

COMBINÉ



DEPUIS 1967, NOUS PARTAGEONS LA MÊME PASSION



Transformez la pensée en action

pastry technology

trittico®



trittico®

POUR LA PÂTISSERIE

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**. Précise, polyvalente et constante, en moins d'un 1 m² synthétise l'art de la glace artisanale, de la haute pâtisserie et du chocolat.

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**.

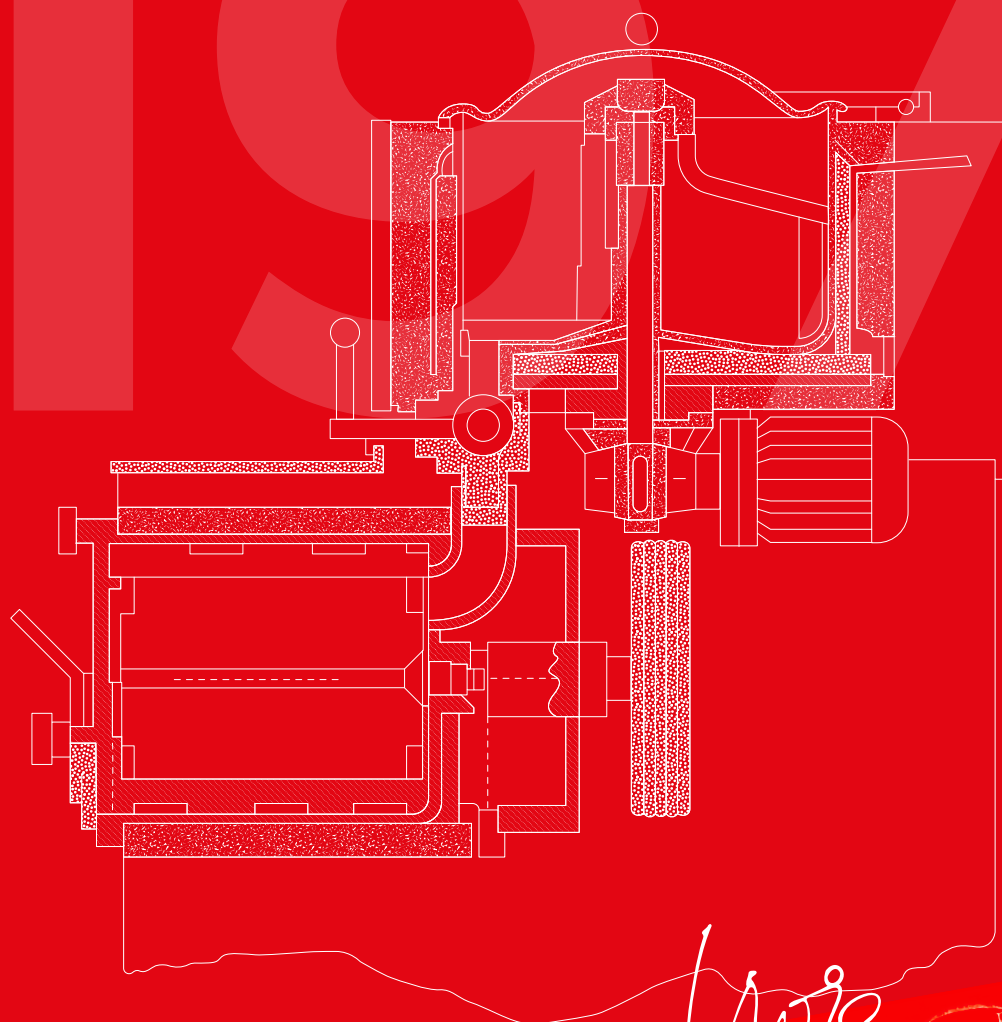
La technologie est un ingrédient clé dans la recette du succès de l'artisan



Le brevet original

En 1974, l'avenir de la pâtisserie est né

Pasteurise, refroidit, mélange par l'intermédiaire de deux cuves indépendantes reliées par un passage interne qui empêche toute contamination extérieure. **Trittico® est la première machine combinée pour la production de glaces artisanales à apparaître sur le marché : un brevet révolutionnaire avec lequel tout le concept multi-machine a été parfaitement enfermé dans une seule technologie.** Un système de travail qui permet l'automatisation et la régularité des processus, la réduction de toute marge d'erreur, l'optimisation des coûts et des matières premières, la réduction des temps de production, la simplicité d'utilisation et de nettoyage des machines.



n. 85.643/A

1708



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 pâtisserie, la phase de chauffage est **essentielle pour obtenir des produits homogènes et bien liés**, et permet de mettre en valeur les matières premières nobles. 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**.

