WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967

Transforma el pensamiento en acción.

pastry technology

COMBINADA

trittico®

trittico®

PARA LA PASTELERÍA

Sencillez, rapidez, regularidad y seguridad son los elementos que identifican la tecnología de cada máquina Bravo. En cambio, la **optimización, la organización, la eficacia y la automatización** son los elementos fundamentales de la artesanía moderna. La sinergia de estas realidades se traduce en ventajas concretas en términos de tiempo, coste, calidad del producto y facilidad de limpieza.

La idea original de Genesio Bravo, Trittico®, es una tecnología única que abarca **más de 50 años de historia, investigación, patentes y progreso**. Preciso, versátil y consistente, en menos de 1 metro cuadrado sintetiza el arte del helado artesanal, la alta pastelería y el chocolate.

Su **avanzado software** gestiona automáticamente los programas, tanto estándar como personalizables, de las dos cubas independientes, para adaptar el proceso de trabajo a los requisitos específicos de cada receta, con el fin de obtener la **máxima flexibilidad de producción**.

La tecnología es un ingrediente clave en la receta del éxito del artesano

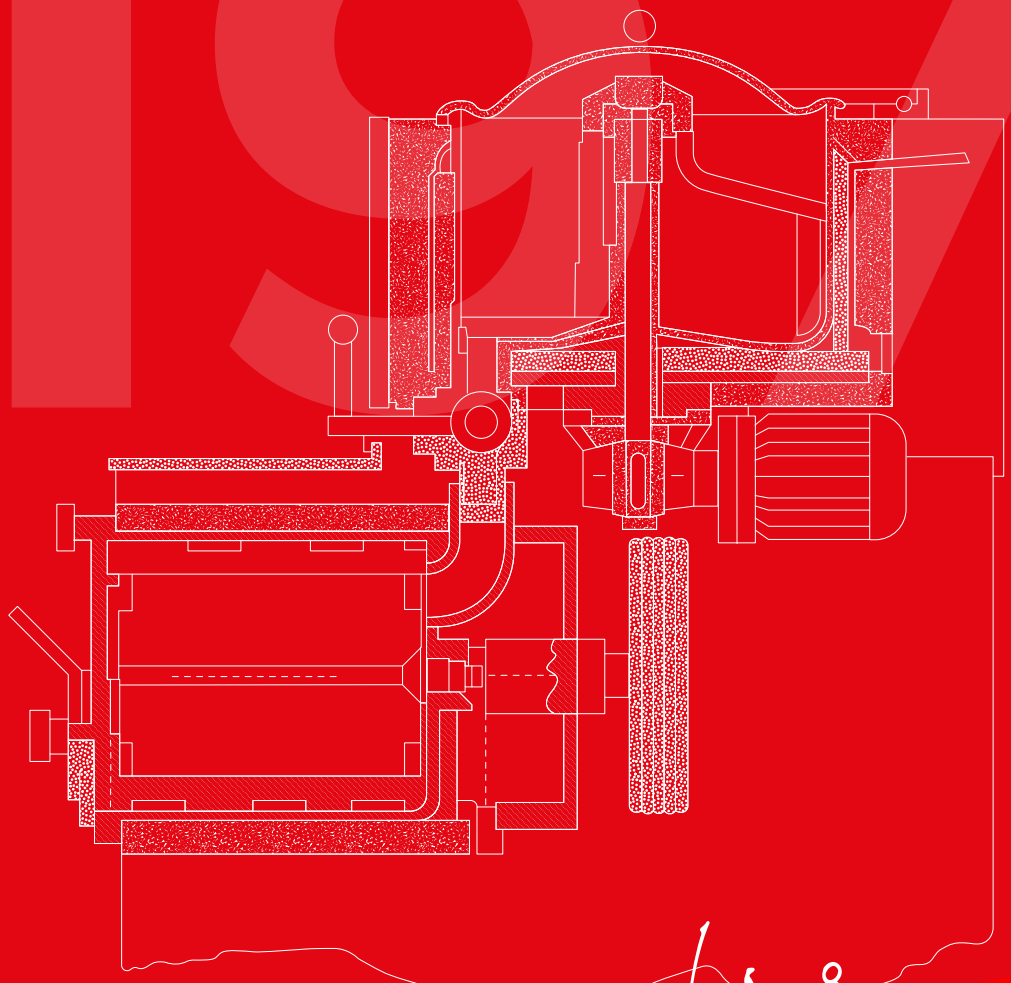
Made in Italy

La patente original

En 1974 nació el futuro del negocio del dulce

Pasteuriza, enfría, manteca a través de dos tanques independientes conectados por un pasaje interno que impide cualquier contaminación externa. **Trittico® es la primera máquina combinada para la producción de helado artesanal que aparece en el mercado: una patente revolucionaria con la que se ha encapsulado perfectamente todo el concepto de multimáquina en una sola tecnología**. Un sistema de trabajo que permite la automatización y regularidad en los procesos, la reducción de cualquier margen de error, la optimización de costes y materias primas, la reducción de los tiempos de producción, garantizando la sencillez tanto en el uso de la máquina como en su limpieza.

1974



u. 85.643/A

Cómo está hecho

UN CONCEPTO ICÓNICO

El calor

La **pasteurización** es un tratamiento térmico que **prolonga la vida útil de los alimentos y reduce su carga microbiana** mediante un proceso de calentamiento primero y enfriamiento después, que debe realizarse lo más rápidamente posible. En pastelería, la fase de calentamiento **es esencial para obtener productos homogéneos y bien ligados**, y permite sacar todo el partido a las materias primas nobles. Además, en el contexto de los helados artesanales, **permite solubilizar los ingredientes secos y activar los estabilizantes**.

