

COMBINÉE



DEPUIS 1967, NOUS PARTAGEONS LA MÊME PASSION



Passer de la pensée à l'action

gelato technology

britticio®



trittico®

POUR LA GLACE

Simplicité, rapidité, régularité et sécurité sont les éléments qui identifient la technologie de chaque machine Bravo. L'**optimisation, l'organisation, l'efficacité et l'automatisation** sont les éléments fondamentaux de l'artisanat moderne. La synergie de ces réalités se traduit par des avantages concrets en termes de temps, de coûts, de qualité des produits et de facilité de nettoyage.

Fruit de l'imagination de Genesio Bravo, Trittico® est une technologie unique qui représente **plus de 50 ans d'histoire, de recherche, de brevets et de progrès**.

Son **logiciel avancé** gère automatiquement les programmes, standards et personnalisables, des deux cuves indépendantes, afin d'adapter le processus de travail aux exigences spécifiques de chaque recette, **pour une flexibilité de production maximale**.

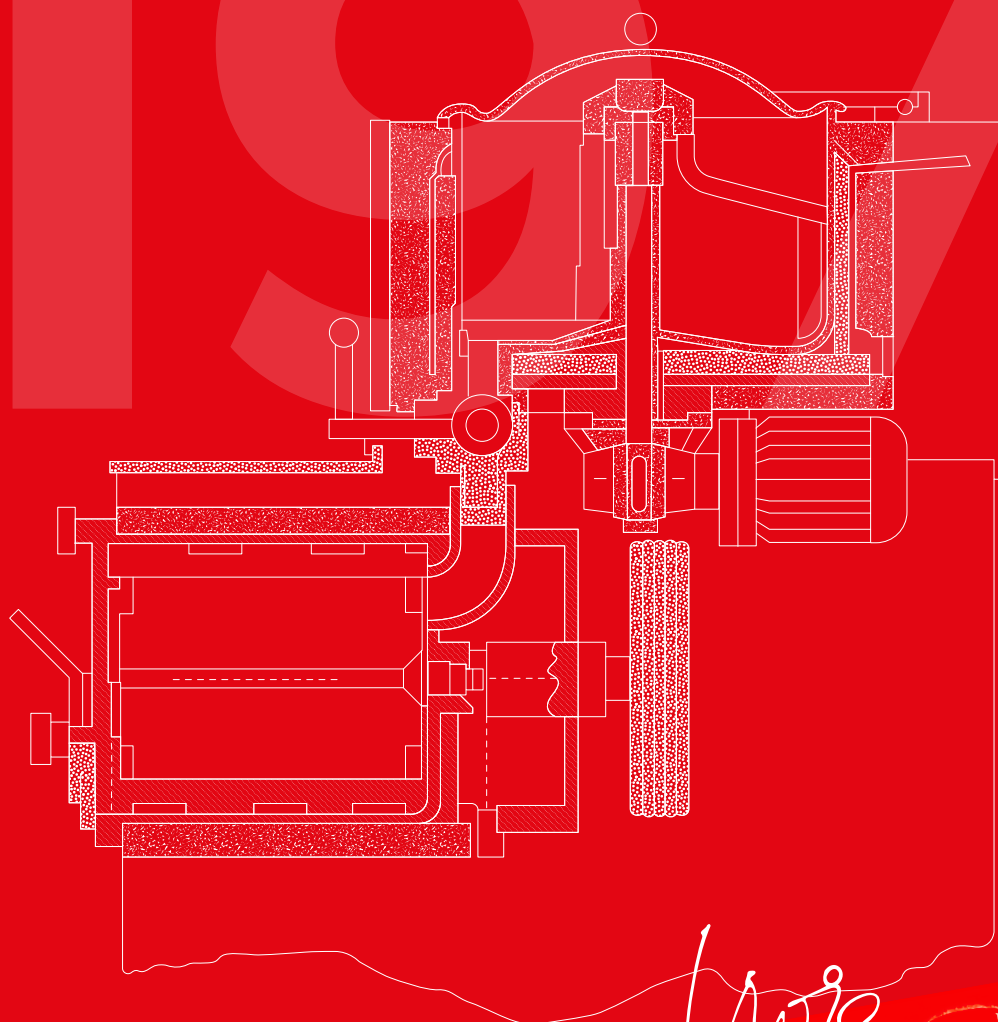
La technologie est un ingrédient clé dans la recette du succès de l'artisan



