con un sistema a camma e **consente di aggiungere ingredienti anche durante la fase di raffreddamento**. È realizzato in Tritan™, uno speciale **materiale termoisolante che impedisce la dispersione del freddo e la formazione di ghiaccio e di condensa**. È facile da smontare, pulire e rimontare, e non rappresenta un rischio di scottatura per l'operatore.

### CILINDRO INFERIORE ORIZZONTALE

L'esclusivo **sistema di refrigerazione** è **progettato e realizzato internamente in Bravo in ognuna delle sue parti**. La superficie interna è priva di saldature poiché viene ricavata da un'unica sezione di acciaio inox grazie alla tecnica di imbutitura, garantendo così **lunga durata nel tempo e resistenza alle sollecitazioni termiche**.

### Tecnologia multi-point e multi-ring

Il **sistema con multi-point** da una parte (per l'iniezione del gas), e **con multi-ring ad espansione diretta** dall'altra (per la sua distribuzione), garantisce un **miglior scambio termico**, dunque un **raffreddamento rapido, efficace, omogeneo e delicato** su tutta la miscela e riduce al minimo l'inerzia termica, anche con elevate produzioni per ciclo, per una perfetta gestione del freddo.



### + Lo sapevi?



Il cilindro di mantecazione Bravo presenta un **diametro ridotto e una maggiore profondità, per aumentarne la superficie refrigerante**. A parità di volume, quest'ultima è maggiore del 15%, mentre la superficie inerte è inferiore del 20% rispetto a un cilindro convenzionale.