Trittico® le permite calentar de forma rápida y precisa la mezcla directamente en la cuba superior vertical y completar rápidamente el proceso de enfriamiento en el cilindro inferior, para obtener un producto final **sano y seguro**.

El frío

El enfriamiento es una fase fundamental en la elaboración de productos de pastelería, heladería y chocolatería, y para que el resultado final sea óptimo debe ser **rápido, intenso y homogéneo** en toda la masa, **en cuanto a tiempo y temperatura**.
En **pastelería**, el enfriamiento rápido permite dar al producto la **estructura y consistencia correctas** y **utilizarlo inmediatamente**.
En la **fabricación del chocolate**, para una cristalización **perfecta de la masa de cacao**, es importante que el enfriamiento sea **preciso y controlado**.
En **heladería**, la **mantecación se define como el cambio de estado de la mezcla de líquido a sólido** (el proceso de formación de microcristales de hielo). Para ello, **se enfría rápidamente y se agita enérgicamente** en el interior del cilindro, con el fin de obtener un producto seco, cremoso, untable y estable en el mostrador.

Parte superior

TAPA SUPERIOR TRANSPARENTE

De policarbonato moldeado transparente para una **perfecta adherencia al borde de la cuba superior** y para permitir el **seguimiento de la cocción** en el interior. Está equipado con una **válvula de ventilación** (fácilmente extraíble para su limpieza) para **gestionar la evaporación del agua** y el secado del producto.

CUBA SUPERIOR VERTICAL

Ofrece la **posibilidad de incluir cualquier tipo de ingrediente en cualquier fase de la elaboración**, incluida la fruta congelada. Las resistencias de lámina especial se adhieren perfectamente a las superficies inferior y lateral de la cuba, garantizando un **calentamiento rápido y preciso hasta 115 °C y minimizando la inercia térmica y el riesgo de quemar** el producto.

Descubra la tecnología de la cuba superior

AGITADOR

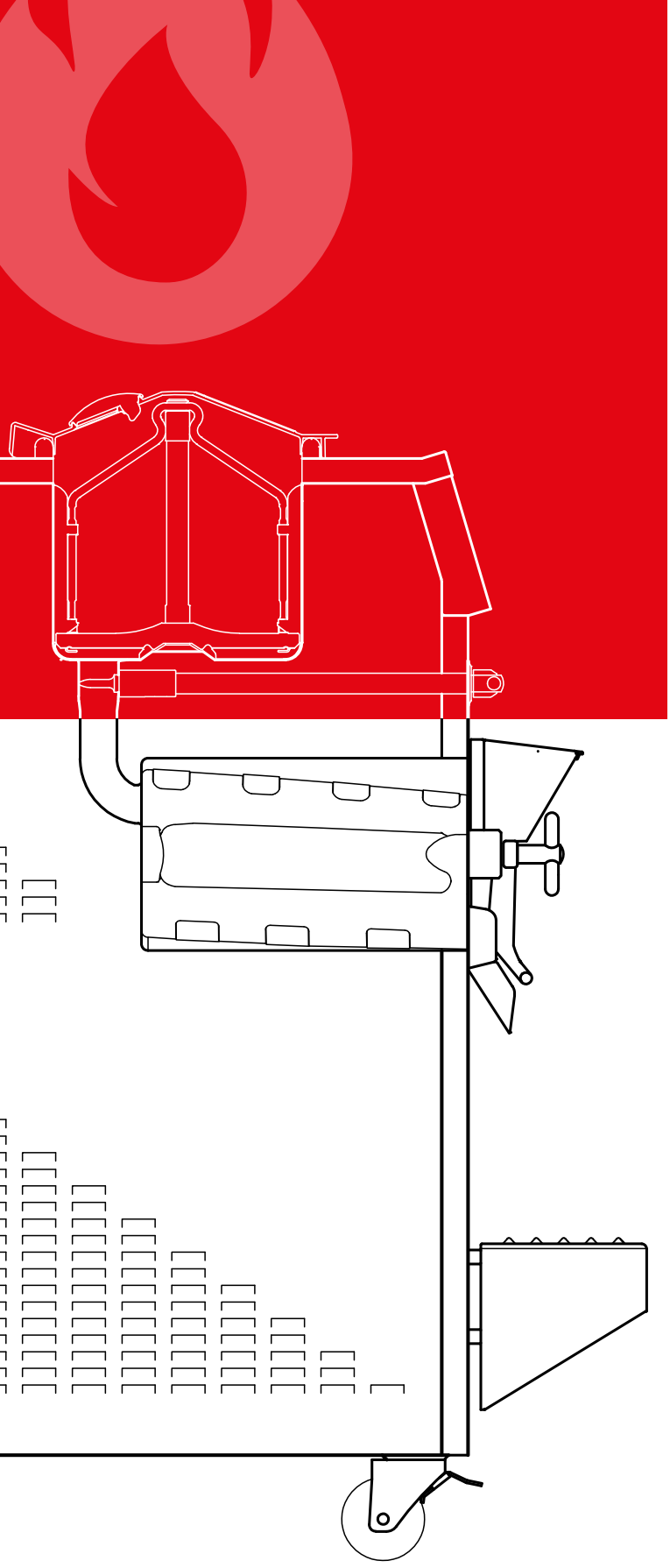
Está hecho a medida para **adherirse perfectamente a las paredes de la cuba superior y evitar la acumulación de producto**. Todos los componentes (agitador, palas laterales, patines inferiores) pueden desmontarse en segundos sin necesidad de herramientas, para una máxima **comodidad y facilidad de limpieza**.

+ ¿Lo sabía?

Trittico está disponible **en varias alturas** para adaptarse mejor a las diferentes necesidades de cada profesional.

pastry technology

Hot



SONDAS DE TEMPERATURA

La **medición de la temperatura tiene una precisión de una décima de grado** (0,1 °C) gracias a la presencia de una **sonda en el núcleo del producto**, que garantiza el perfecto respeto de la temperatura de pasteurización fijada.