Le brevet original

En 1974, l'avenir de la pâtisserie est né

Il pasteurise, refroidit et mélange à travers deux cuves indépendantes, l'une verticale et l'autre horizontale, reliées par un passage interne qui empêche toute contamination externe. Trittico® est la première machine combinée à apparaître sur le marché : un brevet révolutionnaire qui a redéfini les règles du secteur en enfermant l'ensemble du concept multi-machine dans une seule technologie. Tout cela fait de Trittico® une certitude dans le temps : la simplicité et le succès d'une idée originale qui perdure et évolue.



m. 85.643/A

1974



Comment est-il fait

UN CONCEPT ICONIQUE

Le chaud

La **pasteurisation** est un traitement thermique qui **prolonge la durée de conservation des denrées alimentaires et réduit leur charge microbienne** grâce à un processus de chauffage d'abord et de refroidissement ensuite, qui doit avoir lieu le plus rapidement possible. En outre, dans le contexte de la glace artisanale, elle **permet la solubilisation des ingrédients secs et l'activation des stabilisants**.

Trittico® permet de chauffer **rapidement et précisément** le mélange directement dans la cuve supérieure verticale et d'achever rapidement le processus de refroidissement dans le cylindre inférieur, **pour un produit final sain et sûr**.

Le froid

Le refroidissement est une étape fondamentale dans la production de pâtisseries, de glaces et de chocolats. Pour que le résultat final soit optimal, il doit être **rapide, intense et homogène** dans toute la masse, **en respectant le temps et la température**.

Dans la **fabrication de la glace**, le **mélange** est défini comme **le changement d'état du mélange de liquide à solide** (le processus de formation de microcristaux de glace). Pour ce faire, il faut la **refroidir rapidement et l'agiter vigoureusement** à l'intérieur du cylindre, afin d'obtenir un produit sec, crémeux, souple et stable dans la vitrine.



Partie supérieure



COUVERCLE SUPÉRIEURE TRANSPARENT

Réalisé en polycarbonate moulé transparent pour une **parfaite adhérence au bord de la cuve supérieure** et pour permettre la **surveillance de la cuisson à l'intérieur**. Il est équipé d'un **soupirail** (facilement amovible pour le nettoyage) **pour gérer l'évaporation de l'eau** et le séchage du produit.

CUVE SUPÉRIEURE VERTICALE

Elle permet d'**inclure tout type d'ingrédient à n'importe quel stade de la transformation**, y compris les fruits surgelés. Les résistances spéciales en feuille adhèrent parfaitement aux surfaces inférieures et latérales de la cuve, assurant un **chauffage rapide et précis jusqu'à 115 °C** et **minimisant l'inertie thermique et le risque de brûler** le produit.