En **pâtisserie**, le refroidissement **rapide** permet de donner au produit la **structure et la consistance adéquates et de l'utiliser immédiatement**.

Dans la fabrication du **chocolat**, pour une **cristallisation parfaite de la masse de cacao**, il est important que le refroidissement soit **précis et contrôlé**.

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.



pastry technology



Découvrez la technologie de la cuve supérieure



AGITATEUR

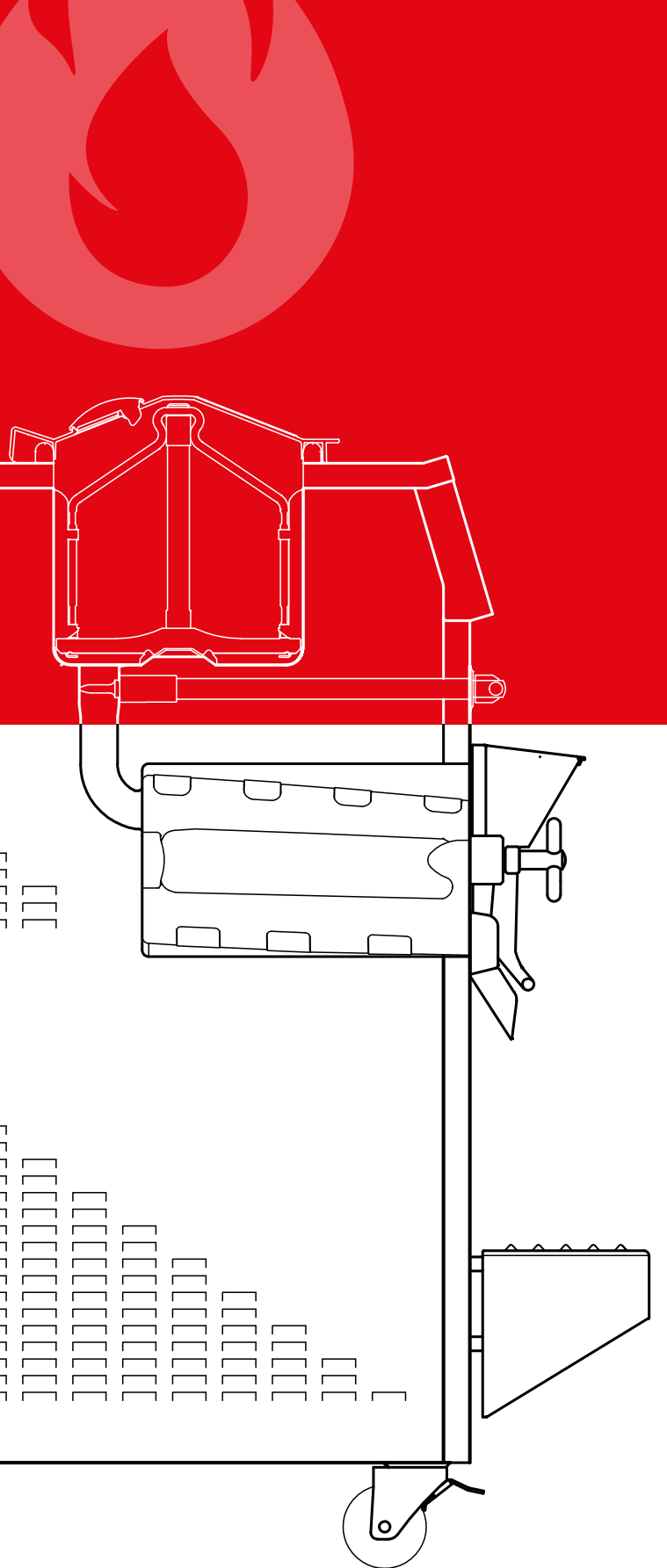
Il est fabriqué sur mesure pour **adhérer parfaitement aux parois de la cuve supérieure et empêcher les dépôts de produit**. Tous les composants (agitateur, palettes latérales, patins de fond) peuvent être démontés en quelques secondes sans aucun outil, pour un maximum de **commodité et de facilité de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

+ Le saviez-vous ?



