

COMBINÉ



DEPUIS 1967, NOUS PARTAGEONS LA MÊME PASSION



L'âme du Trittico en 14 programmes de pâtisserie et glaces

pastry technology

trittico® one

Caractéristiques principales

- Cuve supérieure pour une cuisson **jusqu'à 110°C**
- Cuve inférieure avec refroidissement contrôlé **jusqu'à -10°C**
- Vanne papillon hermétique de transfert entre les deux cuves
- Écran de contrôle numérique pour les deux cuves
- Dans le Trittico One L, capacité 8 litres de lait en crème pâtissière et 10 litres de lait pour le flan
- Possibilité de réaliser plusieurs produits avec le même programme (le flan avec le prog. crème pâtissière, les confitures avec le programme pâte de fruits, les creux avec le programme bavarose)



Voir
la vidéo



Avantages

- + Production **flexible**
- + **Deux cuves indépendantes** pouvant fonctionner simultanément
- + **Polyvalence** maximale grâce aux 14 programmes
- + Pasteurisation par choc thermique
- + Facilité d'utilisation
- + Gain de temps et régularité de production



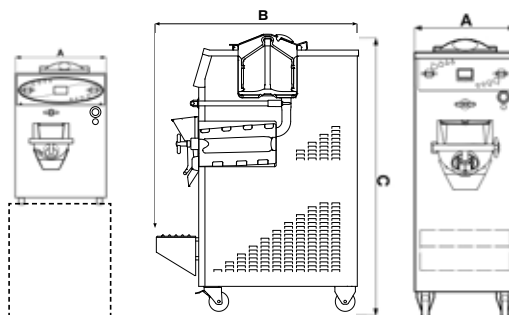
Programmes et capacités de production

	TRITTICO ONE-S		TRITTICO ONE-M		TRITTICO ONE-L	
	7,5 lt.		13 lt.		19 lt.	
Capacité des cuves supérieures	MIN Kg	MAX Kg	MIN Kg	MAX Kg	MIN Kg	MAX Kg
Produits						
Crème pâtissière	2	6	5	10	7	12
	1,5 – 3,8 lt. lait		3,5 – 7 lt. lait		5 – 8 lt. lait	
Crème bavarose, crème anglaise	2	6	5	9	8	12
	1 – 3,8 lt. lait		3 – 6 lt. lait		5 – 8 lt. lait	
Crème de citron	1	3	3	6	6	11
	0,3 – 1 lt. jus citron		1 – 2 lt. jus citron		2 – 4 lt. jus citron	
Béchamel	1	6	4	8	7	10
	1 – 4,5 lt. lait		3 – 6 lt. lait		5 – 8 lt. lait	
Gelée de fruits	2	2	2	5	5	9
	1 Kg fruits		1 – 2 Kgs fruits		2 – 4 Kgs fruits	
Crème mousseline	2	3	4	6	8	8
	1 – 1,5 lt. lait		1,8 – 2,8 lt. lait		4 lt. lait	
Crème au beurre	2	3	3	6	4	9
	1 – 1,8 Kg beurre		1,9 – 3,5 Kgs beurre		2,5 – 5 Kgs beurre	
Pâte à bombe, pâte à bombe chocolat	1	1	1	2	2	3
	200 – 425 gr jaune d'oeuf		445 – 890 gr jaune d'oeuf		640 – 1280 gr jaune d'oeuf	
Guimauve	1	2	3	6	4	8
Granité	2	5	3	7	4	10
Glaces, sorbets (lt.)	2,5	5	2	8,3	2,5	10

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

Données techniques

Modèles disponibles	S eau	M eau	L eau
Alimentation V/Hz/Ph	400/3/50 230/1/50	400/50/3	400/50/3
Largeur cm (A)	50	51	61
Profondeur cm (B)	79	117	95
Hauteur cm (C)	78	140	141



Condensation à l'air disponible sur demande. Autres tensions disponibles sur demande.

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.



Fiche
technique
complète



DEPUIS
1967 NOUS
PARTAGEONS
LA MEME
PASSION

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

bravofrance.fr