gelato technology



Découvrez la technologie de la cuve supérieure



AGITATEUR

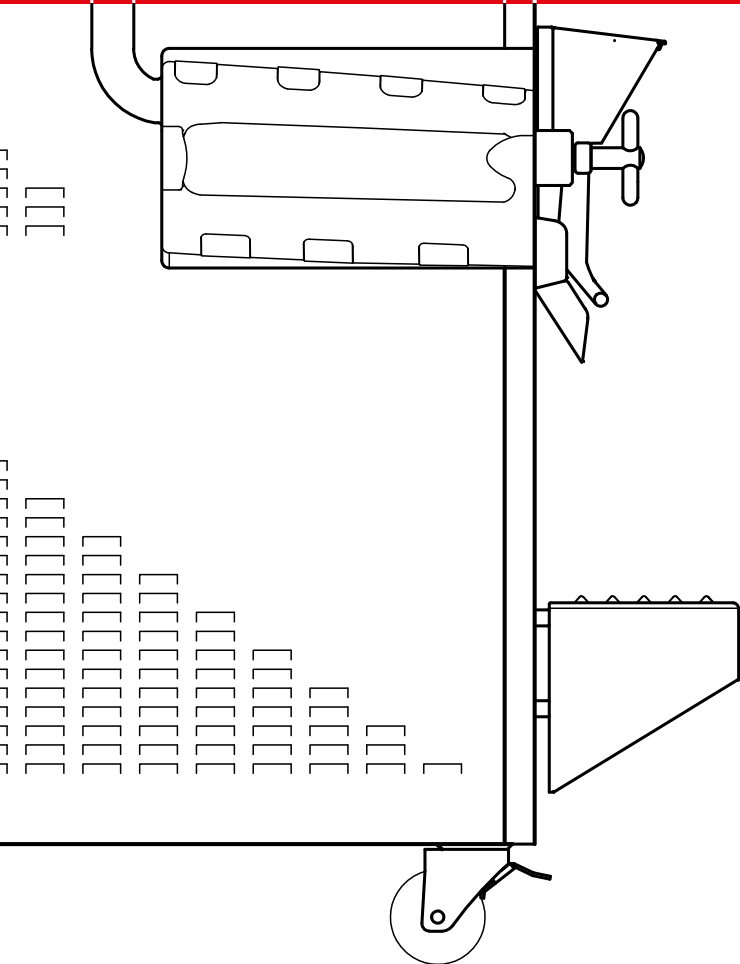
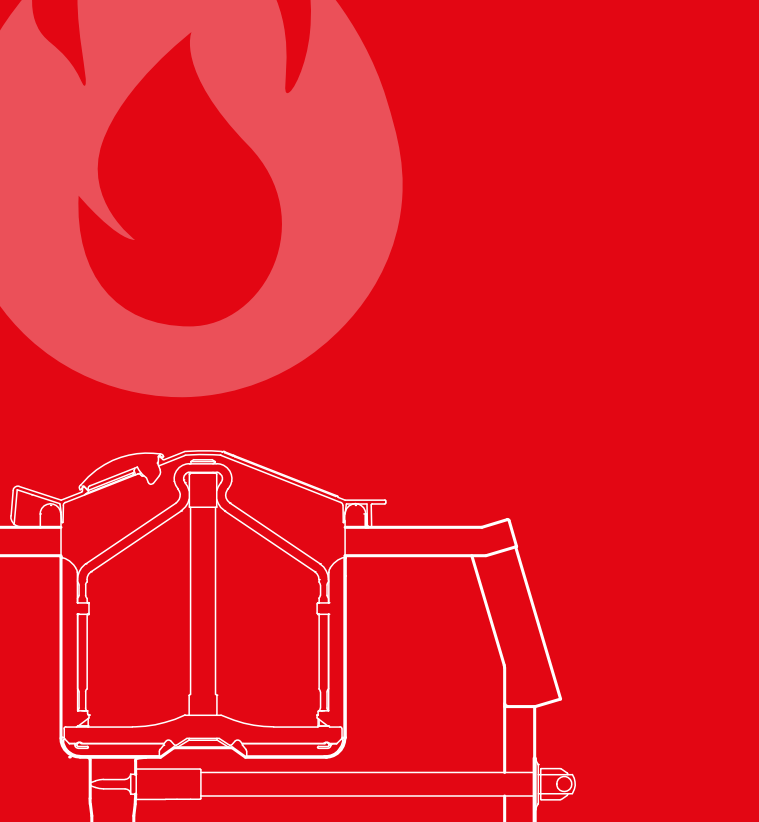
Il est fabriqué sur mesure pour **adhérer parfaitement aux parois de la cuve supérieure et empêcher les dépôts de produit**. Tous les composants (agitateur, palettes latérales, patins de fond) peuvent être démontés en quelques secondes sans aucun outil, pour un maximum de **commodité et de facilité de nettoyage**.

+ Le saviez-vous ?



Trittico est disponibles en **plusieurs capacités** pour mieux s'adapter aux différentes exigences de chaque professionnel

Hot



SONDES DE TEMPÉRATURE

La **mesure de la température est précise au dixième de degré (0,1 °C)** grâce à la présence d'une **sonde au cœur du produit**, ce qui permet de respecter parfaitement la température de pasteurisation configurée.



