

trittico



Conçu et fabriqué en Italie

**EN UN MOT:
IRREMPLAÇABLE**

La technologie made in Italy,
qui a modernisée le système de production
de la pâtisserie et de la glace.



CONFIGUREZ VOTRE TRITTICO SUR
configurator.bravofrance.fr

1) COUVERCLE SUPÉRIEUR TRANSPARENT

Insérer les produits, contrôler et ajouter.

2) ÉCRAN LCD ET TACTILE

Personnaliser et programmer.

3) CUVE SUPÉRIEURE VERTICALE

Cuit mieux qu'une casserole - arrive à 115°C avec une précision à 0.1°C au cœur du produit

Mélange - agitateur avec un parfait raclage sur les parois de la cuve avec des vitesses réglables.

Refroidit - refroidissement de nouvelle génération pour la cristallisation du chocolat ainsi que les crème et les crémeux.



4) PASSAGE À L'INTÉRIEUR

Rapidité et hygiène

Le mélange chaud descend dans la cuve de refroidissement sans contaminations et manipulations extérieures. Le mélange subit un choc thermique en garantissant le maximum d'hygiène.

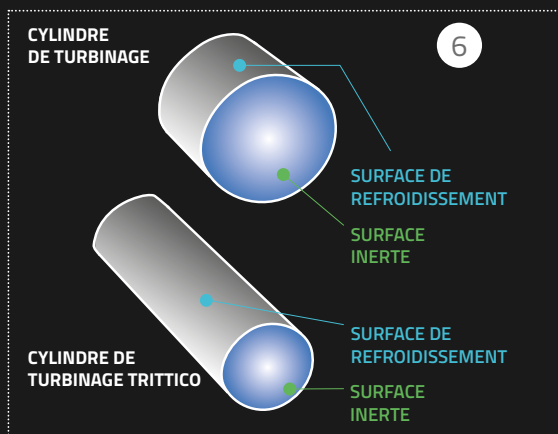
5) FLASQUE

Légère, résistante et isolante

En matériau isolant pour empêcher dispersion du froid vers l'extérieur et l'effet condensation, avec possibilité d'ajouter les ingrédients pendant la phase de refroidissement.

6) SYSTÈME IONIC 3.0

Le système Ionic de troisième génération est un contrôle scientifique du turbinage qui utilise l'analyse du phénomène de migration Ionic pour identifier - par le biais de la double sonde située dans le cylindre de turbinage - quand la glace est correctement turbinée et foisonnée, même avec une quantité réduite de production.



7) AGITATEUR

Agitateur trois pales en acier inoxydable à dents interchangeable (2 pales pour les modèles à poser sur table).

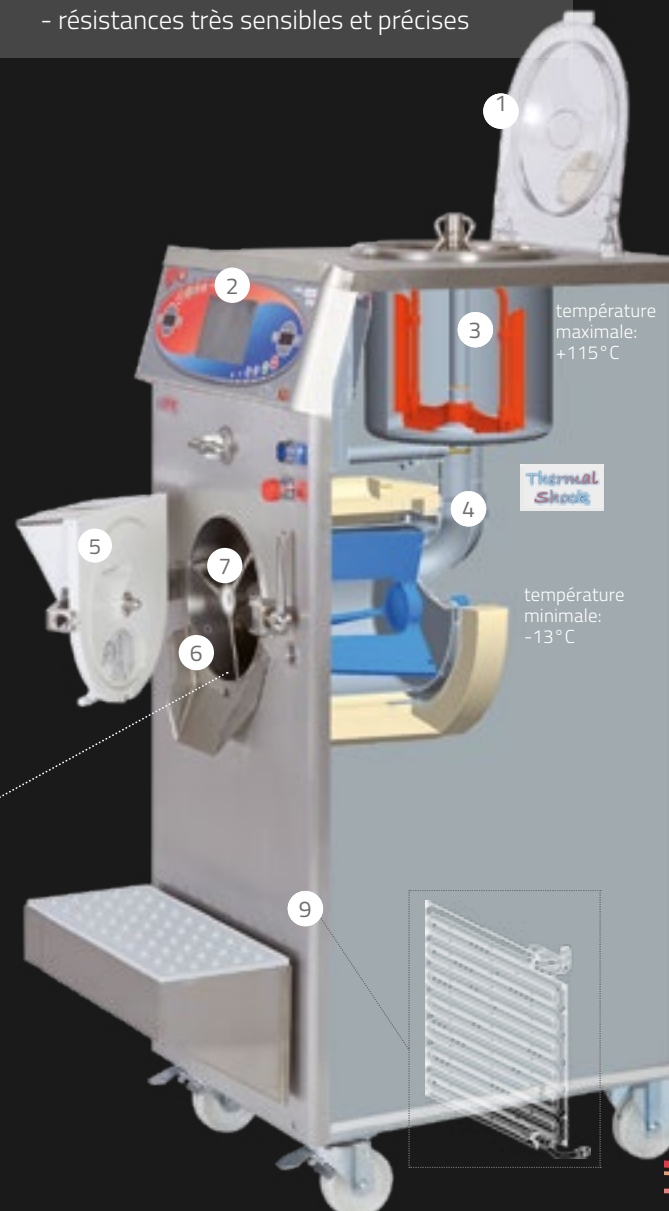
8) CUVE INFÉRIEURE

Mélange et refroidissement - contrôle de la vitesse d'agitation et modulation de la qualité de froid pour les différents besoins de chaque produit sucrés et salé

Turbinage - cuve monobloc avec diamètre réduit et injection du gaz multipoint pour améliorer la distribution du froid et pour une crème glacée ferme, crémeuse et stable dans la vitrine.