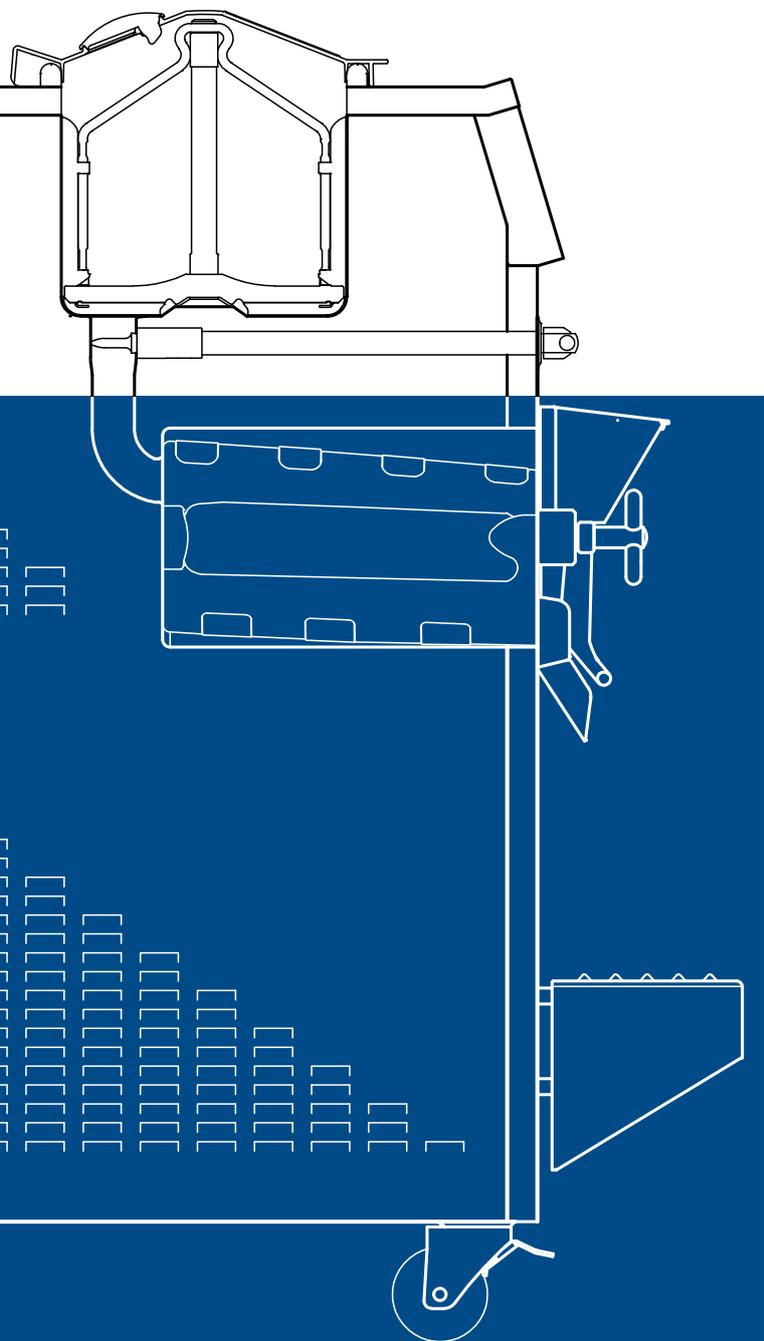
**-20%**  
SUPERFICIE  
INERTE

**+15%**  
SUPERFICIE  
REFRIGERANTE



Scopri la tecnologia  
multi point e multi ring™





## MESCOLATORE ELICOICALE

Realizzato in acciaio inox per una migliore trasmissione del freddo, è dotato di connessione posteriore e anteriore che garantisce una **maggiore stabilità e durata nel tempo**. È dotato di potenti **denti raschianti autoregolanti** che, aderendo perfettamente alle pareti del cilindro, **impediscono la formazione di ghiaccio** e contribuiscono ad un'ottimale estrazione del gelato.

## SONDE DI TEMPERATURA

La **misurazione della temperatura è precisa al decimo di grado (0,1°C)** grazie alla presenza di due sonde al cuore del prodotto, le quali garantiscono che la temperatura di raffreddamento impostata sia perfettamente rispettata.



## DIVERSE VELOCITÀ DI AGITAZIONE PREIMPOSTATE

Il mescolatore è dotato di variatore di velocità (inverter) controllato dal software. Dispone di **8 velocità di mescolazione ed estrazione** del prodotto, modificabili a piacimento durante la lavorazione, che garantiscono una **struttura ottimale e l'adeguato incorporamento di aria**. Prodotti altamente tecnici come la crema pasticcera, la bavarese o la crema al burro vengono realizzati alla perfezione.

Per la **gelateria**, il mescolatore ha una velocità di mantecazione studiata appositamente per ottenere un **micro cristallo di ghiaccio regolare**.



SIRHA+  
COUPE DU MONDE  
DE LA PÂTISSERIE

## Dal 2009 Trittico sul palco della Coppa del Mondo della Pasticceria

---

L'alta pasticceria è un'espressione dell'artigianalità che unisce abilità, creatività e attenzione ai dettagli. È una continua ricerca dell'eccellenza, dove ogni elemento, dalla scelta degli ingredienti alla presentazione, è meticolosamente realizzato per offrire un'esperienza sempre nuova e sorprendente.

La condivisione di questi valori ha portato Bravo a essere **dal 2009 un orgoglioso partner tecnico della competizione più prestigiosa del mondo del dolce, la Coupe du Monde de la Pâtisserie**, che si tiene con cadenza biennale al salone Sirha di Lione, in Francia.

La Coupe du Monde de la Pâtisserie è un'occasione fondamentale per confrontarsi con i migliori chef del mondo e restare aggiornati sulle ultime tendenze del settore, per poter alzare sempre più i nostri standard di eccellenza.





## Solo Trittico: i dettagli che fanno la differenza



La tecnologia user friendly utilizzata garantisce la massima interazione con Trittico che, attraverso i suoi programmi, ti guida passo passo nella realizzazione di ogni ricetta



**Utilizzo intuitivo**



Il lavoro delle due vasche indipendenti (una sempre calda e l'altra sempre fredda) permettono di eseguire in pochi minuti le lavorazioni di pasticceria, cioccolateria e gelateria



**Sincronizzazione della produzione**



Il costante controllo delle temperature al cuore del prodotto e la speciale tecnologia utilizzata per riscaldare e raffreddare garantiscono lavorazioni sempre uguali e facilmente ripetibili



**Regolarità della produzione**



Possibilità di utilizzare qualsiasi ingrediente anche difficilmente solubile come mascarpone, cacao in polvere, prodotti dolciari, frutta congelata



**Massima personalizzazione**



Grazie allo shock termico i grassi non si separano dall'acqua, non hanno il tempo di affiorare e il gelato rimane opaco senza la necessità di far riposare la miscela



**Gelato sempre fresco e pronto alla vendita**



Asseconda le esigenze di ogni professionista permettendo di esprimere la propria fantasia e creatività con produzioni personalizzate



**Esaltazione dell'artigianalità**





In pochi minuti la miscela calda scende per gravità nel cilindro inferiore senza ostruzioni, ostacoli, contaminazioni o manomissioni esterne, subendo uno shock termico fino alla temperatura di utilizzo