PANIER PORTE-ARÔMES

Le **processus d'infusion à chaud** intensifie l'arôme des épices, des herbes et des agrumes dans les recettes. Il peut être facilement inséré, retiré et nettoyé à n'importe quel stade de la pasteurisation.



CONDUIT INTERNE BREVETÉ

Basé sur un **brevet original Bravo**, il permet au mélange chaud de descendre dans le cylindre de mélange **sans contamination ni altération externe**, en subissant un **choc thermique** qui garantit une **réduction maximale des bactéries**.

VANNE PAPILLON

Elle s'ouvre et se ferme facilement, permettant au mélange de passer rapidement et en toute sécurité. Elle peut être démontée, **nettoyée et remontée en quelques étapes seulement**.

Partie inférieure



PORTE FRONTALE

Légère, résistante et pratique, elle s'ouvre et se ferme rapidement grâce à un système de poignée à verrou et **permet d'ajouter des ingrédients même pendant le refroidissement**. Elle est fabriquée en **Tritan™**, un matériau spécial d'**isolation thermique qui empêche la dispersion du froid et la formation de glace et de condensation**. Elle est facile à démonter, à nettoyer et à remonter, et ne présente aucun risque de brûlure pour l'opérateur.

CYLINDRE INFÉRIEUR HORIZONTAL

Le **système de réfrigération exclusif est conçu et fabriqué en interne chez Bravo dans chacune de ses parties**. La surface intérieure est sans soudure car elle est usinée à partir d'une seule section d'acier inoxydable en utilisant la technique de l'emboutissage, ce qui garantit ainsi une **longue durée de vie et une résistance aux contraintes thermiques**.

Technologie multi-points et multi-anneaux

Le système à **multi-points** d'un côté (pour l'injection du gaz), et à **multi-anneaux à expansion directe** de l'autre (pour sa distribution), garantit un **meilleur échange thermique**, donc un **refroidissement rapide, efficace et homogène** dans tout le mélange, et minimise l'inertie thermique, même avec une production élevée par cycle, pour une parfaite gestion du froid.



gelato technology

+ Le saviez-vous ?



Le cylindre de mélange Bravo a un **diamètre plus petit et une profondeur plus grande afin d'augmenter sa surface de refroidissement**. Pour un même volume, cette dernière est supérieure de 15 %, tandis que la surface inerte est inférieure de 20 % à celle d'un cylindre conventionnel.