CESTA PORTA AROMAS

El **proceso de infusión** en caliente intensifica el aroma de especias, hierbas y cítricos en las recetas. Se introduce, extrae y limpia fácilmente en cualquier fase de la pasteurización.

CONDUCTO INTERNO PATENTADO

Basado en **una patente original de Bravo**, permite que la mezcla caliente descienda al cilindro de mantecación **sin contaminación externa ni manipulación**, sufriendo un **choque térmico** que garantiza la **máxima eliminación de bacterias**.

VÁLVULA DE MARIPOSA

Se abre y se cierra fácilmente, lo que permite que la mezcla pase de forma rápida y segura. **Puede desmontarse, limpiarse y volver a montarse en pocos pasos**.

Made in Italy

Parte inferior

PUERTA DELANTERA

Ligera, duradera y práctica, ya que se abre y cierra rápidamente con un sistema de levas y **permite añadir ingredientes incluso mientras se enfría**. Está fabricado en **Tritan™**, un material **especial aislante del calor que evita la dispersión del frío y la formación de hielo y condensación**. Es fácil de desmontar, limpiar y volver a montar, y no presenta riesgo de quemaduras para el operador.

CILINDRO INFERIOR HORIZONTAL

El exclusivo **sistema de enfriamiento se diseña y fabrica internamente en Bravo en cada una de sus partes**. La superficie interior no tiene juntas, ya que está mecanizada a partir de una única sección de acero inoxidable mediante la técnica de embutición profunda, lo que garantiza una **larga vida útil y resistencia a las tensiones térmicas**.

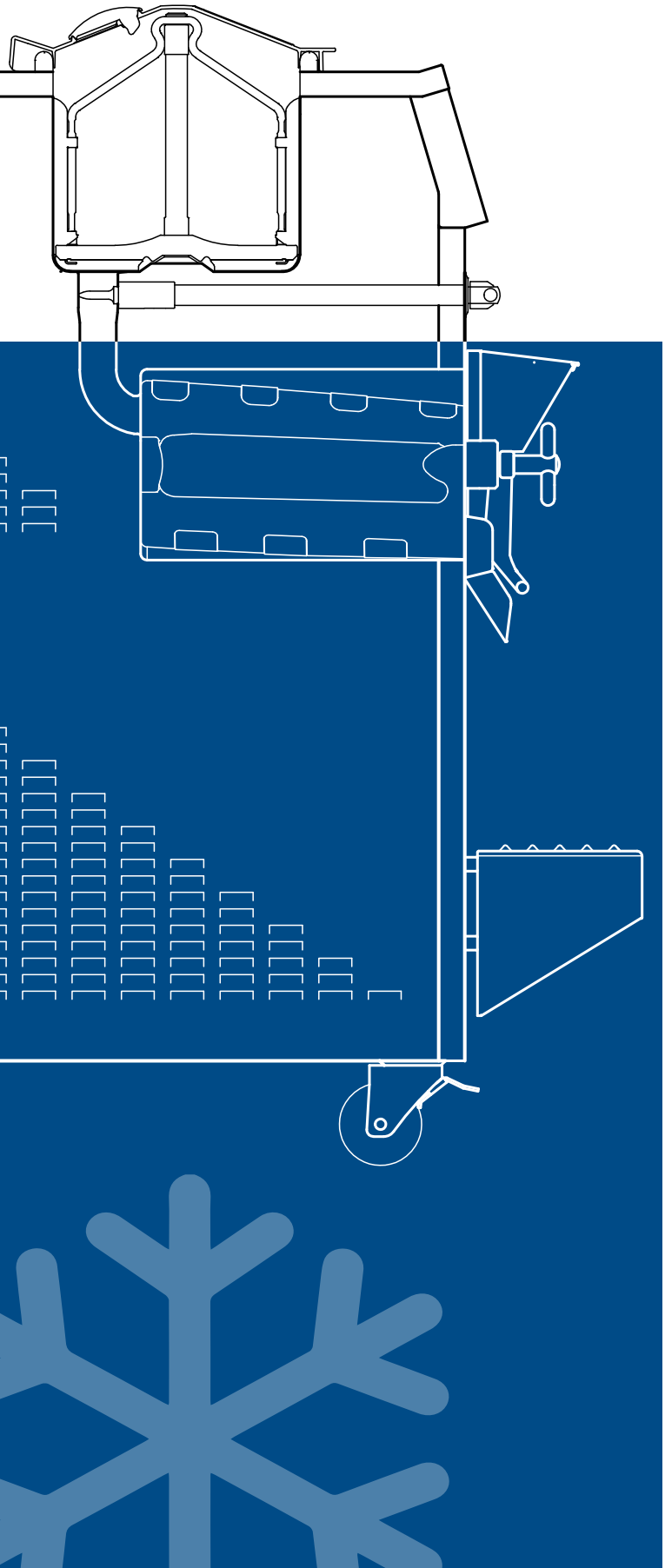
Tecnología multi-point y multi-ring

El **sistema con multi-point** por un lado (para la inyección de gas), y **con multi-ring de expansión directa** por el otro (para su distribución), garantiza un mejor intercambio térmico, por lo tanto, **un enfriamiento rápido, eficaz y homogéneo** en toda la mezcla y minimiza la inercia térmica, incluso con una elevada producción por ciclo, para una perfecta gestión del frío.

Descubra la tecnología multi point e multi ring ™

+ ¿Lo sabía?

El cilindro de mantecación Bravo tiene menor **diámetro y mayor profundidad para aumentar su superficie de enfriamiento.** Para un mismo volumen, esta última es un 15% mayor, mientras que la superficie inerte es un 20% menor que la de un cilindro convencional.