**Sicurezza  
igienico-sanitaria**



Possibilità di caricare la miscela dallo sportello frontale in caso di produzione a freddo e di aggiungere ingredienti sia durante la fase di riscaldamento che di raffreddamento



**Massima versatilità**



Non sono necessarie compensazioni alla base realizzata con il pastorizzatore, che ne diminuisce la forza stabilizzante ed emulsionante e ne smorza il sapore



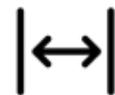
**Gelato  
perfettamente  
bilanciato e saporito**



Tutte le componenti si smontano senza l'utilizzo di strumenti e si lavano con facilità. Nella vasca superiore l'acqua può raggiungere alte temperature, sanificando entrambe le vasche e il condotto interno



**Massima semplicità  
di pulizia**



Un pastorizzatore, un mantecatore e un cuocicrema in una sola macchina in meno di un metro quadrato



**Spazio d'ingombro,  
investimento e  
consumi ridotti**

# Trittico executive

pastry technology

Trittico Executive

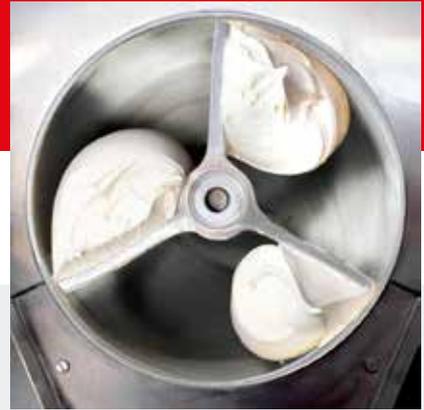


## + Lo sapevi?



Il Sistema Ionico® Automatico riconosce la tipologia di gelato che stai mantecando e lo porta al valore di asciugatura impostato. Questa **tecnologia intelligente** ti semplifica il lavoro, garantendoti massima regolarità di produzione.

e



## Sistema Ionico®

Ideato da Bravo, è il sistema di controllo che valuta scientificamente e in tempo reale la corretta consistenza del gelato e ne ottimizza l'overrun.

Il software riceve le informazioni da apposite sonde posizionate nel cilindro, **analizza la quantità d'acqua cristallizzata presente nella miscela e segnala quando il valore di consistenza impostato viene raggiunto**. Inoltre, il variatore di velocità aumenta automaticamente l'agitazione nella fase della mantecazione in cui è necessario incorporare più aria nella miscela, e la diminuisce nella fase finale per mantenerla; per un gelato asciutto, cremoso, dalla texture setosa al palato e stabile in vetrina.

Il **variante di velocità** del mescolatore (inverter), oltre a lavorare **in sinergia con il Sistema Ionico®**, **permette 8 diverse velocità di estrazione** del gelato permettendo di decorare comodamente la vaschetta. L'utilizzo dell'inverter permette la produzione di **granite: riduce la velocità di agitazione delle pale permettendo alla miscela, a contatto con il cilindro, di congelarsi molto più rapidamente** creando i tipici cristalli di ghiaccio omogenei della granita siciliana.

15



## Trittico® Executive Premium

### Un alleato in pasticceria e gelateria in 1mq

Con un cervello elettronico frutto di più di 50 anni di esperienza nel mondo dolce, Trittico® Executive Premium è la prima macchina combinata che consente di produrre in modo automatizzato moltissimi prodotti di pasticceria, gelati, sorbetti e granite artigianali con rapidità, sicurezza e assoluta qualità.

## Caratteristiche

- I processi per eseguire le principali lavorazioni sono salvati all'interno della macchina in modo da rendere l'**esecuzione della ricetta facile e ripetibile**. I parametri di cottura, agitazione, raffreddamento possono essere facilmente modificati e salvati in modo da adattarsi alle esigenze di ogni pasticciere e gelatiere.
- Il **variante di velocità** presente nel cilindro inferiore (inverter) permette 8 diverse velocità di mescolamento, per replicare fedelmente i movimenti del pasticciere. Possibilità di scegliere di inglobare la massima quantità di aria su prodotti come crema al burro, mousseline, pate a bombe o gelato e di ridurla al minimo su prodotti come crema pasticciere, ganache o bavarese.
- **Programma libero** per eseguire tutte le lavorazioni utilizzando le varie impostazioni in modalità manuale
- **Programma MdM** per lavorare a Meno Della Metà del carico massimo (utile per prove, per la produzione di gusti particolari, per piccole produzioni occasionali)
- Quando il segnale acustico indica che il prodotto è pronto, se non è possibile trasferirlo nel cilindro inferiore o estrarlo immediatamente, il valore di consistenza o la temperatura impostata vengono automaticamente mantenuti.