CYLINDRE DE MÉLANGE CONVENTIONNEL



CYLINDRE DE MÉLANGE BRAVO

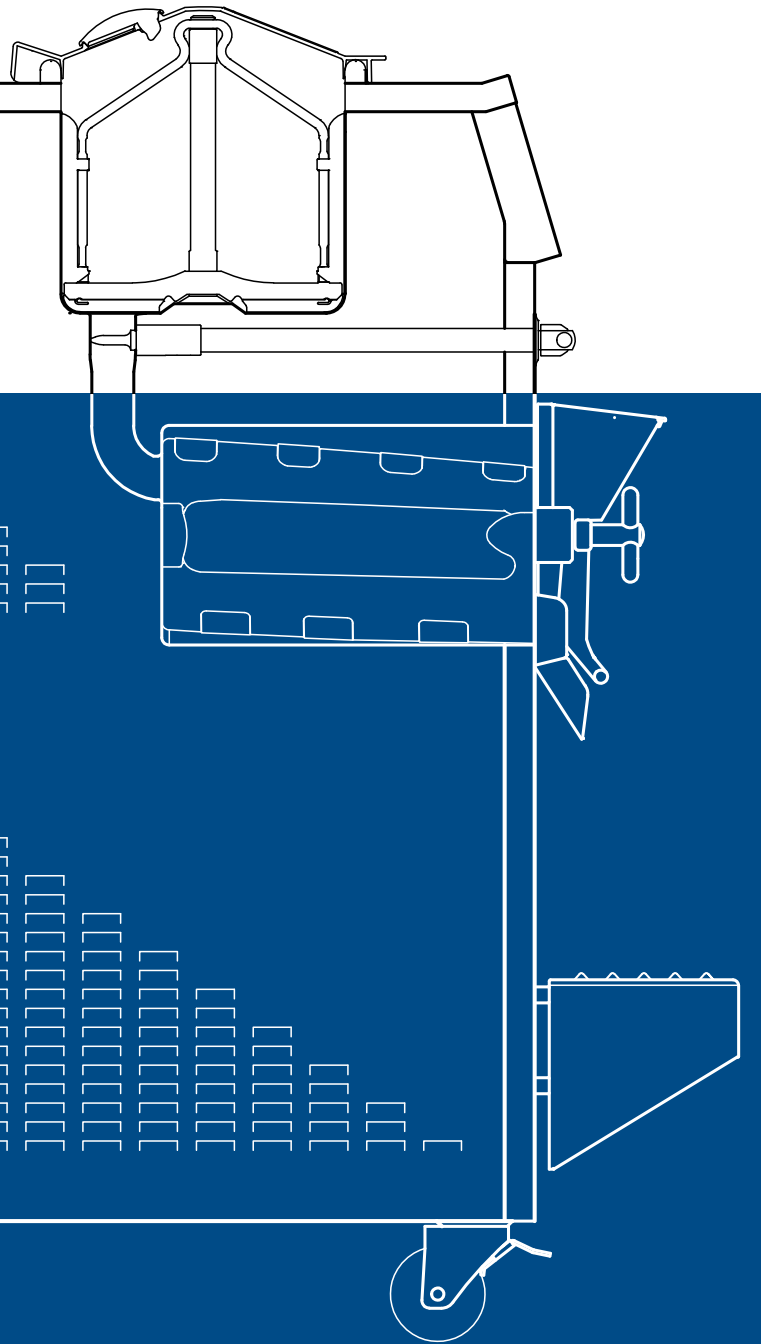
-20%
SURFACE
INERTE

+15%
SURFACE DE
REFROIDISSEMENT



Découvrez
la technologie
multi-points et
multi-anneaux™





AGITATEUR HÉLICOÏDAL

Fabriqué en acier inoxydable pour une meilleure transmission du froid, il se caractérise par un double **raccordement**, avant et arrière : cela garantit une **parfaite rotation dans l'axe et évite une usure inégale des dents de raclage**, qui adhèrent parfaitement aux parois du cylindre, **empêchent la formation de glace** et contribuent à une extraction optimale de la glace.

SONDES DE TEMPÉRATURE

La mesure de la température est précise au dixième de degré (0,1 °C) grâce à la présence de deux sondes au cœur du produit, qui permettent de respecter parfaitement la température de refroidissement configurée.



DOUBLE VITESSE D'AGITATION

L'agitateur dispose d'une **vitesse de mélange** spécialement conçue pour obtenir un micro-cristal de glace régulier, et d'une **vitesse d'extraction** pour retirer rapidement toute la glace du cylindre.

Trittico uniquement : les détails qui font la différence



L'équilibrage sur mesure de chaque parfum respecte les caractéristiques en termes de matières grasses, de sucre, de fibres et d'eau de chaque matière première



Glace stable et longue durée



Aucune compensation n'est nécessaire pour la base réalisée au pasteurisateur, ce qui réduit son pouvoir stabilisant et émulsifiant et atténue sa saveur



Une glace parfaitement équilibrée et savoureuse



Tous les ingrédients peuvent être utilisés, même ceux qui sont difficilement solubles comme le mascarpone, la poudre de cacao, les confiseries, les fruits congelés.



Personnalisation maximale



Le travail des deux cuves indépendantes (l'une toujours chaude et l'autre toujours froide) permet de réaliser des glaces en quelques minutes



Synchronisation de la production



Le mélange peut être chargé depuis la porte avant dans le cas d'une production à froid et les ingrédients peuvent être ajoutés pendant les phases de chauffage et de refroidissement



Polyvalence maximale

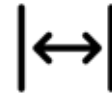




En quelques minutes, le mélange chaud descend par gravité dans le cylindre inférieur sans obstruction, obstacle, contamination ou manipulation extérieure, subissant un choc thermique jusqu'à la température de fonctionnement