MEZCLADOR HELICOIDAL

Fabricado en acero inoxidable para una mejor transmisión del frío, se caracteriza por un **doble acoplamiento**, delantero y trasero: esto garantiza una **perfecta rotación en eje y evita el desgaste irregular de los dientes rascadores**, que se adhieren perfectamente a las paredes del cilindro, **evitan la formación de hielo** y contribuyen a una extracción óptima del helado.

SONDAS DE TEMPERATURA

La medición de la temperatura tiene una precisión de una décima de grado (0,1°C) gracias a la presencia de dos sondas en el núcleo del producto, que garantizan el perfecto respeto de la temperatura de enfriamiento fijada.

DOBLE VELOCIDAD DE AGITACIÓN

El mezclador tiene **una velocidad de mantecación** especialmente diseñada para obtener un microcristal de hielo regular, y una velocidad **de extracción** para retirar rápidamente todo el helado del cilindro.

SIRHA
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE

Desde 2009 Trittico en el escenario de la Copa del Mundo de Pastelería

La alta pastelería es una expresión de elaboración artesanal que combina habilidad, creatividad y atención al detalle. Es una búsqueda continua de la excelencia, donde cada elemento, desde la elección de los ingredientes hasta la presentación, se elabora meticulosamente para ofrecer una experiencia siempre nueva y sorprendente.

Compartir estos valores ha llevado a Bravo a ser, **desde 2009, un orgulloso socio técnico de la competición más prestigiosa del mundo de la pastelería, la Coupe du Monde de la Pâtisserie**, que se celebra cada dos años en el salón Sirha de Lyon, Francia.

La Coupe du Monde de la Pâtisserie es una oportunidad clave para codearse con los mejores chefs del mundo y estar al día de las últimas tendencias del sector, con el fin de elevar aún más nuestro nivel de excelencia.

CONVOTHERM
Debic

Solo Trittico: los detalles que marcan la diferencia

El equilibrio a medida de cada sabor respeta las características de grasa, azúcar, fibra y agua de cada materia prima

↓

Helado estable por más tiempo

No es necesario compensar la base hecha por el pasteurizador, que disminuye la fuerza estabilizante y emulsionante y atenúa el sabor

↓

Helado perfectamente equilibrado y sabroso

Se puede utilizar cualquier ingrediente, incluso los difícilmente solubles, como mascarpone, cacao en polvo, productos de confitería o fruta congelada

↓

Máxima personalización

El trabajo de las dos cubas independientes (una siempre caliente y la otra siempre fría) permite elaborar helados en pocos minutos

↓

Sincronización de la producción

La mezcla puede cargarse desde la puerta delantera en el caso de la producción en frío y los ingredientes pueden añadirse tanto en la fase de calentamiento como en la de enfriamiento

↓

Máxima versatilidad

En pocos minutos, la mezcla caliente desciende por gravedad al cilindro inferior sin obstrucciones, contaminación ni manipulación externa, sufriendo un choque térmico hasta alcanzar la temperatura de funcionamiento

↓

Sicurezza igienico-sanitaria

Gracias al choque térmico, las grasas no se separan del agua, no tienen tiempo de salir a la superficie y el helado permanece opaco sin necesidad de que la mezcla repose

↓

Helados siempre frescos y listos para la venta

Se adapta a las necesidades de cada profesional, permitiéndole expresar su imaginación y creatividad con producciones personalizadas

↓

Exaltación de la artesanía

Un pasteurizador y un mantecador en una sola máquina en menos de un metro cuadrado

↓

Reducción de la dimensión, la inversión y el consumo

El control constante de la temperatura en el núcleo del producto y la tecnología especial utilizada para calentar y enfriar garantizan un procesamiento constante y fácilmente repetible

↓

Regularidad de la producción

Todos los componentes se pueden desmontar sin herramientas y son fáciles de lavar. El agua del depósito superior puede alcanzar altas temperaturas, desinfectando ambos depósitos y el conducto interno

↓

Máxima facilidad de limpieza

+ ¿Lo sabía?

El Sistema Ionico® automático reconoce el tipo de helado que está batiendo y lo lleva al valor de secado establecido. Esta **tecnología inteligente** simplifica su trabajo, garantizando la máxima uniformidad de producción.

Sistema Ionico®

Desarrollado por Bravo, **es el sistema de control que evalúa científicamente la consistencia correcta del helado en tiempo real y optimiza el overrun**.

El software recibe información de sondas especiales colocadas en el cilindro, **analiza la cantidad de agua cristalizada en la mezcla y avisa cuando se alcanza el valor de consistencia establecido**. Además, el variador de velocidad aumenta automáticamente la agitación en la fase de mantecación, cuando es necesario incorporar más aire a la mezcla, y la disminuye en la fase final para mantenerla; para obtener un helado seco y cremoso con una textura sedosa en el paladar y estable en el mostrador.

El **variador de velocidad** del mezclador (inverter), además de trabajar **en sinergia con el Sistema Ionico®**, **permite 8 velocidades diferentes de extracción** del helado, lo que permite decorar cómodamente el bol. El uso del inversor permite la producción de **granizado: reduce la velocidad de agitación de las palas permitiendo que la mezcla**, en contacto con el cilindro, **se congele mucho más rápidamente**, creando los típicos cristales de hielo homogéneos del granizado siciliano.

Made in Italy

Trittico® Executive Premium
Un aliado en pastelerías y heladerías en 1mq

Con un cerebro electrónico fruto de más de 50 años de experiencia en el mundo del dulce, el Trittico® Executive Premium es la primera máquina combinada que permite producir de forma automatizada una amplia variedad de productos de pastelería, helados, sorbetes y granizados artesanales con rapidez, seguridad y calidad absoluta.