pastry technology

## Programmi Gelato

- Possibilità di lavorare impostando la **consistenza** del gelato grazie all'utilizzo del Sistema Ionico
- Possibilità di lavorare impostando l'esatta **temperatura di estrazione** del gelato
- Possibilità di lavorare impostando 9 valori di consistenza tramite la misurazione dello **sfuerzo amperometrico** del motore, che rileva l'assorbimento di corrente durante la fase di mantecazione
- Modalità **colpi di freddo**: attivabile manualmente, in fase di estrazione aziona il compressore per brevi intervalli regolari, al fine di mantenere una consistenza ottimale per tutto il gelato presente nel cilindro

### + Lo sapevi?



Il display touch consente di accedere alla libreria programmi My Recipes, per personalizzare ogni ricetta in tantissime combinazioni impostando a piacere i diversi valori dei parametri preferiti (velocità di mescolamento, temperatura, tempi di cottura...), e salvandoli poi i programmi personalizzabili direttamente all'interno di Trittico Executive.



**Guarda il video**



**Come pulire Trittico**



# Lavorazioni



BAVARESE



CREMA AL BURRO



CREMA MANDORLA



CREMA PASTICCERA



GANACHE  
TRADIZIONALE



GELATINA DI FRUTTA



FLAN PARIGINO



PANNACOTTA



MERINGA



MOUSSE



PÂTE À BOMBE



PÂTE À BOMBE  
AL CIOCCOLATO



GELATO



SORBETTO



GELATO AL CIOCCOLATO



GRANITA



SALSE



ZABAIONE



PROGRAMMABILE

## Con optional pate a choux



PÂTE À CHOUX



I programmi sono in  
costante evoluzione  
scoprili tutti



## Trittico® Executive Evo

### Un alleato in pasticceria, cioccolateria e gelateria in 1 mq

Trittico® Executive Evo è la prima macchine combinata che consente di produrre in modo automatizzato moltissimi prodotti di pasticceria, cioccolateria, gelati, sorbetti e granite artigianali con rapidità, sicurezza e assoluta qualità.

Il non plus ultra per il tuo laboratorio.

## Caratteristiche

- I processi per eseguire le principali lavorazioni sono salvati all'interno della macchina in modo da rendere l'**esecuzione della ricetta facile e ripetibile**. I parametri di cottura, agitazione, raffreddamento possono essere facilmente modificati e salvati in modo da adattarsi alle esigenze di ogni pasticciere e gelatiere
- Il **variatore di velocità** presente nel cilindro inferiore (inverter) permette 8 diverse velocità di mescolamento, per replicare fedelmente i movimenti del pasticciere. Possibilità di scegliere di inglobare la massima quantità di aria su prodotti come crema al burro, mousseline, pate a bombe o gelato e di ridurla al minimo su prodotti come crema pasticciere, ganache o bavarese.
- **Programma libero** per eseguire tutte le lavorazioni utilizzando le varie impostazioni in modalità manuale
- **Programma MdM** per lavorare a Meno Della Metà del carico massimo (utile per prove, per la produzione di gusti particolari, per piccole produzioni occasionali)
- Quando il segnale acustico indica che il prodotto è pronto, se non è possibile trasferirlo nel cilindro inferiore o estrarlo immediatamente, il valore di consistenza o la temperatura impostata vengono automaticamente mantenuti.

pastry technology



Guarda  
il video



Come  
pulire  
Trittico

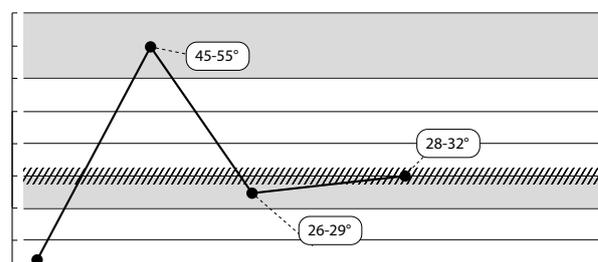


## Programmi Gelato

- Possibilità di lavorare impostando la **consistenza** del gelato grazie all'utilizzo del Sistema Ionico
- Possibilità di lavorare impostando l'esatta **temperatura di estrazione** del gelato
- Possibilità di lavorare impostando 9 valori di consistenza tramite la misurazione dello **sforzo amperometrico** del motore, che rileva l'assorbimento di corrente durante la fase di mantecazione
- Modalità **colpi di freddo**: attivabile manualmente, in fase di estrazione aziona il compressore per brevi intervalli regolari, al fine di mantenere una consistenza ottimale per tutto il gelato presente nel cilindro

