

trittico



SIMPLEMENTE ÚNICO

La tecnología Made in Italy que ha modernizado el sistema productivo artesanal del helado y la pastelería.



CONFIGURABLE EN
configurator.bravo.it

1) **TAPA SUPERIOR TRANSPARENTE**

Introducir, controlar, añadir.

2) **LCD o TOUCH DISPLAY**

Personalizar, programar, interactuar.

3) **TINA SUPERIOR VERTICAL**

- Cuece como una olla - llega a 115 °C con una precisión a 0,1 °C al corazón del producto
- Mezcla - agitador con perfecta adherencia y velocidad regulable
- Enfía - enfriamiento para tempera del chocolate y cremas pasteleras de nueva generación



4) **PASAJE INTERNO**

Velocidad, higiene, limpieza.

La mezcla caliente cae en el cilindro de enfriamiento sin contaminación ni manipulación externa, pasando por un shock térmico (+85 °C +4 °C) y garantizando máxima higiene.

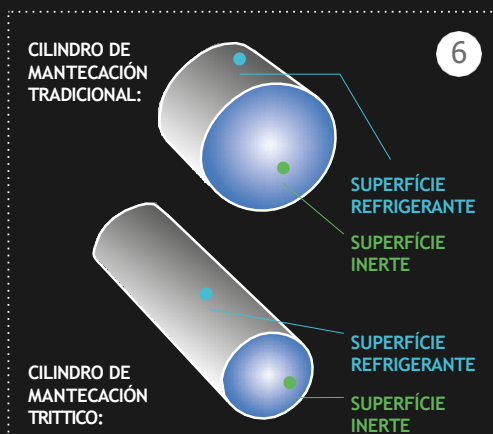
5) **PUERTA**

Ligera, resistente, aislante.

en material aislante para evitar dispersar frío al exterior y efecto condensación, con posibilidad de añadir los ingredientes durante la fase de mantecación.

6) **CILINDRO INFERIOR**

Manteca - cilindro monobloque a diámetro reducido con inyección del gas múltiple con anillos múltiples para mejorar la distribución del frío y para un helado seco, cremoso y estable en vitrina.
Mezcla y enfía - regulación velocidad de agitación y modulación de la cantidad de frío para las diferentes exigencias de cada producto de pastelería y salado.



7) **MEZCLADOR**

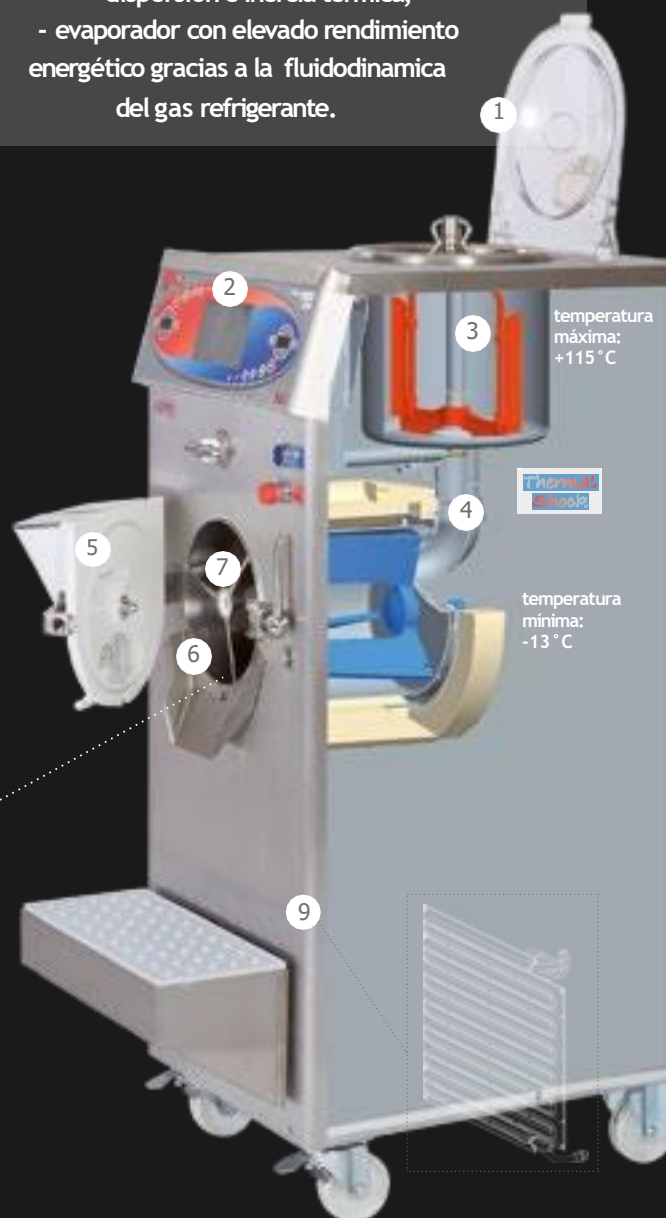
Mezclador con tres palas en acero inoxidable con dientes intercambiables (dos palas para modelos de banco).

8) **SONDAS DE TEMPERATURA**

Las sondas de temperatura de la cuba superior e inferior están en contacto directo con el producto y aseguran una elevada precisión de temperatura de 0,1 °C.