Características

- Los procesos para realizar los procesos principales se guardan dentro de la máquina para que la **ejecución de la receta sea fácil y repetible**. Los parámetros de cocción, agitación y enfriamiento pueden modificarse y guardarse fácilmente para adaptarse a las necesidades de cada pastelero y heladero.
- El **variador de velocidad** del cilindro inferior (inverter) permite 8 velocidades de mezcla diferentes, para reproducir fielmente los movimientos del pastelero. Puede elegir incorporar la máxima cantidad de aire en productos como crema de mantequilla, mousseline, pate a bombe o helado, y reducirla al mínimo en productos como crema pastelera, ganache o crema bávara.
- **Programa libre** para realizar todas las operaciones de mecanizado utilizando los distintos ajustes en modo manual.
- **Programma MdM** para trabajar a menos de la mitad de la carga máxima (útil para pruebas, para la producción de sabores especiales, para pequeñas producciones ocasionales).
- Cuando la señal acústica indica que el producto está listo, si no puede transferirse al cilindro inferior o sacarse inmediatamente, se mantiene automáticamente el valor de consistencia o la temperatura de consigna.

pastry technology

Programas de helados

- Posibilidad de trabajar ajustando la consistencia del helado mediante el Sistema iónico.
- Posibilidad de trabajar ajustando la **temperatura exacta de extracción** del helado.
- Posibilidad de trabajar fijando 9 valores de consistencia mediante la medición del esfuerzo amperométrico del motor, que detecta la absorción de corriente durante la fase de mantecación.
- **Modo de carrera en frío**: activado manualmente, durante la extracción acciona el compresor durante breves intervalos regulares para mantener una consistencia óptima de todo el helado en el cilindro.

+ ¿Lo sabía?

La pantalla táctil le permite acceder a la biblioteca de programas My Recipes, para personalizar cada receta en multitud de combinaciones estableciendo diferentes valores para sus parámetros favoritos (velocidad de mezcla, temperatura, tiempo de cocción...), y luego guardar los programas personalizables directamente en Trittico Executive.

Vea el vídeo →

Cómo limpiar Trittico →

Elaboraciones

BAVAROISE

CREMA DE MANTEQUILLA

CREMA DE ALMENDRA

CREMA PASTELERA

GANACHE TRADICIONAL

GELATINA DE FRUTA

FLAN PARISINO

PANNACOTTA

MERENGUE

MOUSSE

PÂTE À BOMBE

PÂTE À BOMBE E CHOCOLATE

HELADO

SORBETE

HELADO DE CHOCOLATE

GRANIZADO

SALSAS

SABAYÓN

PROGRAMABLE

Con optional pate a choux

PÂTE À CHOUX

Los programas están en constante evolución, descúbrelos todos

Made in Italy

Trittico® Executive Evo
Un aliado en pastelería, chocolatería y heladería en 1 mq

Trittico® Executive Evo es la primera máquina combinada que permite producir de forma automatizada una amplia variedad de productos de pastelería, chocolatería, helados, sorbetes y granizados artesanales con rapidez, seguridad y calidad absoluta.
El no va más para tu laboratorio.

pastry technology

Características

- Los procesos para realizar los procesos principales se guardan dentro de la máquina para que la **ejecución de la receta sea fácil y repetible**. Los parámetros de cocción, agitación y enfriamiento pueden modificarse y guardarse fácilmente para adaptarse a las necesidades de cada pastelero y heladero.
- El **variador de velocidad** del cilindro inferior (inverter) permite 8 velocidades de mezcla diferentes, para reproducir fielmente los movimientos del pastelero. Puede elegir incorporar la máxima cantidad de aire en productos como crema de mantequilla, mousseline, pate a bombe o helado, y reducirla al mínimo en productos como crema pastelera, ganache o crema bávara.
- **Programa libre** para realizar todas las operaciones de mecanizado utilizando los distintos ajustes en modo manual.
- **Programma MdM** para trabajar a menos de la mitad de la carga máxima (útil para pruebas, para la producción de sabores especiales, para pequeñas producciones ocasionales).
- Cuando la señal acústica indica que el producto está listo, si no puede transferirse al cilindro inferior o sacarse inmediatamente, se mantiene automáticamente el valor de consistencia o la temperatura de consigna.

Vea el vídeo →

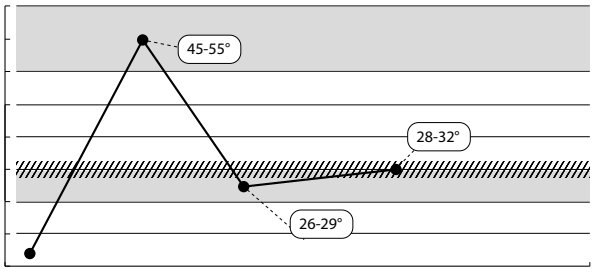
Cómo limpiar Trittico →

Programas de helados

- Posibilidad de trabajar ajustando la consistencia del helado mediante el Sistema iónico.
- Posibilidad de trabajar ajustando la **temperatura exacta de extracción** del helado.
- Posibilidad de trabajar fijando 9 valores de consistencia mediante la medición del esfuerzo amperométrico del motor, que detecta la absorción de corriente durante la fase de mantecación.
- **Modo de carrera en frío**: activado manualmente, durante la extracción acciona el compresor durante breves intervalos regulares para mantener una consistencia óptima de todo el helado en el cilindro.

Programas de chocolate

- **3 programas predefinidos para templar chocolate** con leche, blanco y negro directamente en la cuba superior vertical.
- Tras fundir el chocolate, Trittico realiza un enfriamiento suave para alcanzar con **precisión la temperatura de cristalización de la manteca de cacao** y, a continuación, lo calienta a la temperatura deseada.
- Cada una de las tres temperaturas puede modificarse fácilmente para poder trabajar con cualquier tipo de chocolate.