9) ÉCONOMIES D'ÉNERGIE ÉLEVÉES

- Condenseur à plaques en acier inoxydable, breveté, extra-plat et très résistant
- Compresseur personnalisé pour une absorption optimale des chocs thermiques
- résistances très sensibles et précises



TRITTICO Exécutive Evo

Aussi pour le chocolat!

Avec Trittico® Exécutive Evo, vous pouvez créer des recettes sans fin!



Kit Evo avec variateur de vitesse sur la cuve supérieure et goulotte chocolat



Dents en metal alimentaire



Lavage joint centrale et pistolet lavage extérieur

MODÈLES DISPONIBLES

- 122, 183 (à table) Eau / Air
- 305, 457 (du sol) Eau / Air+Eau incorporé
- 610, 1015, 1020 (du sol) Eau / Air séparé+Eau incorporé



Evo mix
(en option)



kit
pâte à chou
(en option)



fouet
(en option)

bavaroise
bavaroise Evo Mix
béchamel
crème anglaise
crème anglaise Evo mix
crème au beurre
crème au citron
crème mousseline
crème pâtissière
glaçage
glace
glace au chocolat
granita
guimauve
meringue italienne
meringue macaron
meringue suisse
meringue for macaron
mousse
parfait
pâte à bombe
pâte à bombe chocolat
pâte à choux
pâtes de fruits
sauce salé
sorbet
soupe
tarte citron
ganache traditionnelle

programme libre
(le "cerveau" n'est pas celui de Trittico, mais le vôtre)
programme spécifique
de la production de petites quantités

chocolat au lait
chocolat blanc
chocolat fondant
crème pâtissière Evo Mix
cremeux au chocolat Evo Mix
ganache Evo Mix
tarte citron Evo mix

Trittico Exécutive Evo est la machine multifonctionnelle par excellence, qui abrite dans son ensemble la combinaison d'un savoir-faire raffiné et d'une haute technologie. Le laboratoire dont vous avez toujours rêvé en moins d'un mètre carré!

Trittico® Exécutive Evo résume l'art de la fabrication de crème glacée artisanale, de la haute pâtisserie, de la gastronomie internationale et du chocolat. Équipé d'un cerveau électronique qui gère automatiquement de nombreux programmes standards et qui vous permet de les personnaliser avec un maximum de flexibilité car il s'adapte aux besoins spécifiques de chaque artisan. Un collaborateur indispensable: précis, fiable, infatigable et constant !

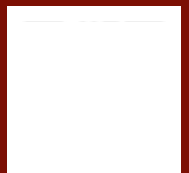
CARACTÉRISTIQUES

- Le **Ionic System®** évalue la bonne consistance et le bon volume de la glace en détectant - grâce à des sondes positionnées dans le cylindre de congélation - la quantité d'eau cristallisée présente dans le mélange.
- Double variateur pour cuve supérieure et agitateur à plusieurs vitesses.

AVANTAGES

- Possibilité de travailler avec le **Ionic System®** : vitesse contrôlée par logiciel qui garantit les meilleurs résultats pour les glaces et les sorbets et un mélange soigné pour les produits de pâtisserie.
- Possibilité de travailler en réglant la température d'extraction.
- Plusieurs recettes de **crème glacée**, de **chocolat** et de **pâtisserie**.

REGARDEZ
LA VIDÉO



IONIC
SYSTEM

Pour plus d'informations sur optionnel voir brochure ci-jointe
Pour plus d'informations sur les spécifications, vidéos et plus encore à voir configurateur.bravofrance.fr