Trittico est disponible **en plusieurs hauteurs** pour mieux répondre aux différents besoins 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 verrou à poignée 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 exclusif 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, homogène et délicat** dans tout le mélange, en minimisant l'inertie thermique, même avec une production élevée par cycle, pour une parfaite gestion du froid.



Technologie
multi-points et
multi-anneaux™

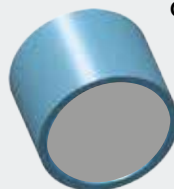


+ Le saviez-vous ?



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.

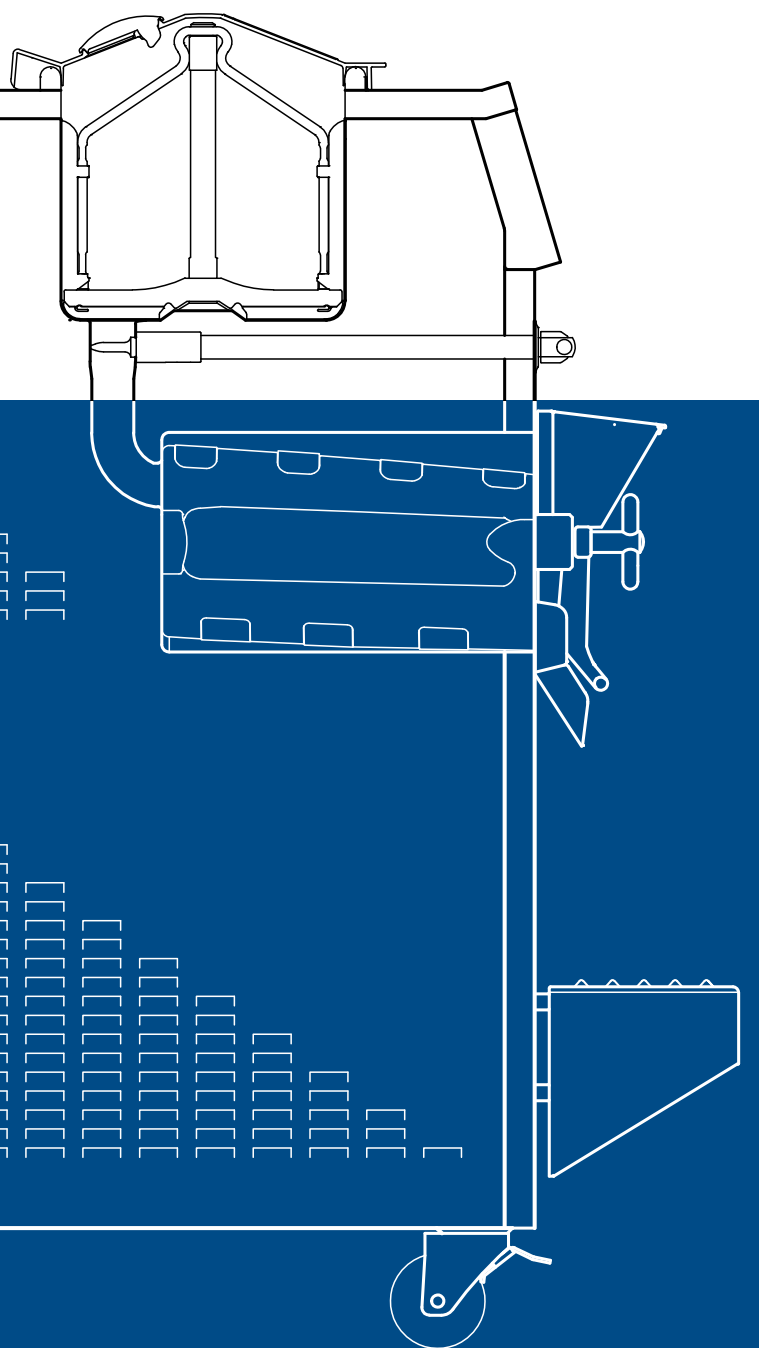
CYLINDRE DE MÉLANGE
CONVENTIONNEL



CYLINDRE DE MÉLANGE
BRAVO



-20%
SURFACE
INERTE



AGITATEUR HÉLICOÏDAL

Fabriqué en acier inoxydable pour une meilleure transmission du froid, il est équipé d'une connexion arrière et avant pour une **plus grande stabilité et durabilité**. Il est équipé de **dents de raclage** puissantes et auto-ajustables qui adh rent parfaitement aux parois du cylindre, empêchant la formation de glace et contribuant 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.