## Programmi Cioccolato

- **3 programmi preimpostati per eseguire la tempera** del cioccolato al latte, bianco e fondente direttamente nella vasca superiore verticale
- Dopo aver sciolto il cioccolato, Trittico esegue un **raffreddamento soft** per un **preciso raggiungimento della temperatura di cristallizzazione del burro di cacao**, e successivamente lo riscalda alla temperatura desiderata.
- Ognuna delle tre temperature può essere facilmente modificata per permettere di lavorare con qualsiasi tipo di cioccolato



# Lavorazioni



BAVARESE



CREMA AL BURRO



CREMA MANDORLA



CREMA PASTICCERA



GANACHE TRADIZIONALE



GELATINA DI FRUTTA



FLAN PARIGINO



PANNACOTTA



MERINGA



MOUSSE



PÂTE À BOMBE



PÂTE À BOMBE AL CIOCCOLATO



GELATO



SORBETTO



GELATO AL CIOCCOLATO



GRANITA



SALSE



ZABAIONE



PROGRAMMABILE



CREMINO



TEMPERA CIOCCOLATO FONDENTE



TEMPERA CIOCCOLATO LATTE



TEMPERA CIOCCOLATO BIANCO

## Con optional Pâte à choux



PÂTE À CHOUX



I programmi sono in costante evoluzione scoprili tutti



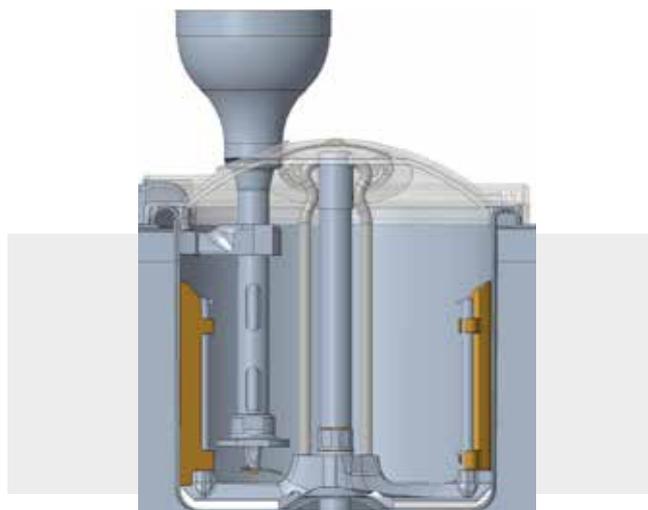
# Optional principali

## + Evo Mix

Evo Mix è il mixer ad immersione **brevettato**, pratico e funzionale, che **si installa direttamente nella vasca superiore** di Trittico®. L'utilizzo combinato di Evomix e Trittico® permette di **riscaldare, mescolare ed emulsionare contemporaneamente** con un programma automatico. Emulsionando efficacemente le proteine in fase di riscaldamento, esse inglobano più aria migliorando la struttura del gelato.

### Caratteristiche

- + 12000 rpm, 550 W di potenza
- + Tagliante a 3 lame intercambiabili
- + Connettore rapido per facile collegamento e rimozione da Trittico®
- + Motore con circolazione forzata di aria per impedire l'aspirazione del vapore
- + Tempo di mixaggio impostabile dalla plancia frontale



### Vantaggi

- + Possibilità di emulsionare la miscela a caldo per una migliore struttura di gelati e sorbetti
- + Possibilità di mixare direttamente in macchina ingredienti solidi e liquidi
- + Semplicità nello smontaggio e nella pulizia
- + Possibilità di frizionare a caldo burro o burro di cacao, per una migliore struttura di ganache e cremeux



Guarda i video



#### Gelato



#### Ganache



#### Cremeux





Scarica la scheda  
Optional completa



## + Frusta

Con l'optional frusta è possibile ottenere **prodotti perfettamente emulsionati**, che mantengono il volume nel tempo. Inserita direttamente nella vasca inferiore di Trittico® monta ad arte creme, mousse e altre preparazioni in linea con le ultime tendenze di pasticceria, leggere e piacevoli al palato