9) **ELEVADO AHORRO ENERGETICO**

- Condensador a placa en acero inoxidable, patentado, estrecho y resistente también con agua dura;
- compresor personalizado para absorber cambios de temperatura;
- Resistencias en hojas que garantizan baja dispersión e inercia térmica;
- evaporador con elevado rendimiento energético gracias a la fluidodinámica del gas refrigerante.



TRITTICO Executive Evo

TOP-GAMA también para CHOCOLATE!

Con Trittico® Executive Evo puedes realizar infinitas recetas!



trittico
Executive Evo
IONIC
SYSTEM



Kit Evo con inverter
sobre la tina superior
y rampa tempera



Dientes mezcladore
en aleación metálica
alimentaria



Lavado enganche
central y ducha
lavado externa

MODELOS DISPONIBLES

- 122, 183 (de mesa) Agua/Aire
- 305, 457 (de pie) Agua/Aire+Agua
- 610, 1015, 1020 Agua/Aire Remoto+Agua



Evo Mix
(opcional)



Kit para hacer
una perfecta
hojaldre
(opcional)



Batidor especial
(opcional)

bavaresa
bavaresa Evo Mix
bechamel
crema inglesa
crema inglesa Evo Mix
crema mantequilla
crema mousseline
crema pastelera
ganache tradicional
gelatina de frutas
glacage
granitas
helado
helado de chocolate
marshmallow
merengue italiano
merengue para macaron
merengue suizo
mousse
pâte à bombe
pâte à bombe chocolate
pâte à choux
salsas saladas
sorbete
sopa
tarte citron

programable
(programa personalizable)
programa específico
para la producción
de pequeñas cantidades

chocolate blanco tempera
chocolate cremeux Evo Mix
chocolate fondente tempera
chocolate leche tempera
crema pastelera Evo Mix
ganache Evo Mix
tarte citron Evo Mix

TRITTICO EXECUTIVE EVO PARA LA ABSOLUTA LIBERTAD CREATIVA!

Trittico® Executive Evo es la máquina multifuncional mejor, que combina la artesanía refinada y la tecnología más avanzada. El laboratorio que siempre han soñado en menos de un metro cuadrado! Trittico Executive Evo sintetiza el arte de heladería artesanal, de alta pastelería, de la cocina internacional y de chocolate. Equipado con un software electrónico que maneja muchísimos programas de serie y que permite personalizarlos por que se adaptan a todas las necesidades de los artesanos. Un colaborador indispensable: **preciso, fiable, incansable y costante!**

CARACTERÍSTICAS

- El Sistema Iónico® identifica la consistencia exacta y el volumen del helado detectando a través de sondas posicionadas en el cilindro la cantidad de agua cristalizada presente en la mezcla.
- Inversor doble para agitador de tanque superior y mezclador batch-freezer con múltiples velocidades.

ADVANTAGES

- Posibilidad de trabajar con el Sistema Iónico® variador de velocidad controlado por un software que asegura un máximo de saturación para gelato/sorbete y la velocidad exacta de mezcla para productos de pastelería.
- Posibilidad de trabajar ajustando la hora.
- Posibilidad de trabajar ajustando la temperatura de extracción.
- Recetas múltiples de helado, pastelería y chocolate.

IONIC
SYSTEM



Para informaciones sobre los Opcionales disponibles para cada modelo de máquina, ver el catálogo adjunto.

OPTIONAL BATIDOR ESPECIAL



crema
mousseline



crema
mantequilla



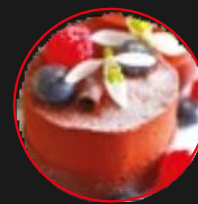
pâte à
bombe



pâte à bombe
chocolate



marshmallow



mousse

OPTIONAL RAMPA DE EXTRACCIÓN



chocolate blanco
tempera



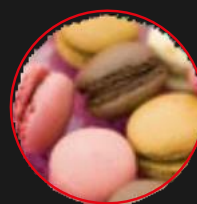
chocolate leche
tempera



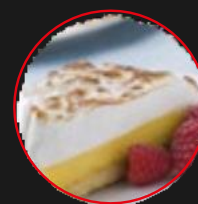
chocolate fondente
tempera



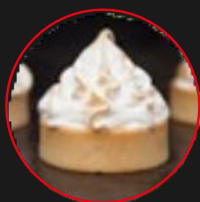
gelatina
de frutas



merengue
para macaron

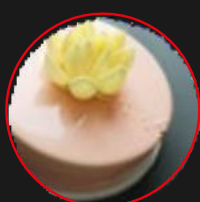


merengue
italiano

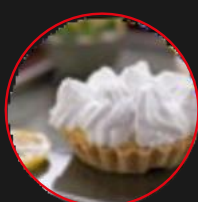


merengue
suizo

OPTIONAL EVO MIX



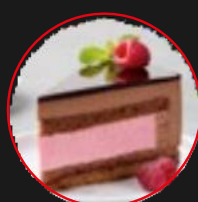
glaçage



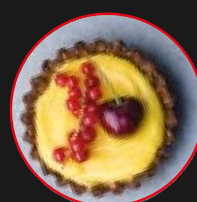
tarte citron
Evo Mix



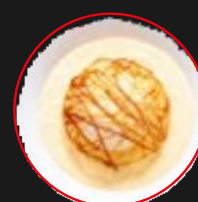
chocolate
cremeux Evo mix



bavaresa
Evo Mix



crema pastelera
Evo Mix



crema inglesa
Evo Mix



ganache
Evo Mix



sopa



salsas saladas

OPTIONAL PÂTE À CHOUX