Elaboraciones

BAVAROISE

CREMA DE MANTEQUILLA

CREMA DE ALMENDRA

CREMA PASTELERA

GANACHE TRADICIONAL

GELATINA DE FRUTA

FLAN PARISINO

PANNACOTTA

MERENGUE

MOUSSE

PÂTE À BOMBE

PÂTE À BOMBE DE CHOCOLATE

HELADO

SORBETE

HELADO DE CHOCOLATE

GRANIZADO

SALSAS

SABAYÓN

PROGRAMABLE

CREMINO

ATEMPERADO DE CHOCOLATE NEGRO

ATEMPERADO DE CHOCOLATE CON LECHE

ATEMPERADO DE CHOCOLATE BLANCO

Con optional Pâte à choux

PÂTE À CHOUX

Los programas están en constante evolución, descúbrelos todos

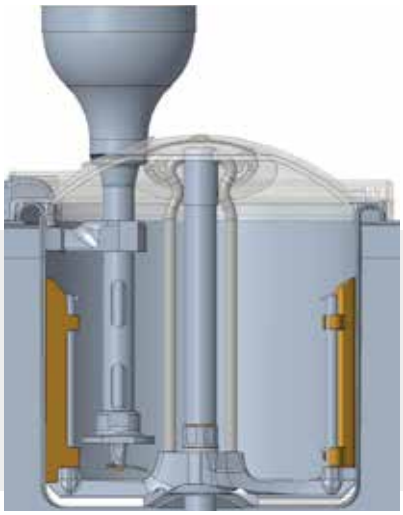
Principales opciones

+ Evo Mix

Evo Mix es el mezclador de inmersión **patentado**, práctico y funcional, que **se instala directamente en la cuba superior** de Trittico®. El uso combinado de Evo Mix y Trittico® permite **calentar, mezclar y emulsionar simultáneamente** en un programa automático. Al emulsionar eficazmente las proteínas durante el calentamiento, incorporan más aire, mejorando la estructura del helado.

Características

+ 12000 rpm, 550 W de potencia
+ Cuchilla con 3 hojas intercambiables
+ Conector rápido para una conexión y desconexión fácil del Trittico®
+ Motor con circulación forzada de aire para evitar la aspiración de vapor
+ Tiempo de mezcla programable desde el panel frontal



Ventajas

+ Capacidad de emulsionar la mezcla en caliente para una mejor estructura de helados y sorbetes.
+ Posibilidad de mezclar ingredientes sólidos y líquidos directamente en la máquina.
+ Facilidad de desmontaje y limpieza.
+ Posibilidad de friccionar en caliente mantequilla o manteca de cacao, para una mejor estructura de ganache y cremosos.

Vea los vídeos

Helado

Ganache

Cremeux

Descarga la ficha de Opcionales completa

+ Batidor

Con el batidor opcional, es posible obtener productos perfectamente emulsionados que conservan su volumen con el paso del tiempo. Insertado directamente en la cuba inferior de Trittico®, bate con arte cremas, mousses y otras preparaciones en línea con las últimas tendencias pasteleras, ligeras y agradables al paladar.

Características

+ Geometría diseñada para garantizar una liberación óptima del producto.
+ Equipado con cuchillas rascadoras intercambiables de polioximetileno (POM).
+ 230 mm de diámetro con 12 hilos para una emulsión perfecta.
+ Velocidad gestionada automáticamente por el software

Vea el vídeo

Crema de mantequilla

Pâte à bombe

Crema mousseline

Marshmallow

Made in Italy

Opcionales principales

+ Pâte à choux

La brida para pâte à choux es una opción patentada que **permite introducir la harina y los huevos en la fase específica** de procesamiento en la máquina, lo que permite elaborar el hojaldre de forma fácil, uniforme y limpia.

Características

- Ligera y fácil de montar.
- Equipada con un embudo para introducir la harina y los huevos.
- Facilita la mezcla y la cocción de los ingredientes.
- Gran salida para una extracción fácil y rápida.

Ventajas

+ Gestión automática del tiempo de mezcla, la temperatura y la velocidad
+ Control constante de la temperatura del producto gracias a sondas especiales

Vea los vídeos

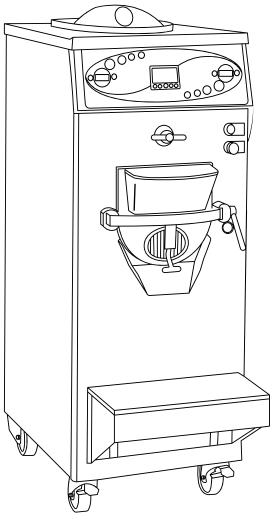
Pâte à choux

+ Insight

Insight es el innovador **sistema de supervisión automática** 24/7 a través de un servidor dedicado. Gracias a la conexión Wi-Fi*, antena conectada a la máquina y al router, envía mensajes por correo electrónico **para garantizar el funcionamiento correcto y constante de la máquina**.

Características

- Mantenimiento de la eficiencia y el rendimiento de la máquina.
- Solución de averías ordinarias evitando la necesidad de que acuda un técnico.
- Corrección de los errores de uso por parte del operador.
- Comunicación directa con técnicos Bravo experimentados y cualificados.
- Diagnóstico rápido y preciso para evitar averías.
- Conocimiento previo de los componentes que deben sustituirse.