6



DIFFÉRENTES VITESSES D'AGITATION PRÉRÉGLÉES

L'agitateur est équipé d'un variateur de vitesse commandé par logiciel. Il dispose de **8 vitesses de mélange** et d'extraction du produit, qui peuvent être modifiées à volonté pendant le traitement, ce qui garantit une **structure optimale et une incorporation adéquate de l'air**. Des produits hautement techniques tels que la crème p tiss re, la crème bavaroise ou la crème au beurre sont fabriqués à la perfection. Pour la fabrication de la **glace**, l'agitateur est doté d'une vitesse de mélange spécialement conçue pour obtenir un **micro-cristal de glace régulier**.



SIRHA
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE

Depuis 2009, Trittico est sur la scène de la Coupe du Monde de Pâtisserie

La pâtisserie fine est une expression d'un savoir-faire alliant habileté, créativité et souci du détail. Il s'agit d'une quête permanente d'excellence, où chaque élément, du choix des ingrédients à la présentation, est minutieusement élaboré pour offrir une expérience toujours nouvelle et surprenante.

Le partage de ces valeurs a conduit Bravo à être, **depuis 2009, fier partenaire technique du concours le plus prestigieux du monde des desserts, la Coupe du Monde de la Pâtisserie**, qui se tient tous les deux ans au salon Sirha de Lyon, France.

La Coupe du Monde de la Pâtisserie est une occasion unique de côtoyer les meilleurs chefs du monde et de se tenir au courant des dernières tendances du secteur, afin d'élever encore plus haut nos standards d'excellence.





Trittico uniquement : les détails qui font la différence



La technologie conviviale utilisée garantit une interaction maximale avec Trittico qui, grâce à ses programmes, vous guide pas à pas dans la réalisation de chaque recette



Utilisation intuitive



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 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



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



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 opaque sans qu'il soit nécessaire de laisser reposer le mélange



Des glaces toujours fraîches et prêtes à la vente



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



Exaltation de l'artisanat





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**



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**



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



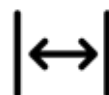
**Une glace
parfaitement
équilibrée et
savoureuse**



Tous les 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**



Un pasteurisateur, un agitateur et un cuiseur à crème en une seule machine de moins d'un mètre carré



**Espace d'encombrement,
investissement et
consommation réduite**

trittico executive

pastry technology

Trittico Executive



+ 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.



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 le refroidissement.

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.

15



Trittico® Executive Premium

Un allié en pâtisserie et fabrication de glace dans 1 m²

Doté d'un cerveau électronique issu de plus de 50 ans d'expérience dans le monde sucré, Trittico® Executive Premium est la première machine combinée qui permet de produire de manière automatisée de nombreux produits de pâtisserie, glaces, sorbets et granités fabriqués avec rapidité, sécurité et qualité absolue.

Caractéristiques

- Les processus d'exécution des principaux traitements sont enregistrés dans la machine, de sorte que **l'exécution de la recette soit facile et reproductible**. Les paramètres de cuisson, d'agitation et de refroidissement peuvent être facilement modifiés et enregistrés pour répondre aux besoins de chaque pâtissier et glacier.
- Le **variateur de vitesse** du cylindre inférieur permet 8 vitesses de mélange différentes, afin de reproduire fidèlement les gestes du pâtissier. Possibilité de choisir d'incorporer le maximum d'air sur des produits tels que la crème au beurre, la mousseline, la pâte à bombe ou la glace, afin de la réduire au minimum sur des produits tels que la crème pâtissière, la ganache ou la crème bavaroise.
- **Programme libre** pour effectuer tous les traitements en utilisant les différentes configurations en mode manuel.
- **Programme MdM** pour travailler à moins de la moitié de la charge maximale (utile pour les essais, pour la production de parfums spéciaux, pour les petites productions occasionnelles).
- Lorsque le signal sonore indique que le produit est prêt, s'il ne peut pas être transféré dans le cylindre inférieur ou retiré immédiatement, la valeur de consistance ou la température de consigne est automatiquement maintenue.

pastry technology

Programmes de Glace

- Possibilité de travailler en réglant la **consistance** de la glace à l'aide du système ionique.
- Possibilité de travailler en configurant la **température exacte** d'extraction de la glace.
- 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.
- 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.

