

# brittico

## La grande technologie du TRITTICO® vue de l'intérieur.

1) **COUVERCLE SUPÉRIEUR TRANSPARENT**  
Insérer les produits, contrôler et ajouter.

2) **ÉCRAN LCD ET TACTILE**  
Personnaliser et programmer.

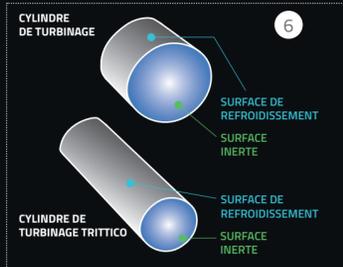
3) **CUVE SUPÉRIEURE VERTICALE**  
**Cuit mieux qu'une casserole** - arrive à 115°C avec une précision à 0,1°C au cœur du produit  
**Mélange** - agitateur avec un parfait raclage sur les parois de la cuve avec des vitesses réglables.  
**Refrôit** - refroidissement de nouvelle génération pour la cristallisation 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.

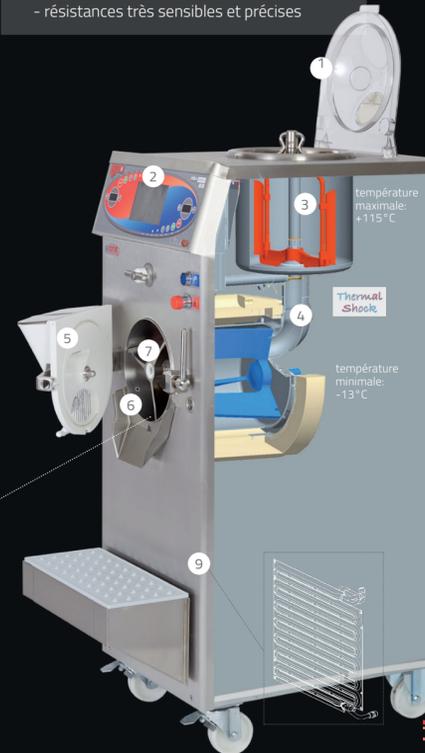
6) **SYSTÈME IONIC 3.0**  
Le système Ionic de troisième génération est un contrôle scientifique du turbinage qui utilise l'analyse du phénomène de migration Ionic pour identifier - par le biais de la double sonde située dans le cylindre de turbinage - quand la glace est correctement turbinée et foisonnée, même avec une quantité réduite de production.



7) **AGITATEUR**  
Agitateur trois pales en acier inoxydable à dents interchangeables (2 pales pour les modèles à poser sur table).

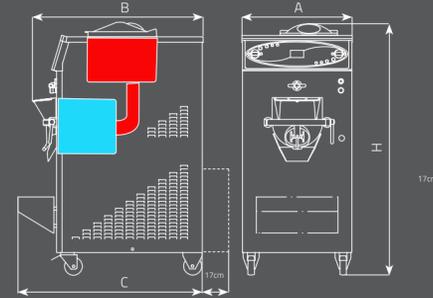
8) **CUVE INFÉRIEURE**  
**Mélange et refroidissement** - contrôle de la vitesse d'agitation et modulation de la qualité de froid pour les différents besoins de chaque produit sucrés et salé  
**Turbine** - cuve monobloc avec diamètre réduit et injection du gaz multipoint pour améliorer la distribution 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



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/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)	3,2	3,3	5,3	5,4	5,8	5,9	6,3	6,5	9	9,2	11,2	11,5	18,5 Exe.Pr., Evo 17,3	18,9 Exe.Pr., Evo 17,6
Largeur (3)	cm	36	36	50	50	51	51	51	61	61	61	61	61	61	61
Profondeur (3)	cm	68	68	79	79	80	80+H	95	95	95	95	100	100	115	115
Hauteur (3)	cm	70	70	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	-
Poids (3) Ex. Luxury	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 fioridlatte.



Rev. 06/18 Les données indiquées peuvent être modifiées par le producteur à tout moment sans préavis.

### BRAVO FRANCE

Zac Les Radars  
Immeuble La Multitech 13,  
Rue Jean Jacques Rousseau  
91350 Grigny | France

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

### HEADQUARTER

BRAVO S.P.A.  
info@bravo.it



SARL OCEAMFROID  
44 rue du Brivet 44160 Besne  
tél. +33 02 40 19 58 17  
oceamfroid.com  
sav@oceamfroid.com

L'assistance technique  
et la vente des pièces détachées  
officielle de Bravo France.

### BRAVO DANS LE MONDE:

BRAVO ASIA  
info@bravo.asia

BRAVO NORTH AMERICA  
info@bravonorthamerica.com

BRAVO DEUTSCHLAND  
info@bravodeutschland.de

BRAVO MIDDLE EAST  
info@bravomiddleeast.com



# brittico



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



### OPTION FOUET



crème mousseline, crème au beurre, pâte à bombe, pâte 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, creux au chocolat, bavaoise Evo Mix, crème pâtissière Evo Mix, crème anglaise Evo Mix



ganache Evo Mix, soupe, sauce salé

### OPTION PÂTE À CHOUX



## TRITTICO Startronic Premium

L' A, B, C pour votre glace

La solution 3 en 1 pour créer des produits avec la vitesse, la sécurité et la qualité absolue



Levier fermeture de la porte



Agitateur pour la cuve supérieur



Agitateur en acier avec dents en plastique



glace granita (optional) sorbet

programme libre (le "cerveau" n'est pas celui de Trittico, mais le vôtre)

### MODÈLES DISPONIBLES

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

**Trittico® Premium** est la première machine combinée pour la production de glaces à apparaître sur le marché: un brevet révolutionnaire avec lequel tout le système multi-fonction pour la production de glaces artisanales est parfaitement concentré dans une seule technologie. **Trittico® Premium** dispose de tous les équipements de base nécessaires et se caractérise par sa facilité d'utilisation. Aujourd'hui, il compte plus de 40 ans d'études, de mises à jour et de mises à niveau qui en font une machine mature, complète et extraordinairement performante.