Funcionalidad

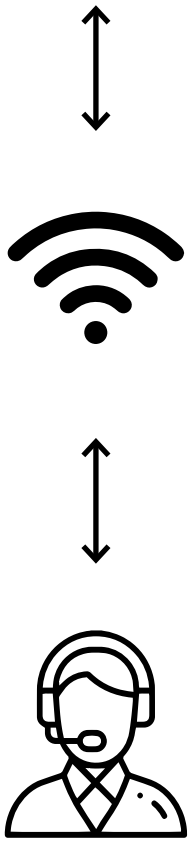
INSTALACIÓN
Verificación de los parámetros correctos de instalación por un técnico (previa solicitud).

SUPPORT
Control y verificación de los parámetros correctos de funcionamiento por parte de un técnico que, en caso necesario, diagnostica los problemas detectados y recomienda la solución más adecuada (previa solicitud).

ALERT
Comunicación por correo electrónico en tiempo real desde un servidor 24/7 de mensajes de notificación automática.

CONNECTIVITY
Conexión al innovador sistema de trabajo **Equilibrio Smart Scale&Management**.

RECORDING
Programa para registrar y almacenar en un pen drive los tiempos de ejecución y las temperaturas de las recetas. Generación automática del número de lote.



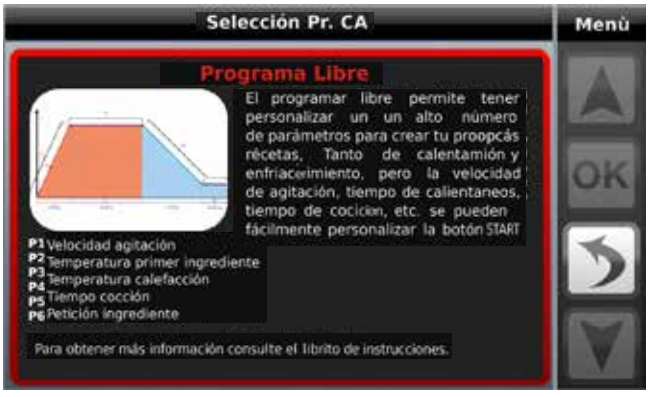
*pieza opcional Wi-Fi obligatoria

+ Pantalla Táctil

La pantalla táctil en color de 7" y alta resolución ofrece la posibilidad de **visualizar** claramente **información adicional sobre la máquina y el proceso**.

Características

- Permite supervisar, momento a momento, el avance del proceso de mecanizado e interactuar con la máquina de forma inteligente con solo teclear en el área de interés.
- Permite tener controlados en todo momento todos los parámetros de Trittico®, como el número de procesos realizados, los tiempos de funcionamiento de los accesorios y muchos otros datos útiles.
- El acceso a la lista de programas es sencillo e intuitivo gracias a la biblioteca, que presenta descripciones de programas y alarmas, soporte multilingüe y posibilidad de "bloqueo de pantalla" para la limpieza.
- Da acceso exclusivo a la biblioteca del programa "Mis recetas".



+ Conducto de extracción

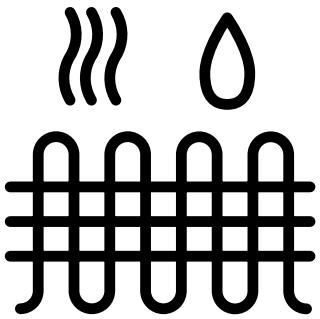
Para extraer los productos **directamente del tanque superior** sin ensuciar el cilindro de refrigeración.

Características

- Funcional para extracción de confituras, mermeladas, topping (aderezos), gelatinas de fruta, ganache, chocolate temperado, etc.
- Está fabricado con material apto para uso alimentario que no interfiere con la temperatura del producto que se extrae y evita que productos como el chocolate atemperado empiecen a enfriarse al bajar, depositándose parcialmente en la propia canaleta.
- Junto con la plataforma vertedora se suministran además:
  1. una paleta en forma de media luna
  2. un anillo de retención de la plataforma vertedora en el buje del cilindro de repuesto

+ Condensación mixta aire/agua

En condiciones óptimas de temperatura exterior, la **condensación híbrida** permite principalmente el funcionamiento con aire. Cuando es demasiado alta, pone en marcha automáticamente el segundo condensador enfriado por agua. **Garantiza un considerable ahorro de agua**, ya que esta solo se **utiliza en los momentos más exigentes del proceso de mezcla**. Indispensable en zonas geográficas con escasez de agua.



