

trittico du



EGYSZERŰEN EGYEDI

Az olasz technológia,
ami modernizálta a fagylalt
és cukrászati termékek készítését



WEBES KONFIGURÁTOR
configurator.bravo.it



AZ ELSŐ MULTIFUNKCIONÁLIS GÉP FAGYLALTOKHOZ, SÜTEMÉNYEKHEZ ÉS CSOKOLÁDÉHOZ.

1974:

első **Trittico®**

A **Trittico®** egy egyedi technológia terméke: több, mint 40 év tapasztalat, kutatás és fejlesztés eredménye.

Időtálló megbízhatóság: egy eredeti ötlet kibontakozása, melynek lényege megmarad, de a tapasztalatokkal továbbfejlődik.

Egy siker kibontakozása: a sok kutatásnak köszönhetően a gép folyamatosan tökéletesedik.

Biztonságos és megbízható technológia: ellenálló, és folyamatosan alkalmazkodik az új trendekhez.

2000



Igazi laboratórium: teljes mértékben testre szabható és konfigurálható
(*webes konfigurátor: configurator.bravo.it*)

2017:

Trittico Limited Edition + INSIGHT technológiával


Insight
h24
under control

A szervíz fogalmának forradalmasítása.
Csak képzeljen el egy mindig a szolgálatára
álló technikust.

**Mindig az
Ön segítségére.**



1) **ÁTLÁTSZÓ TETŐ**

Behelyezés, ellenőrzés, adagolás.

2) **LCD VAGY ÉRINTŐS KÉPERNYŐ**

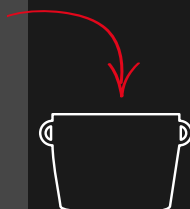
Testre szabás, programozás, visszajelzés.

3) **FÜGGŐLEGES FELSŐ TARTÁLY**

Úgy főz, mint egy edény - 115°C-ot is eléri, maghőmérsékleti pontossággal a termék belsejében

Kever – tökéletesen tapadó keverők, állítható sebesség

Hűt – fűtésen túl hűt is, például csokoládé temperáláshoz, krémekhez.



4) **ÁTFOLYÓ CSŐ**

Sebesség, higiénia, tisztítás.

Egy pillangó szelep segítségével átengedhető a készítmény az alsó hűtő/fagyasztó tartályba.

Maximális higiénia: +85°C -> +4°C.

5) **SZEMKÖZTI AJTÓ**

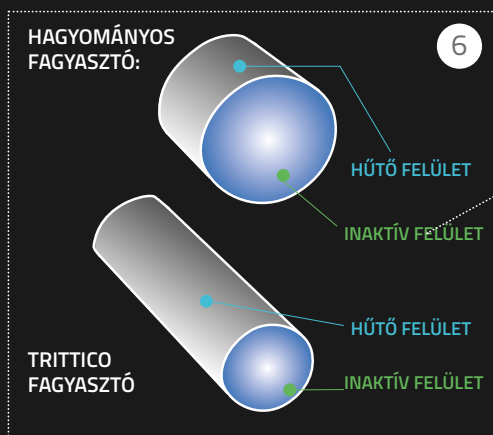
könnyű, masszív, hőszigetelt

Lehetővé teszi összetevők adagolását a fagyasztási fázisok alatt. Az ajtó szigetelő anyaga külső hőmérséklettől függetlenül teszi a gép belsejét.

6) **ALSÓ TARTÁLY**

Fagyaszt: többgyűrűs és többpontos hűtőközeg vezető rendszer a jobb hidegeloszlás és a fagyalt krémességének elérése érdekében

Kever és hűt: keverési sebességet és hűtést szabályozza az édes tészták és sós termékek különféle jellemzőihez alkalmazkodva.



7) **KEVERŐ**

2 vagy 3 ágú rozsdamentes acél keverőlapát egyenként cserélhető késekkel.

8) **SENZOROK**

A felső és alsó tartályok hőmérséklet érzékelői közvetlen érintkezésben vannak a termékkel.

A precíz eredmény elérése érdekében tized pontossággal érzékelik a készítmény valós hőmérsékletét az egész gyártási folyamat során.