### CARACTÉRISTIQUES

- Possibilité de travailler en réglant la lecture de la consistance en mesurant l'effort ampéremétrique du moteur ou la température. Le système de mesure de la force ampéremétrique détecte l'absorption de courant du moteur pendant la phase de congélation.
- Agitateur à 2 vitesses.

### AVANTAGES

- Temps de congélation court.
- Facile à utiliser et à nettoyer.



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

## TRITTICO Startronic Plus

Le seul et unique avec système ionique

SYSTÈME IONIQUE 3E GÉNÉRATION

Pour personnaliser automatiquement la consistance et le séchage de votre glace



Double lecture de température sur le cylindre



Goulotte extraction amovible



Tapis en caouthouc



crème pâtissière  
glace  
granita (optional)  
sorbet

programme libre (le "cerveau" n'est pas celui de Trittico, mais le vôtre)

programme spécifique de la production de petites quantités

### 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

**Trittico® Plus** est la machine "nec plus ultra" pour le monde de la glace artisanale, qui vous permettra d'avoir toujours une glace saine, équilibrée, douce, crémeuse, stable en vitrine. La grande force de **Trittico® Plus** est un brevet exclusif Bravo : le **Ionic System®**. Une invention qui a révolutionné le concept même de congélation, en appliquant un paramètre physico-scientifique qui permet à la machine d'établir automatiquement et de vous avertir en temps réel lorsque la glace est prête à être extraite, pour une glace toujours parfaite. ! De plus, grâce à un logiciel avancé, Trittico Plus aborde également les bases de la pâtisserie vous permettant de réaliser la crème pâtissière.

### 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.
- Agitateur à plusieurs vitesses.

### AVANTAGES

- Le **Ionic System®** permet également, grâce au variateur de vitesse breveté, d'augmenter la vitesse d'agitation en phase initiale, d'incorporer plus d'air et de la diminuer en phase finale de surgélation, afin de ne pas désassembler la glace.
- Capacité à travailler en temps réel.
- Possibilité de travailler en réglant la température d'extraction.



REGARDEZ LA VIDÉO

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

## TRITTICO Exécutive Premium

Et la pâtisserie vient dans votre laboratoire!

Trittico® Exécutive Premium gère automatiquement plusieurs programmes séries personnalisables.



Levier fermeture de la porte



Panneaux en acier inox



3,3" Écran graphique

### MODÈLES DISPONIBLES

- 305, 457 (du sol) Eau / Air+Eau incorporé
- 610, 1020 (du sol) Eau / Air séparé+Eau incorporé



fouet (en option)



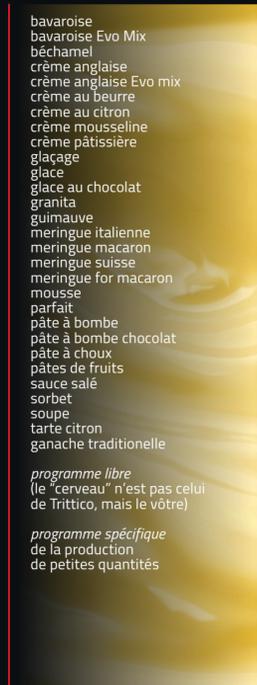
goulotte avec palette pour extraction directe du produit (en option)



Evo mix (en option)



kit pâte à choux (en option)



bavaroise  
bavaroise Evo Mix  
béchamel  
crème anglaise  
crème anglaise Evo mix  
crème au beurre  
crème au citron  
crème mousseline  
crème pâtissière  
glacage  
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

**Trittico® Exécutive Premium** est la machine multifonction qui va des desserts aux préparations salées: un modèle complet qui contient l'expérience et la passion pour la glace artisanale, pour l'art de la pâtisserie et des produits salés. Il propose une ample gamme de recettes qui peuvent être réalisées en suivant les programmes prédéfinis mais vous permet également d'expérimenter votre créativité grâce au programme libre. Équipé d'un logiciel sophistiqué qui gère automatiquement les processus de cuisson, de refroidissement et d'émulsion des produits, sans aucune marge d'erreur et sans gaspillage. Une aide valable pour mieux organiser le travail au laboratoire et en cuisine!

### 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.
- Agitateur à plusieurs vitesses.
- Logiciel programmé avec plusieurs recettes.

### 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 et de pâtisserie.



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

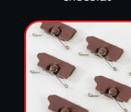
## TRITTICO Exécutive Evo

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



Evo mix (en option)



kit pâte à choux (en option)



fouet (en option)

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

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