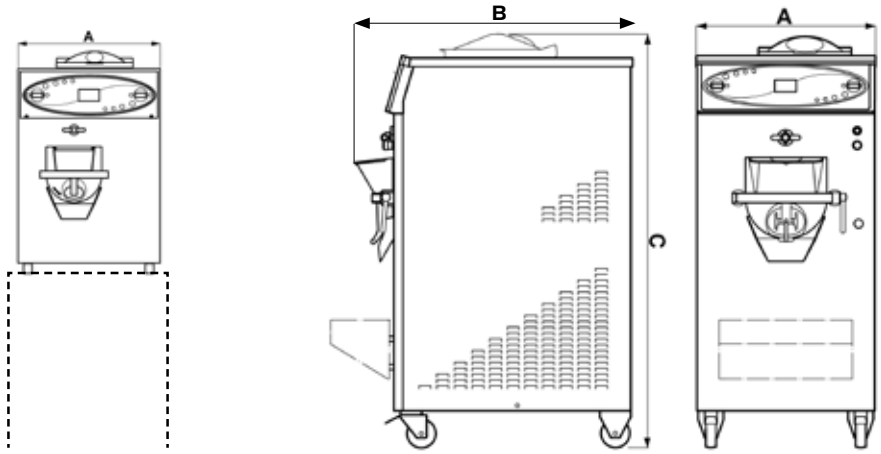
Productos & capacidad

Modelos	**122**		**183**		**305**		**457**		**610**		**1015**		**1020**	
Capacidad del tanque superior	**3,5 litros**		**7,5 litros**		**13 litros**		**13 litros**		**19 litros**		**19 litros**		**34 litros**	
Kg	**MIN**	**MAX**	**MIN**	**MAX**	**MIN**	**MAX**	**MIN**	**MAX**	**MIN**	**MAX**	**MIN**	**MAX**	**MIN**	**MAX**
Crema pastelera, Cremeux, Programa libre	1,5	3	3	4,5	5	8	5	10	6	12	7,5	15	12	25
	1 - 2 lt leche		2 - 3 lt leche		2,5 - 5 lt leche		3,5 - 7 lt leche		4 - 8 lt leche		5 - 10 lt leche		8 - 16 lt leche	
Bavaroise, Crema inglesa	1,5	3	2,5	3,5	3,5	7,5	5	9	6	12,4	7,5	16	12	25
	1 - 2 lt leche		2 - 3 lt leche		2,5 - 5 lt leche		3 - 6 lt leche		4 - 8 lt leche		5 - 10 lt leche		8 - 16 lt leche	
Ganache	/	2	2	3,5	3,5	5,5	4	8	6	11,5	7,5	14	12	23
	1 lt crema		1 -3 lt crema		2 - 4 lt crema		2,5 - 5 lt crema		3,5 - 8 lt crema		4 - 9 lt crema		8 - 12 lt crema	
Crema de limón	/	1	0,75	1,5	1,5	3	3	6	4	6,5	5	8	6	12
	0,3 lt zumo de limón		0,3 - 0,7 lt zumo de limón		0,75 - 1 lt zumo de limón		1 - 2 lt zumo de limón		2 - 4 lt zumo de limón		2,5 - 5 lt zumo de limón		4 - 6 lt zumo de limón	
Gelatina de fruta	/	1,5	1,5	2,5	2,5	5	2	5	5	9,5	6	12	9	19
	0,5 kg puré de fruta		0,5 - 1 kg puré de fruta		1 - 2 kg puré de fruta		1,5 - 2 kg puré de fruta		2 -4 kg puré de fruta		2,5 - 5 kg puré de fruta		4 -8 kg puré de fruta	
Crema mousseline	/	1,5	1	2,2	2	4,5	4	6	5,5	9	7	11	12	17
	0,5 lt leche		0,5 - 1 lt leche		1 - 2 lt leche		1,8 - 2,8 lt leche		2,5 - 4 lt leche		3,1 - 5 lt leche		4 - 8 lt leche	
Bechamel	1,3	2,6	2	4	4	6,5	4	8	7	10	9	12,5	10	20
	0,75 - 1,5 lt leche		1,5 - 3 lt leche		2,5 - 5 lt leche		3 - 6 lt leche		4 - 8 lt leche		5 - 10 lt leche		8 - 16 lt leche	
Crema de mantequilla	/	2	2	3	3	4,5	3	6	5	8,5	6	11	10	17
	0,6 kg mantequilla		0,6 - 1,1 kg mantequilla		1,1 -2,5 kg mantequilla		2 - 3,5 kg mantequilla		2,5 - 5 kg mantequilla		3 - 6 kg mantequilla		5 - 10 kg mantequilla	
Pâte à bombe, Pâte à bombe de chocolate	/	0,6	/	0,8	0,8	1,6	1	2	1,5	3	1,8	4	3	6,5
	210 gr yema de huevo		320 gr yema de huevo		320 - 640 gr yema de huevo		445 - 890 gr yema de huevo		640 -1280 gr yema de huevo		800 - 1600 gr yema de huevo		1280 - 2500 gr yema de huevo	
Pâte à choux	/	/	/	/	/	6	6	8,5	6	12	7,5	15	12	24
					2 lt líquido		2 - 3 lt líquido		2 - 4 lt líquido		2,5 - 5 lt líquido		4 - 8 lt líquido	
Mousse	/	2	2	3	2,5	5	4	7	6	10	7	12	12	20
Marshmallow	/	1	/	2	2	4	4	8	4	8	5	10	8	16
Merenga italiana, Merenga suizo, Merenga por macaron	/	1	1	1,5	1	3	2	4	3	6	4	7	8	12
C-+rema de almendra	/	1,3	1	2	2	4	3	5,5	4	8	5	10	8	12
Flan parisino	/	3	3	4,5	4	7,5	5	10	6	12	7	15	12	24
Atemprado de chocolate negro, con leche y blanco	/	2	/	3	4	7	5	9	6	10	6	10	12	24
Granizados	1	2,5	1,5	3	2	5	3	7	4	10	6	15	8	20

*Los datos son indicativos y pueden variar según la receta.

Datos técnicos

Trittico Executive



Modelos		122* agua	183* agua	305 agua	457 agua	610 agua	1015 agua	1020 agua
Min/Max Producción Helado y Sorbete	l	1 / **2,5**	1,5 / **3**	1,2 / **5**	2 / **8,3**	2,5 / **10**	4 / **15**	5 / **20**
Alimentación	Vol Hz/Ph	230/50/1	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Ancho (A)	cm	36	50	51	51	61	61	61
Profundidad (B)	cm	68	79	87,5	102,5	102,5	107,5	122,5
Altura (C)	cm	70	78	140	140	141	141	144

*no disponible en el modelo Executive Premium

La producción por hora de las máquinas es susceptible a variaciones según el tipo de mezcla utilizada y la densidad del producto final.

Fichas técnicas completas

Made in Italy

Rev. 0125 | I dati riportati possono essere modificati in qualsiasi momento e senza preavviso dalla casa costruttrice.

bravo.it

WE SHARE
THE SAME
PASSION
SINCE 1967

HEADQUARTERS Bravo S.p.A.
Montecchio Maggiore - Vicenza, Italy
t. +39 0444 70 77 00
e. info@bravo.it