OPTION FOUET



crème
mousseline



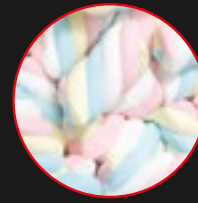
crème
au beurre



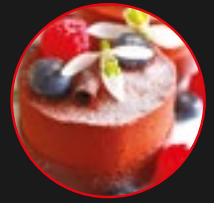
pâté à
bombe



pâté à bombe
chocolat



guimauve



mousse

OPTION GOULOTTE



chocolat
blanc



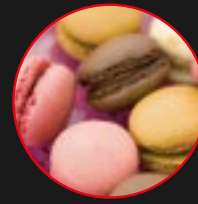
chocolat
au lait



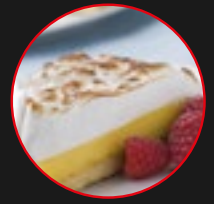
chocolat
fondant



pâtes
de fruits



meringue
macaron

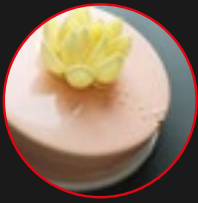


meringue
italienne

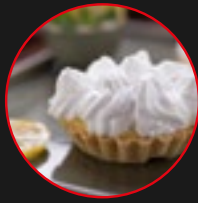


meringue
suisse

OPTION EVO MIX



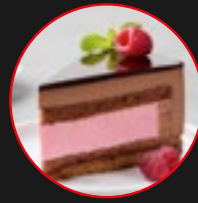
glaçage



tarte citron
Evo Mix



crèmeux
au chocolat



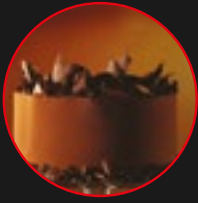
bavaroise
Evo Mix



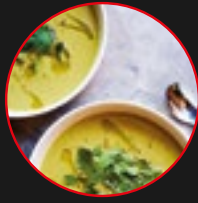
crème pâtissière
Evo Mix



crème anglaise
Evo Mix



ganache
Evo Mix



soupe



sauce salé

OPTION PÂTE À CHOUX

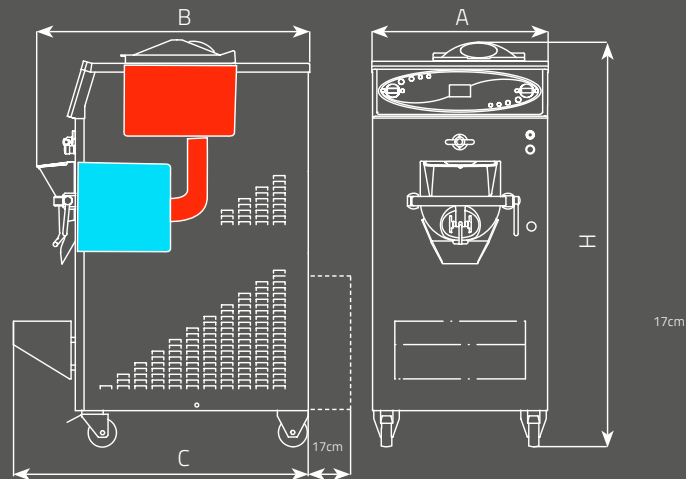


| MODÈLE | | 122 eau | 122 air | 183 eau | 183 air | 305 eau | 305 air + eau | 457 eau | 457 air + eau | 610 eau | 610 air à distance + eau | 1015 eau | 1015 air à distance + eau | 1020 eau | 1020 air à distance + eau |
|---|-------------------|----------|----------|----------|----------|----------|---------------|----------|---------------|----------|--------------------------|----------|---------------------------|----------|---------------------------|
| Production par cycle | Lt | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 | 5 | 5 | 8,3 | 8,3 | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Production moyenne horaire ⁽¹⁾ | Lt/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 |
| Tension ⁽²⁾ | Volt/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 |
| Puissance | kW ⁽⁴⁾ | 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 |
| Largeur ^(A) | cm | 36 | 36 | 50 | 50 | 51 | 51 | 51 | 61 | 61 | 61 | 61 | 61 | 61 | 61 |
| Profondeur ^(B) | cm | 68 | 68 | 79 | 79 | 80 | 97 | 95 | 95 | 95 | 95 | 100 | 100 | 115 | 115 |
| Profondeur ^(C) | cm | - | - | - | - | 87,5 | 103,5 | 102,5 | 102,5 | 102,5 | 102,5 | 107,5 | 107,5 | 122,5 | 122,5 |
| Hauteur ^(H) | cm | 75 | 75 | 78 | 78 | 140 | 140 | 140 | 140 | 141 | 141 | 141 | 141 | 144 | 144 |
| Poids ⁽³⁾ St. Premium | kg | 90 | - | 114 | - | 238 | - | 295 | - | 329 | - | 369 | - | 495 | - |
| Poids ⁽³⁾ St. Plus | kg | 91 | - | 120 | - | 252 | - | 291 | - | 341 | - | 389 | - | 515 | - |
| Poids ⁽³⁾ Ex. Premium | kg | 91 | - | 120 | - | 252 | - | 291 | - | 341 | - | 389 | - | 515 | - |
| Poids ⁽³⁾ Ex. Evo | kg | 93 | - | 122 | - | 256 | - | 309 | - | 346 | - | 391 | - | 510 | - |

(1) La production horaire est susceptible de varier en fonction du type de mélange et la densité du produit fini.

(2) aussi Disponible en 60 Hz. (3) Le poids des machines à air est détecté au moment de l'expédition.

(4) L'absorption est exprimée en KW - consommation horaire moyen avec un type de mélange standard comme le fiordilatte.



Rev. 0522 Les données indiquées peuvent être modifiées par le producteur à tout moment sans préavis.