Hygiène et sécurité bactériologique



Un pasteurisateur et un agitateur en une seule machine de moins d'un mètre carré



Espace d'encombrement, investissement et consommation réduite



Grâce au choc thermique, les graisses ne se séparent pas de l'eau, elles n'ont pas le temps de remonter à la surface et la glace reste homogène



Des glaces toujours fraîches et prêtes à la vente



Le contrôle constant des températures au cœur du produit et la technologie spéciale utilisée pour le chauffage et le refroidissement garantissent un traitement constant et facilement reproductible



Régularité de la production



Répond aux besoins de chaque professionnel, en lui permettant d'exprimer son imagination et sa créativité avec des productions personnalisées



Exaltation de l'artisanat



Tous les composants peuvent être démontés sans outils et sont faciles à laver. Dans la cuve supérieure, l'eau peut atteindre des températures élevées, ce qui permet d'assainir les deux cuves et le conduit intérieur



Facilité de nettoyage maximale

Trittico® Startronic Premium Une glace au top

Trittico® Startronic Premium permet de produire des glaces, des sorbets et des granités artisanales avec rapidité, sécurité et une qualité absolue.

Caractéristiques

- Possibilité de **contrôler la température à cœur du produit** en temps réel pendant le chauffage et le mélange.
- Possibilité de travailler en configurant **9 valeurs de consistance** au moyen de la **mesure ampèremétrique de la tension** du moteur, qui détecte l'absorption de courant pendant la phase de mélange.
- Possibilité de travailler en configurant la **température exacte d'extraction** de la glace.
- Programme **MdM** qui permet de travailler à **moins de la moitié de la charge maximale** (utile pour les tests ou la production de parfums spéciaux).
- Lorsque le signal sonore indique que la glace est prête, si elle ne peut être extraite immédiatement, la valeur configurée est automatiquement conservée.
- Mode **coups de froid** : activable manuellement, pendant la phase d'extraction, il active le compresseur à intervalles courts et réguliers, afin de **maintenir une consistance optimale** pour toute la glace présente dans le cylindre



Voir la
vidéo



Comment
nettoyer
Trittico



Programmes



TENSION
AMPÈREMÉTRIQUE



À TEMPÉRATURE



À TEMPS



MDM POUR LES
PETITES QUANTITÉS

+ Le saviez-vous ?



Grâce à cette option spéciale, il est également possible de produire la granité sur les modèles Trittico Startronic Premium 305, 457 et 610.

crittico

stirtronic



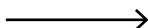
Made in Italy

ttico PLUS

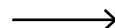
Electronique



Comment
nettoyer
Trittico



Voir la
vidéo



Programmes



À CONSISTANCE IONIQUE AUTOMATIQUE



À CONSISTANCE IONIQUE MANUELLE



TENSION AMPÈREMÉTRIQUE



MDM POUR LES PETITES QUANTITÉS



À TEMPS



À TEMPÉRATURE



PROGRAMMABLE



GRANITÉ

+ Le saviez-vous ?



Le système ionique[®] automatique reconnaît le type de glace que vous mélangez et l'amène à la valeur de séchage configurée. Cette **technologie intelligente** simplifie votre travail en garantissant une régularité maximale de la production

trittico
startronic PLUS

Trittico[®] Startronic Plus Avec Système Ionique[®]

Trittico[®] Startronic Plus est le nec plus ultra de la production artisanale de glace. **Toutes les caractéristiques du modèle premium avec le Système Ionique[®] de série.**

Système Ionique[®]

Développé par Bravo, il s'agit du système de contrôle qui évalue scientifiquement la consistance correcte de la glace en temps réel et optimise l'foisonnement.

Le logiciel reçoit des informations provenant de sondes spéciales placées dans le cylindre, **analyse la quantité d'eau cristallisée dans le mélange et émet un signal lorsque la valeur de consistance configurée est atteinte.** En outre, le variateur de vitesse augmente automatiquement le brassage dans la phase de mélange où il faut incorporer plus d'air au mélange, et le diminue dans la phase finale pour le maintenir ; pour une glace sèche et crémeuse avec une texture soyeuse en bouche et de longue conservation.