9) **ENERGIAHATÉKONYSÁG**

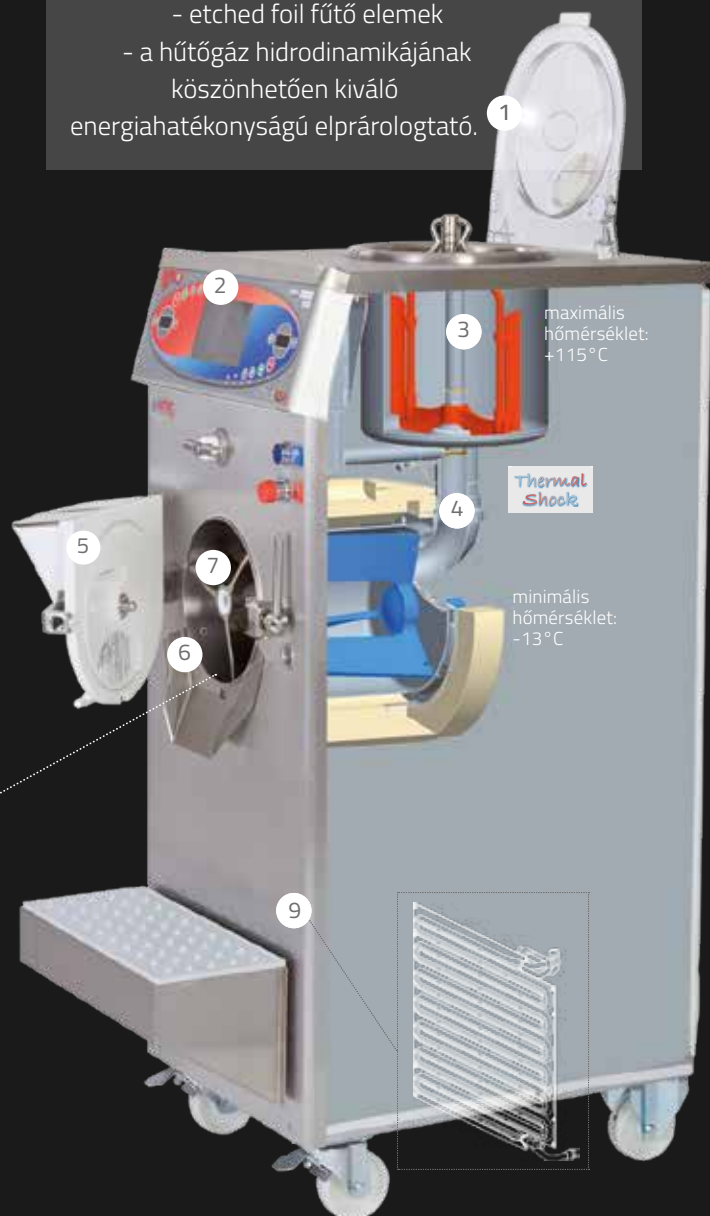
Lemezes kondenzátor, magas hatékonyságú kompresszor, fűtő ellenállás

- szabadalmaztatott vékony, rozsdamentes acél kondenzátor, mely még kemény vízzel is időtálló

- testreszabott kompresszor a termikus ingadozások optimális elnyeléséhez

- etched foil fűtő elemek

- a hűtőgáz hidrodinamikájának köszönhetően kiváló energiahatékonyságú elprárologtató.



TRITTICO Executive Evo

Felsőkategória, csokoládé temperáláshoz is

Trittico® Executive Evo val számos recept elkészíthet!



trittico
Executive Evo
IONIC
SYSTEM

ELÉRHETŐ MODELLEK

- 37, 122, 183 (asztali) Víz-/Légűtés
- 305, 457 (álló) Víz-/ Víz- +Légűtés
- 610, 1015, 1020 Víz-/Légűtés



opcionális botmixer
emulziókhoz



opcionális
kiegészítő égetett
tészta készítéshez



opcionális habverő
tartozék

fagyalt
sorbet
parfé
jégkása
sodó
gyümölcscselé
vajkrém
mousline
bavaroise
citromkrém
macaron tészta
olasz habcsók
svájci krém
ganache
angolkrém
pillecukor ##
égetett tészta #
glazúr #
csokoládékrém
bevonó
fehér csokoládé temperálás
étcsokoládé temperálás
tejcsokoládé temperálás
leves #
sós szösz #
besamel #
cremeux
egyedi program

programozható
(testre szabható program)

speciális program kis adag
gyártására



KiT EVO átalakítóval a
keverő tartályon és U alakú
csúsztató lapáttal



Fém kések



Belső csapágy mosás a
külső mosópisztollyal

#az alábbi opcionális
kiegészítővel



##az alábbi opcionális
kiegészítővel



TRITTICO FELSKÖKATEGÓRIA A KREATIVITÁS SZABADSÁGÁHOZ!