+ Le saviez-vous ?



L'écran tactile permet d'accéder à la bibliothèque de programmes Mes recettes, de personnaliser chaque recette dans une multitude de combinaisons en réglant différentes valeurs pour vos paramètres préférés (vitesse de mélange, température, temps de cuisson...), puis de sauvegarder les programmes personnalisables directement dans Trittico Executive.



Voir
la vidéo



Comment
nettoyer
Trittico



Programmes



17

Avec option Pâte à choux



Les programmes
sont en constante
évolution,
découvrez-les tous



Avec option Evomix



Trittico® Executive Evo

Un allié en pâtisserie, chocolaterie et fabrication de glace en 1 m²

Trittico® Executive Evo est la première machine combinée qui permet de produire automatiquement de nombreux produits artisanaux de pâtisserie, chocolat, glaces, sorbets et granités avec rapidité, sécurité et qualité absolue. Le nec plus ultra pour votre laboratoire.

Caractéristiques

- Les processus d'exécution des principaux traitements sont enregistrés dans la machine, de sorte que **l'exécution de la recette soit facile et reproductible**. Les paramètres de cuisson, d'agitation et de refroidissement peuvent être facilement modifiés et enregistrés pour répondre aux besoins de chaque pâtissier et glacier.
- Le **variateur de vitesse** du cylindre inférieur permet 8 vitesses de mélange différentes, afin de reproduire fidèlement les gestes du pâtissier. Possibilité de choisir d'incorporer le maximum d'air sur des produits tels que la crème au beurre, la mousseline, la pâte à bombe ou la glace, afin de la réduire au minimum sur des produits tels que la crème pâtissière, la ganache ou la crème bavaroise.
- **Programme libre** pour effectuer tous les traitements en utilisant les différentes configurations en mode manuel.
- **Programme MdM** pour travailler à moins de la moitié de la charge maximale (utile pour les essais, pour la production de parfums spéciaux, pour les petites productions occasionnelles).
- Lorsque le signal sonore indique que le produit est prêt, s'il ne peut pas être transféré dans le cylindre inférieur ou retiré immédiatement, la valeur de consistance ou la température de consigne est automatiquement maintenue.



Voir
la vidéo



Comment
nettoyer
Trittico

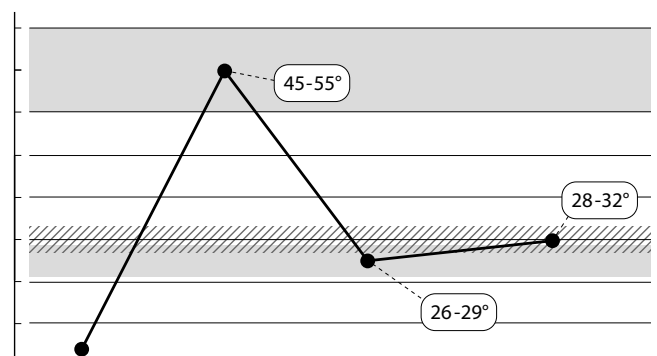


Programmes de Glace

- Possibilité de travailler en réglant la **consistance** de la glace à l'aide du système ionique.
- Possibilité de travailler en configurant la **température exacte** d'extraction de la glace.
- 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.
- 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.

Programmes de Chocolat

- **3 programmes prééglés pour tempérer** le chocolat au lait, le chocolat blanc et le chocolat noir directement dans la cuve supérieure verticale.
- après avoir fait fondre le chocolat, Trittico procède à un **refroidissement doux** pour atteindre **précisément la température de cristallisation du beurre de cacao**, puis le chauffe à la température souhaitée.
- Chacune des trois températures peut être facilement modifiée pour permettre de travailler avec n'importe quel type de chocolat.