### Caratteristiche

- + Geometria studiata per garantire un'ottimale fuoriuscita del prodotto
- + Dotata di palette raschianti intercambiabili in poliossimetilene (POM)
- + Diametro di 230mm a 12 fili per una perfetta emulsione.
- + Velocità gestita automaticamente dal software



#### Crema al burro



#### Pâte à bombe



#### Crema mousseline



#### Marshmallow



Guarda  
i video



## Optional principali

### + Pâte à choux

La flangia pâte à choux è un optional brevettato che **permette di inserire la farina e le uova nella fase specifica di lavorazione in macchina**, consentendo di realizzare l'impasto bigné in modo facile, regolare e pulito.

#### Caratteristiche

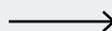
- Leggera e facile da montare
- Dotata di imbuto per inserire farina e uova
- Favorisce il mescolamento e la cottura degli ingredienti
- Ampia bocca d'uscita per facilitare e velocizzare l'estrazione

#### Vantaggi

- + Gestione automatica di tempi, temperature e velocità di mescolazione
- + Costante monitoraggio della temperatura del prodotto grazie ad apposite sonde



Guarda  
il video



Pâte à choux





Scarica la scheda  
Optional completa



## + Insight

Insight è l'innovativo **sistema automatico di monitoraggio 24/7** tramite server dedicato. Grazie alla connessione Wi-Fi\*, antenna applicata alla macchina e router, invia messaggi via e-mail **per garantire la corretta e costante funzionalità della macchina.**

### Caratteristiche

- Mantenimento dell'efficienza e della performance della macchina
- Risoluzione di anomalie ordinarie evitando l'uscita di un tecnico
- Correzione degli errori di utilizzo da parte dell'operatore
- Comunicazione diretta con tecnici Bravo esperti e qualificati
- Diagnosi rapide e precise per prevenire anomalie di funzionamento
- Conoscenza anticipata degli eventuali componenti da sostituire

### Funzionalità



#### INSTALLAZIONE

Verifica dei corretti parametri di installazione da parte di un tecnico (su richiesta).



#### SUPPORT

Monitoraggio e verifica dei corretti parametri di funzionamento da parte di un tecnico che in caso di necessità diagnostica le problematiche rilevate consigliando la soluzione più adatta (su richiesta).



#### ALERT

Comunicazione via e-mail in real time da server 24/7 di messaggi automatici di notifica.



#### CONNECTIVITY

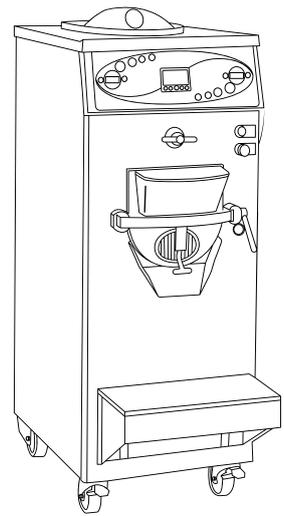
Connessione all'innovativo sistema di lavoro **Equilibrio Smart Scale&Management**



#### RECORDING

Programma di registrazione e archiviazione su pen drive di tempi e temperature di esecuzione della ricetta. Generazione automatica del batch number.





\*richiesto optional Wi-Fi

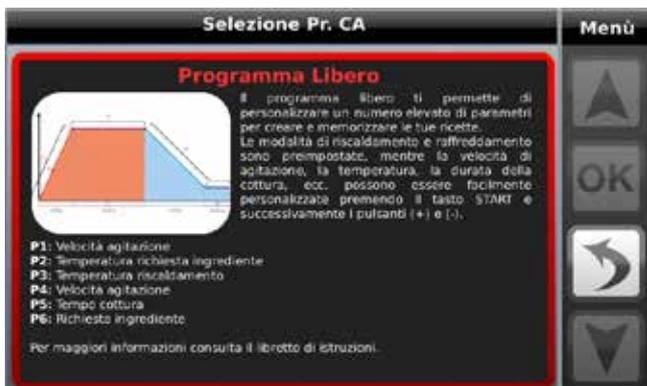
# Optional principali

## + Display Touch

Il display touch-screen a colori da 7" ad elevata risoluzione offre la possibilità di **visualizzare** chiaramente **informazioni aggiuntive su macchina e processi**.