Le **variateur de vitesse** de l'agitateur, **en synergie avec le système ionique[®], permet d'obtenir 8 vitesses différentes d'extraction de la glace**, ce qui permet de décorer facilement le bac. L'utilisation du variateur permet la production de granités : il réduit la vitesse de brassage des pales permettant au mélange, en contact avec le cylindre, **de geler beaucoup plus rapidement**, créant les cristaux de glace homogènes typiques de la granita sicilienne.



Principales options

+ Écran LCD

L'écran graphique LCD de 3,3 pouces permet de visualiser tous les états de fonctionnement de la machine, notamment grâce à l'utilisation d'icônes pratiques. Il **gère les programmes** de manière simple et immédiate et, **en cas d'alarme**, la couleur de fond devient rouge. Il **permet de contrôler à tout moment tous les paramètres** de la machine tels que le nombre de traitements effectués, les temps de fonctionnement des accessoires et bien d'autres données utiles, afin d'organiser l'entretien programmé de Trittico®.



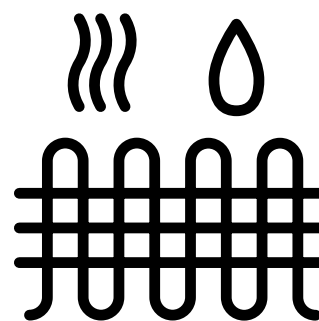
+ Goulotte d'extraction

Si nécessaire, l'extraction se fait directement à partir de la cuve supérieure. Elle est fabriquée en matériau alimentaire thermo-isolant et s'insère dans le cylindre inférieur d'un simple geste. En ouvrant la vanne papillon, le produit descend directement de la cuve supérieure sans interférer avec le cylindre inférieur.



+ Condensation mixte air/eau

Dans des conditions optimales de température extérieure, la **condensation hybride** fonctionne principalement avec de l'air, lorsque la température est trop élevée, elle démarre automatiquement le second condenseur à eau. Elle **garantit des économies d'eau considérables** car l'eau n'est utilisée que pendant les moments les plus exigeants du traitement du mélange. Indispensable dans les zones géographiques en pénurie d'eau.





Télécharger la fiche
optionnelle complète

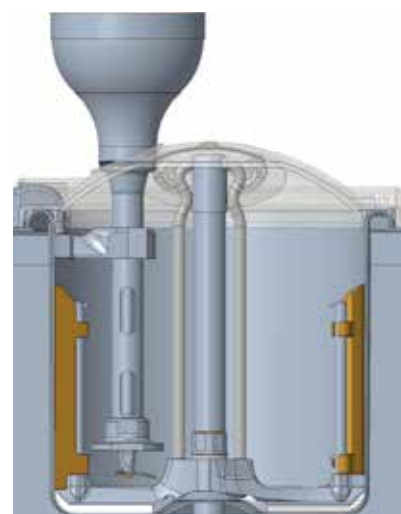


+ Evo Mix

Evo Mix est l'agitateur à immersion **breveté**, pratique et fonctionnel qui **s'installe directement dans la cuve supérieure du Trittico®**. L'utilisation combinée d'Evo Mix et du Trittico® permet de **chauffer, de mélanger et d'émulsionner simultanément** dans le cadre d'un programme automatique. En émulsionnant efficacement les protéines pendant le chauffage, elles incorporent plus d'air, ce qui améliore la structure de la glace.

Caractéristiques

- 12000 tr/min, 550 W de puissance
- Tranchant à 3 lames interchangeable
- Connecteur rapide pour une connexion et un retrait faciles de Trittico®
- Moteur à circulation d'air forcée pour éviter l'aspiration de vapeur
- Temps de mélange configurable depuis le tableau de commandes



17

Avantages

- + Possibilité d'émulsionner le mélange à chaud pour une meilleure structure des glaces et des sorbets.
- + Possibilité de mélanger des ingrédients solides et liquides directement dans la machine.
- + Facilité de démontage et de nettoyage.