Programmes



19

Avec option Pâte à choux



Avec option Evomix



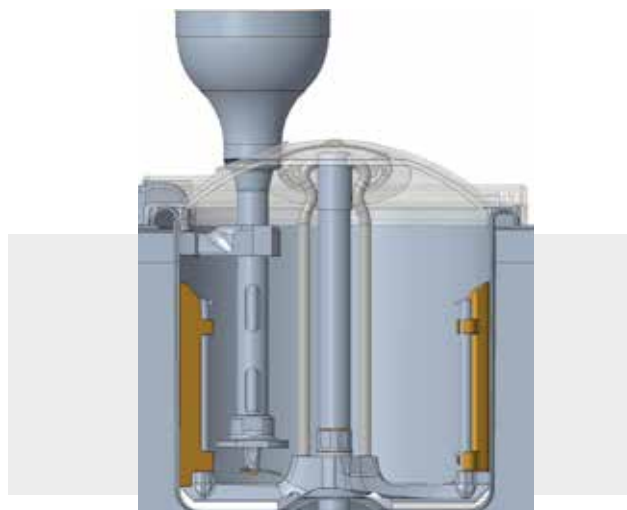
Principales options

+ 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 commande



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.
- + Possibilité de mixer à chaud le beurre ou le beurre de cacao, pour une meilleure structure des ganaches et crémeux



Voir
les vidéos



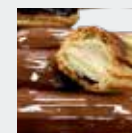
Glace



Ganache



Crèmeux





Télécharger la fiche
optionnelle complète



+ Fouet

Grâce au fouet, il est possible d'obtenir des **produits parfaitement émulsionnés** qui conservent leur volume dans le temps. Inséré directement dans la cuve inférieure du Trittico®, il permet de réaliser avec art des crèmes, mousses et autres préparations selon les dernières tendances de la pâtisserie, légères et agréables au palais.

Caractéristiques

- + Géométrie conçue pour assurer une libération optimale du produit
- + Équipé de palettes de raclage interchangeables en polyoxyméthylène (POM)
- + Diamètre de 230 mm avec 12 fils pour une émulsification parfaite
- + Vitesse gérée automatiquement par le logiciel



21



Voir les
vidéos



Crème au beurre



Pâte à bombe



Crème mouseline



Guimauve



Principales options

+ Pâte à choux

La bride pâte à choux est une option brevetée qui **permet d'insérer la farine et les œufs dans la phase de traitement spécifique** dans la machine, permettant ainsi de réaliser la pâte à choux facilement, uniformément et proprement.

Caractéristiques

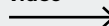
- Légère et facile à monter
- Équipée d'un entonnoir pour insérer la farine et les œufs
- Facilite le mélange et la cuisson des ingrédients
- Large sortie pour une extraction facile et rapide

Avantages

- + Gestion automatique du temps, de la température et de la vitesse de mélange
- + Contrôle permanent de la température du produit grâce à des sondes spéciales



Voir le
vidéo



Pâte à choux





Télécharger la fiche
optionnelle complète



+ 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.



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

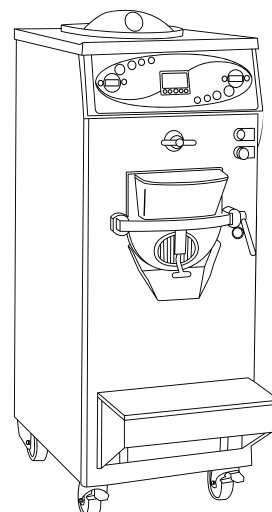
Connexion au système de travail innovant **Equilibrio Smart Scale&Management**.



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.

Insight



*option Wi-Fi requise.

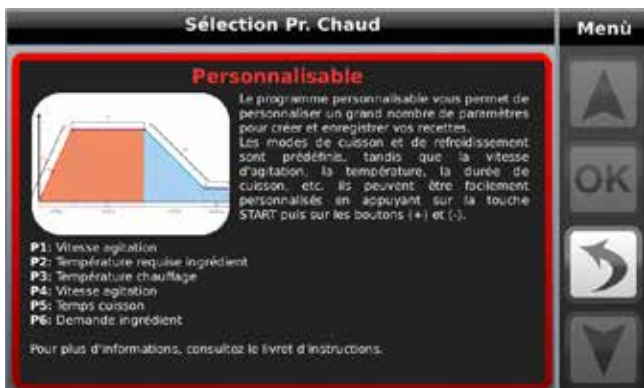
Principales options

+ Écran tactile

L'écran tactile couleur haute résolution de 7 pouces permet d'afficher clairement des informations supplémentaires sur la machine et les processus.