Trittico® Executive Evo az igazi többfunkciós gép, mely ötvözi a kézműves hagyományt a legújabb technológiával. A termelő műhely amiről mindig álmított kevesebb, mint 1 négyzetméteren! A Trittico® Executive Evo magában foglalja mind a fagyaltkészítés mind a süteménykészítés és csokoládé temperálás művészetét. A gép digitális vezérlése számos programot képes automatikusan kezelni, melyek maximális rugalmassággal testre szabhatók, a használók egyedi igényeihez alkalmazkodva.

A nélkülözhetetlen segítő: precíz, megbízható, fáradhatatlan és állandó!

JELLEMZŐI

- A szabadalmaztatott Ionic System® képes kimutatni a keverékben jelen lévő kristályosodott víz mennyiségét és ezáltal elérni a fagyalt megfelelő állagát és térfogatát
- Dupla inverter a felső tartály keverőjéhez és többsebességű keverő a fagyasztó tartályhoz

ELŐNYEI

- IONIC kontroll technológia: a sebességvezérlő algoritmus biztosítja az ideális állagot és a maximális overrunt, továbbá a cukrászati termékek pontos keverési sebességét
- Idő szabályozhatósága
- Hőmérséklet szabályozhatósága
- Számos fagyalt, sütemény és csokoládé recept

IONIC
SYSTEM



További információért és elérhető tartozékok kapcsán tájékozódjon a termékspecifikus katalógusokból.

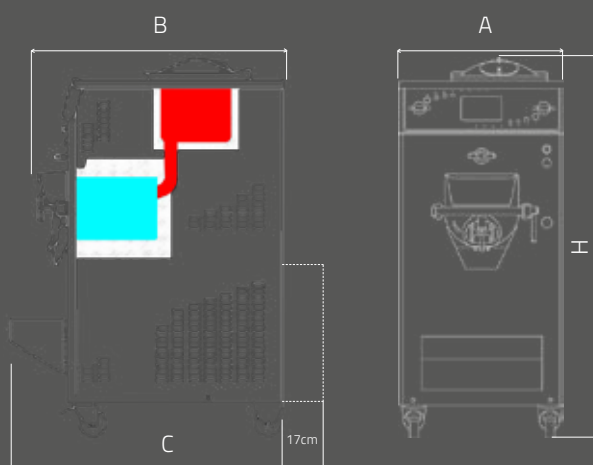
TÍPUS HŰTÉS		122 water	122 air	183 water	183 air	305 water	305 air+ water	457 water	457 air+ water	610 water	610 air remote+ water	1015 water	1015 air remote + water	1020 water	1020 air remote+ water
Ciklus kapacitás	l	2.5	2.5	3	3	5	5	8,3	8,3	10	10	15	15	20	20
Átlagos termelés/ óra (1)	l/h	8/12	8/12	12/18	12/18	20/30	20/30	30/50	30/50	40/60	40/60	60/90	60/90	75/120	75/120
Feszültség	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
Teljesítmény (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
Szélesség (A)	cm	36	36	50	50	51	51	51	61	61	61	61	61	61	61
Mélység (B)	cm	68	68	79	79	80	80+17	95	95	95	95	100	100	115	115
Mélység (C)	cm	-	-	-	-	87,5	87,5+17	102,5	102,5	102,5	102,5	107,5	107,5	122,5	122,5
Magasság (H)	cm	70	70	78	78	140	140	140	140	141	141	141	141	144	144
Súly (2) St. Premium	kg	90	-	114	-	238	-	295	-	329	-	369	-	495	-
Súly (2) St. Plus	kg	91	-	120	-	252	-	291	-	341	-	389	-	515	-
Súly (2) Ex. Premium	kg	91	-	120	-	252	-	291	-	341	-	389	-	515	-
Súly (2) Ex. Evo	kg	93	-	122	-	256	-	309	-	346	-	391	-	510	-

(1) Az óránkénti teljesítmény változhat a készítmény típusa és a késztermék sűrűsége függvényében.

(2) A léghűtő gépek fűlve függ a belső gép hűtőkapacitástól.

(3) A kW-ban kifejezett áramfelvétel egy átlagos készítmény óránkénti fogyasztásának felel meg.

REV. 1016 - A gyártó az adatok változásának jogát fenntartja.