### Caratteristiche

- Permette di monitorare, momento per momento, gli step di avanzamento della lavorazione e di interagire con la macchina in modo intelligente semplicemente digitando sull'area di interesse
- consente di avere sempre sotto controllo tutti i parametri di Trittico® come numero di lavorazioni effettuate, tempi di funzionamento degli accessori e moltissimi altri dati utili.
- L'accesso all'elenco programmi è semplice e intuitivo grazie alla biblioteca, la quale presenta le descrizioni dei programmi e degli allarmi, il supporto multilingua e la possibilità di "blocco schermo" per la pulizia.
- Dà accesso esclusivo alla libreria programmi "Mie Ricette".





Scarica la scheda  
Optional completa



## + Scivolo di estrazione

Per estrarre i prodotti **direttamente dalla vasca superiore** senza sporcare il cilindro di raffreddamento.

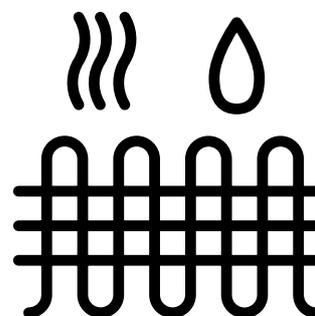
### Caratteristiche

- Funzionale per l'estrazione di confetture, marmellate, topping, gelatine di frutta, ganache, cioccolato temperato, ecc.
- Realizzato 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 inoltre:
  1. una paletta a mezzaluna
  2. un anello di tenuta dello scivolo sul mozzo del cilindro di scorta



## + Condensazione mista aria/acqua

In condizioni di temperatura esterna ottimali, la **condensazione ibrida** permette di lavorare principalmente ad aria, quando invece è troppo elevata, avvia in automatico il secondo condensatore ad acqua. Garantisce un **considerevole risparmio d'acqua** in quanto questa **viene utilizzata solamente nei momenti più impegnativi della lavorazione delle miscele**. Indispensabile in aree geografiche con scarsità idrica.