Voir les
vidéos



Glace



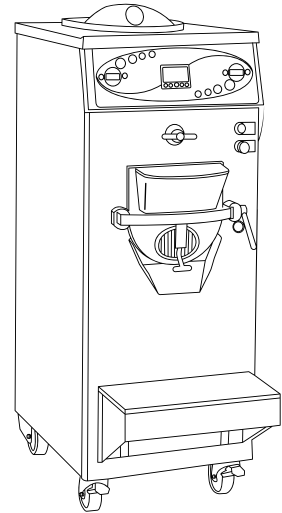
Principales options

+ Insight

Insight est un **système innovant de surveillance automatique** 24/7 via un serveur dédié. Grâce à la connexion Wi-Fi*, à l'antenne fixée sur la machine et au routeur, il envoie des messages par e-mail **pour garantir le fonctionnement correct et constant de la machine.**

Caractéristiques

- Maintenir l'efficacité et les performances de la machine
- Résolution des anomalies ordinaires évitant le recours à un technicien
- Correction des erreurs d'utilisation par l'opérateur
- Communication directe avec des techniciens Bravo expérimentés et qualifiés
- Diagnostic rapide et précis pour prévenir les dysfonctionnements
- Connaître à l'avance les composants à remplacer



Fonctionnalité



INSTALLATION

Vérification des paramètres d'installation par un technicien (sur demande).



SUPPORT

Suivi et vérification des bons paramètres de fonctionnement par un technicien qui, si nécessaire, diagnostique les problèmes détectés en conseillant la solution la plus adaptée (sur demande).



ALERTE

Communication par e-mail en temps réel de messages de notification automatique à partir d'un serveur fonctionnant 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7.



CONNECTIVITÉ

Connexion au système de travail innovant **Equilibrio Smart Scale&Management.**

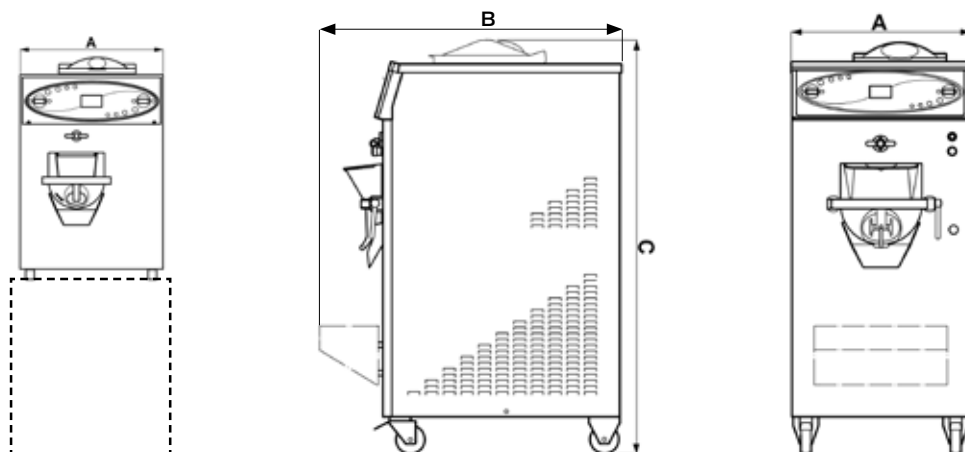


ENREGISTREMENT

Programme d'enregistrement et d'archivage des temps et températures d'exécution de recettes sur une clé USB. Génération automatique du numéro de lot.

Données techniques

Trittico Startronic



Modèles		122 eau	183 eau	305 eau	457 eau	610 eau	1015 eau	1020 eau
Min/Max production	l/cycle	1 / 2,5	1,5 / 3	1,2 / 5	2 / 8,3	2,5 / 10	4 / 15	5 / 20
Alimentation	V/Hz/Ph	230/50/1	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Largeur (A)	cm	36	50	51	51	61	61	61
Profondeur (B)	cm	68	79	87,5	102,5	102,5	107,5	122,5
Hauteur (C)	cm	70	78	140	140	141	141	144

Condensation à air disponible sur demande.
Autres tensions disponibles sur demande.

La production horaire des machines est susceptible de variations en fonction du type de mélange utilisé, de la densité du produit fini et des conditions du contexte de production.



Fiche
technique
complète





DEPUIS
1967 NOUS
PARTAGIONS
LA MEME
PASSION

Bravo France
91350 Grigny
t. 01 69 43 50 50
e. info@bravofrance.fr

bravofrance.fr