BRAVO FRANCE

Zac Les Radars
Immeuble La Mulitech
13, Rue Jean Jacques
Rousseau
91350 Grigny - France

Ph.: +33 01 69 43 50 50
bravofrance.fr
info@bravofrance.fr

BRAVO ASIA

16, Jalan Kilang Timor #02-03
Redhill Forum
Singapore 159308

Ph.: +65 62 71 72 30
bravo.asia
info@bravo.asia



"partner at your side
around the world"



ITALIA

Via della tecnica, 5
36075 - Montecchio Maggiore,
(VI) Italy
Ph.: +39 0444 707 700
bravo.it
info@bravo.it

BRAVO NORTH AMERICA

810 Tyvola Road, Suite 130
Charlotte, NC 28217

Ph.: +1 980 237 2474
bravonorthamerica.com
info@bravonorthamerica.com

BRAVO DEUTSCHLAND

Briennerstraße 55
80333 München

Ph.: +49 160 1007072
info@bravodeutschland.de

BRAVO MIDDLE EAST

PO Box 16111
Ras Al Khaimah
United Arab Emirates

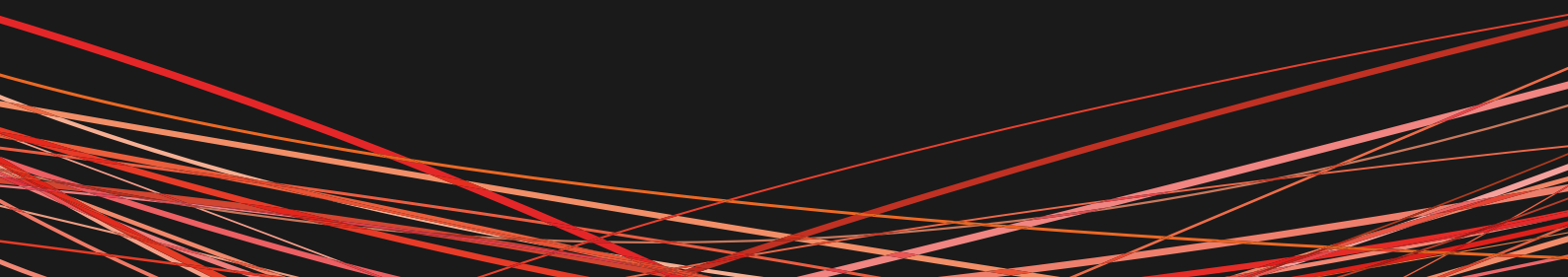
Ph.: +971 559 896516
info@bravomiddleeast.com

tribbico
du series

Designed and produced in Italy



"partner at your side
around the world"





BRAVO SOSTIENE L'ASSOCIAZIONE RETINOSTOP
NELLA RICERCA CONTRO IL RETINOBLASTOMA



Patamix

by Christophe Adam

The pâte à choux machine



patamix

by Christophe Adam

A tökéletes égetett tésztáért

A macaronok után a világ új desszert trendjeinek – mint az éclair – készítése tökéletes égetett tésztát igényel. Ezért alkotta meg a BRAVO **Cristophe Adam** cukrásszal együttműködve a Patamixet, melynek segítségével a cukrárszok mindig egy lépéssel előrébb járhatnak.





Leírás

A **Patamix** a Bravo új technológiája, mely teljes mértékben az égetett tészta készítésére lett fejlesztve.

A gép két automatikus programmal működik:

- hagyományos égetett tészta;
- **Christophe Adam** receptjeinek megfelelő égetett tészta.

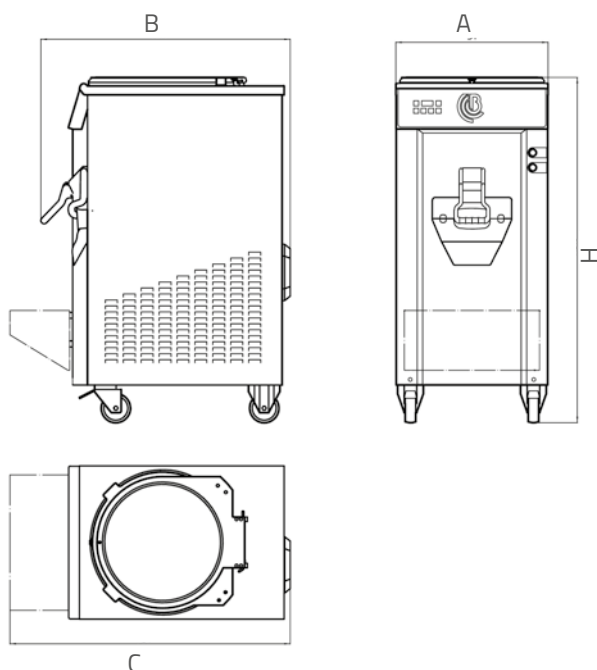
A gép sajátossága az innovatív keverőrendszer: a rögzített és mozgó elemek együttes munkája garantálja a tészta példátlan állagát. Az összes munkafolyamat a gép belsejében történik: a nyersanyagok hozzáadásától kezdve, a melegítésen és a főzésen keresztül, a tészta tökéletes állagának eléréséig. 50 kg tészta elkészítése körülbelül egy órát vesz igénybe. A **Patamix** magas teljesítményű technológiája lehetővé teszi a cukrászok számára az igényeiknek megfelelő használatot. Akár fél adag tészta is hatékonyan elkészíthető, illetve több, egymást követő adag készítésekor sem szükséges a gépet tisztítani.