Caractéristiques

- Permet de suivre, étape par étape, l'évolution du traitement et d'interagir intelligemment avec la machine en intervenant sur l'écran.
- Permet de contrôler à tout moment tous les paramètres du Trittico®, tels que le nombre de traitements effectués, les temps de fonctionnement des accessoires et bien d'autres données utiles.
- L'accès à la liste des programmes est simple et intuitif grâce à la bibliothèque, qui présente des descriptions de programmes et d'alarmes, un support multilingue et la possibilité de «verrouiller l'écran» pour le nettoyage.
- Donne un accès exclusif à la bibliothèque des programmes «Mes recettes».





Télécharger la fiche
optionnelle complète



+ Goulotte d'extraction

Pour extraire les produits **directement de la cuve supérieure** sans salir le cylindre réfrigérant.

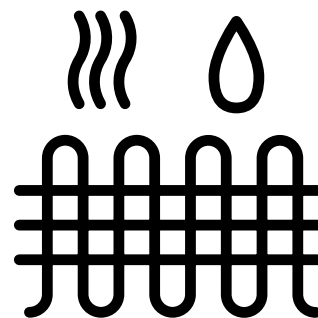
Caractéristiques

- Fonctionnelle pour l'extraction de confitures, marmelades, nappages, gelées de fruits, ganaches, chocolat tempéré, etc.
- Fabriquée dans un matériau alimentaire qui n'interfère pas avec la température du produit en cours d'extraction et qui empêche que les produits comme le chocolat tempéré commencent à refroidir le long de la descente en se déposant en partie sur la goulotte en question.
- La goulotte est fournie avec les éléments suivants :
 1. une palette en forme de demi-lune
 2. une bague d'étanchéité de la goulotte sur le moyeu du cylindre de inférieur.



+ Condensation mixte air/eau

Dans des conditions optimales de température extérieure, la **condensation hybride** permet de fonctionner principalement à l'air. Lorsqu'elle est trop élevée, le second condenseur à eau démarre automatiquement. 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.