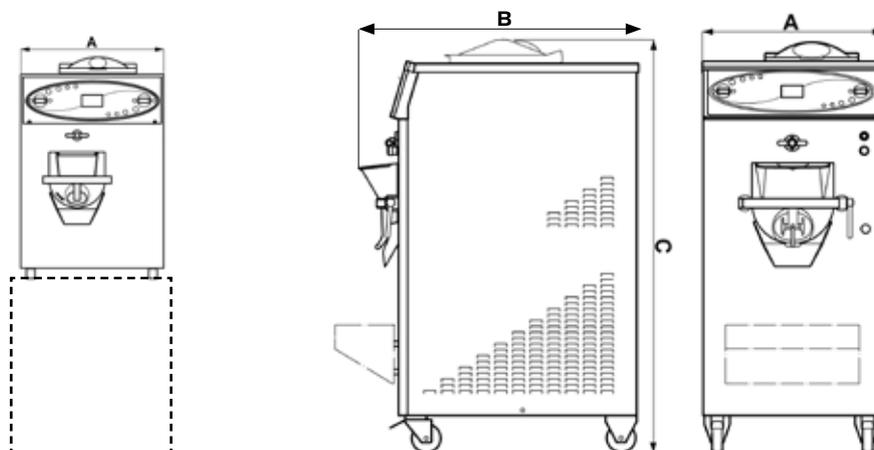


# Prodotti & capacità

Modello	122		183		305		457		610		1015		1020	
Capacità vasca superiore	3,5 litri		7,5 litri		13 litri		13 litri		19 litri		19 litri		34 litri	
Kg	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX
Crema pasticcera, Cremeux, Programma libero	1,5	3	3	4,5	5	8	5	10	6	12	7,5	15	12	25
	1 - 2 lt latte		2 - 3 lt latte		2,5 - 5 lt latte		3,5 - 7 lt latte		4 - 8 lt latte		5 - 10 lt latte		8 - 16 lt latte	
Bavarese, Crema inglese	1,5	3	2,5	3,5	3,5	7,5	5	9	6	12,4	7,5	16	12	25
	1 - 2 lt latte		2 - 3 lt latte		2,5 - 5 lt latte		3 - 6 lt latte		4 - 8 lt latte		5 - 10 lt latte		8 - 16 lt latte	
Ganache	/	2	2	3,5	3,5	5,5	4	8	6	11,5	7,5	14	12	23
	1 lt crema		1-3 lt crema		2 - 4 lt crema		2,5 - 5 lt crema		3,5 - 8 lt crema		4 - 9 lt crema		8 - 12 lt crema	
Crema al limone	/	1	0,75	1,5	1,5	3	3	6	4	6,5	5	8	6	12
	0,3 lt succo di limone		0,3 - 0,7 lt succo di limone		0,75 - 1 lt succo di limone		1 - 2 lt succo di limone		2 - 4 lt succo di limone		2,5 - 5 lt succo di limone		4 - 6 lt succo di limone	
Gelatina di frutta	/	1,5	1,5	2,5	2,5	5	2	5	5	9,5	6	12	9	19
	0,5 kg purea di frutta		0,5 - 1 kg purea di frutta		1 - 2 kg purea di frutta		1,5 - 2 kg purea di frutta		2 - 4 kg purea di frutta		2,5 - 5 kg purea di frutta		4 - 8 kg purea di frutta	
Crema mousseline	/	1,5	1	2,2	2	4,5	4	6	5,5	9	7	11	12	17
	0,5 lt latte		0,5 - 1 lt latte		1 - 2 lt latte		1,8 - 2,8 lt latte		2,5 - 4 lt latte		3,1 - 5 lt latte		4 - 8 lt latte	
Besciamella	1,3	2,6	2	4	4	6,5	4	8	7	10	9	12,5	10	20
	0,75 - 1,5 lt latte		1,5 - 3 lt latte		2,5 - 5 lt latte		3 - 6 lt latte		4 - 8 lt latte		5 - 10 lt latte		8 - 16 lt latte	
Crema al burro	/	2	2	3	3	4,5	3	6	5	8,5	6	11	10	17
	0,6 kg burro		0,6 - 1,1 kg burro		1,1 - 2,5 kg burro		2 - 3,5 kg burro		2,5 - 5 kg burro		3 - 6 kg burro		5 - 10 kg burro	
Pâte à bombe, Pâte à bombe al cioccolato	/	0,6	/	0,8	0,8	1,6	1	2	1,5	3	1,8	4	3	6,5
	210 gr tuorlo d'uovo		320 gr tuorlo d'uovo		320 - 640 gr tuorlo d'uovo		445 - 890 gr tuorlo d'uovo		640 - 1280 gr tuorlo d'uovo		800 - 1600 gr tuorlo d'uovo		1280 - 2500 gr tuorlo d'uovo	
Pâte à choux	/	/	/	/	/	6	6	8,5	6	12	7,5	15	12	24
	2 lt liquido		2 - 3 lt liquido		2 - 4 lt liquido		2,5 - 5 lt liquido		4 - 8 lt liquido		4 - 8 lt liquido		4 - 8 lt liquido	
Mousse	/	2	2	3	2,5	5	4	7	6	10	7	12	12	20
Marshmallow	/	1	/	2	2	4	4	8	4	8	5	10	8	16
Meringa italiana, Meringa svizzera, Meringa per macaron	/	1	1	1,5	1	3	2	4	3	6	4	7	8	12
Crema alla mandorla	/	1,3	1	2	2	4	3	5,5	4	8	5	10	8	12
Flan parigino	/	3	3	4,5	4	7,5	5	10	6	12	7	15	12	24
Tempera cioccolato fondente, latte, bianco	/	2	/	3	4	7	5	9	6	10	6	10	12	24
Granita	1	2,5	1,5	3	2	5	3	7	4	10	6	15	8	20
Gelato, Sorbetto (Litri)	1 lt	2,5 lt	1,5 lt	3 lt	1,2 lt	5 lt	2 lt	8,3 lt	2,5 lt	10 lt	4 lt	15 lt	5 lt	20 lt

## Dati tecnici

### Trittico Executive



Modelli		122* acqua	183* acqua	305 acqua	457 acqua	610 acqua	1015 acqua	1020 acqua
Produzione per ciclo	l	2,5	3	5	8,3	10	15	20
Assorbimento	Vol Hz/Ph	230/50/1	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Larghezza (A)	cm	36	50	51	51	102,5	107,5	115
Profondità (B)	cm	68	79	87,5	102,5	102,5	107,5	115
Altezza (C)	cm	70	78	140	140	141	141	144

\*non disponibile nel modello Executive Premium

La produzione oraria delle macchine è suscettibile di variazione secondo il tipo di miscela impiegata e la densità del prodotto finito.



Schede  
tecniche  
complete





**WE SHARE  
THE SAME  
PASSION  
SINCE 1967**

**HEADQUARTERS Bravo S.p.A.**  
Montecchio Maggiore - Vicenza, Italy  
t. +39 0444 70 77 00  
e. info@bravo.it

bravo.it