Előnyök és erősségek

- A hűtés nem igényel vízfogyasztást
 - Időtakarékos
- Rugalmas termelés (fél terhelés; több egymást követő ciklus)

Műszaki jellemzők

- 50-es modellben (50kg termék ciklusonként).
- Rozsdamentes acél felső rács liszt szitálásához.



MŰSZAKI ADATOK		50
Minimum adag *	Kg/ciclo	25
Maximális adag *	Kg/ciclo	50
Feszültség	Volt/Hz/Ph	400/50/3
Maximális teljesítmény	kW	9,7
Szélesség (A)	cm	51
Mélység (B)	cm	83,6
Mélység (C)	cm	93,9
Magasság (H)	cm	115,6
Súly	kg	140

* Az óránkénti teljesítmény változhat a készítmény típusától és a késztermék sűrűségétől függően.



Top & Minitop

Tejszínhab készítő gép



Top & Minitop

Konyhakész tejszínhab

Az azonnal elkészülő tejszínhabért
Digitális vezérlés garantálja a minőséget,
homogenitást és tisztaságot
Nagy kapacitása miatt tökéletes választás
cukrászdák és fagyaltozók részére.



HEADQUARTERS Bravo S.p.A.

Montecchio Maggiore - Vicenza, Italy

Tel.: +39 0444 707700 Email: info@bravo.it

www.bravo.it



Leírása

Top és Minitop gépek a legújabb generáció képviselői. A teljesen rozsdamentes acélból készült gépek megfelelnek a magas higiéniai előírásoknak is. A belső hűtött tartály lehetővé teszi, hogy azonnal megfelelő állagú tejszínhabot állíthassunk elő. Egy speciális pumpa biztosítja a növényi és az állati eredetű tejszínhabok elkészítését. A tejszínt nem szükséges a csomagolásból kiönteni, közvetlenül csatlakoztatható a pumpára.



Technikai tulajdonságok

- Adagolós záró szelep
- Elektronikus hőmérsékletszabályozó
- Közvetlen hűtésű, kivehető tartály
- Pedál a folyamatos adagoláshoz (TOP gépekhez)
- Könnyű tisztíthatóság

Előnyök és erősségek

- Mindig a kívánt hőmérsékletű tejszínhab
- Magas higiéniai megfelelés
- 8 tetszőlegesen választható állagú tejszínhabkészítés
- Szabályozható a levegő mennyisége a habban
- Közvetlen csatlakoztathatóság a tejszínes dobozzal



Rozsdamentes acél kinyomó fej



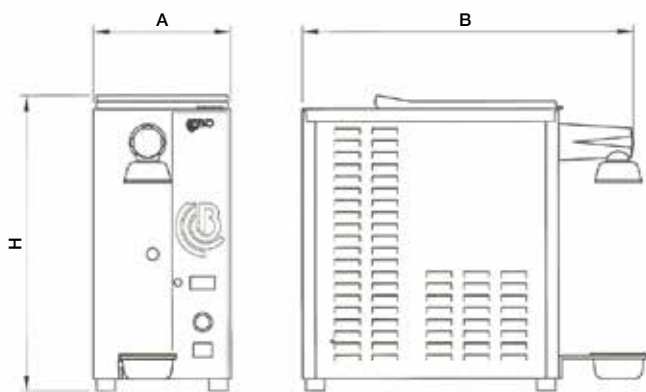
A tejszín csomagolással együtt közvetlenül csatlakoztatható



Szétszedhető adagoló alkatrészek a könnyebb tisztítás érdekében



Közvetlenül hűtött tartály



Műszaki jellemzők		TOP	MINITOP
Maximális kapacitás	Liter	8	4
Termelés	Liter/óra	100	80
Feszültség *1	Volt Hz/Ph	230/50/1	230/50/1
Teljesítmény	kW	0,5	0,5
Szélesség (A)	cm	29	22
Mélység (B)	cm	64	53
Magasság (H)	cm	47	47
Súly	kg	41	33

Opcionális: pedál a folyamatos adagoláshoz