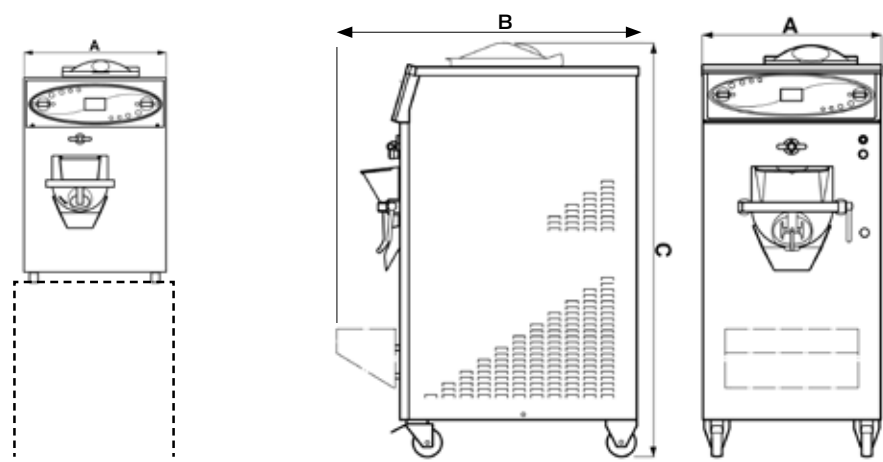
Produits & capacité

pastry technology	Modèle	122		183		305		457		610		1015*		1020	
	Capacité cuve supérieure (cuisson)	3,5 litres		7,5 litres		13 litres		13 litres		19 litres		19 litres		34 litres	
	Kg	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX
	Crème pâtissière, Crèmeux, Programme libre	1,5	3	3	4,5	5	8	5	10	6	12	7,5	15	12	25
		1 - 2 lt de lait		2 - 3 lt de lait		2,5 - 5 lt de lait		3,5 - 7 lt de lait		4 - 8 lt de lait		5 - 10 lt de lait		8 - 16 lt de lait	
	Bavaroise, Crème anglaise	1,5	3	2,5	3,5	3,5	7,5	5	9	6	12,4	7,5	16	12	25
		1 - 2 lt de lait		2 - 3 lt de lait		2,5 - 5 lt de lait		3 - 6 lt de lait		4 - 8 lt de lait		5 - 10 lt de lait		8 - 16 lt de lait	
	Ganache	/	2	2	3,5	3,5	5,5	4	8	6	11,5	7,5	14	12	23
		1 lt de crème		1-3 lt de crème		2 - 4 lt de crème		2,5 - 5 lt de crème		3,5 - 8 lt de crème		4 - 9 lt de crème		8 - 12 lt de crème	
	Crème citron	/	1	0,75	1,5	1,5	3	3	6	4	6,5	5	8	6	12
		0,3 lt de jus de citron		0,3 - 0,7 lt de jus de citron		0,75 - 1 lt de jus de citron		1 - 2 lt de jus de citron		2 - 4 lt de jus de citron		2,5 - 5 lt de jus de citron		4 - 6 lt de jus de citron	
	Pâte de fruits	/	1,5	1,5	2,5	2,5	5	2	5	5	9,5	6	12	9	19
		0,5 kg de purée de fruit		0,5 - 1 kg de purée de fruit		1 - 2 kg de purée de fruit		1,5 - 2 kg de purée de fruit		2 -4 kg de purée de fruit		2,5 - 5 kg de purée de fruit		4 -8 kg de purée de fruit	
	Crème mousseline	/	1,5	1	2,2	2	4,5	4	6	5,5	9	7	11	12	17
		0,5 lt de lait		0,5 - 1 lt de lait		1 - 2 lt de lait		1,8 - 2,8 lt de lait		2,5 - 4 lt de lait		3,1 - 5 lt de lait		4 - 8 lt de lait	
	Béchamel	1,3	2,6	2	4	4	6,5	4	8	7	10	9	12,5	10	20
		0,75 - 1,5 lt de lait		1,5 - 3 lt de lait		2,5 - 5 lt de lait		3 - 6 lt de lait		4 - 8 lt de lait		5 - 10 lt de lait		8 - 16 lt de lait	
	Crème au beurre	/	2	2	3	3	4,5	3	6	5	8,5	6	11	10	17
		0,6 kg de beurre		0,6 - 1,1 kg de beurre		1,1 -2,5 kg de beurre		2 - 3,5 kg de beurre		2,5 - 5 kg de beurre		3 - 6 kg de beurre		5 - 10 kg de beurre	
	Pâte à bombe, Pâte à bombe chocolat	/	0,6	/	0,8	0,8	1,6	1	2	1,5	3	1,8	4	3	6,5
		210 gr de jaune d'œuf		320 gr de jaune d'œuf		320 - 640 gr de jaune d'œuf		445 - 890 gr de jaune d'œuf		640 -1280 gr de jaune d'œuf		800 - 1600 gr de jaune d'œuf		1280 - 2500 gr de jaune d'œuf	
	Pâte à choux	/	/	/	/	/	6	6	8,5	6	12	7,5	15	12	24
						2 lt de liquide		2 - 3 lt de liquide		2 - 4 lt de liquide		2,5 - 5 lt de liquide		4 - 8 lt de liquide	
	Mousse	/	2	2	3	2,5	5	4	7	6	10	7	12	12	20
	Guimauve	/	1	/	2	2	4	4	8	4	8	5	10	8	16
	Meringue italienne, suisse, merengue pour les macarons	/	1	1	1,5	1	3	2	4	3	6	4	7	8	12
	Crème d'amande	/	1,3	1	2	2	4	3	5,5	4	8	5	10	8	12
	Flan parisien	/	3	3	4,5	4	7,5	5	10	6	12	7	15	12	24
	Tempérage du chocolat blanc, noir et au lait	/	2	/	3	4	7	5	9	6	10	6	10	12	24
	Granités	1	2,5	1,5	3	2	5	3	7	4	10	6	15	8	20

*Les données sont indicatives et peuvent varier en fonction de la recette.

Données techniques

Trittico Executive



Modèles		122* eau	183* eau	305 eau	457 eau	610 eau	1015 eau	1020 eau
Min/Max production Glaces et Sorbets	l	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

*non disponible sur le modèle Premium

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.



Fiches
techniques
complètes





DEPUIS
1967 NOUS
PARTAGEONS
LA MEME
PASSION

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

bravo france.fr

