COMBINADA

WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967

El alma de Trittico en 14 programas de pastelería y heladería

pastry technology

trittico® one

Características

- Tanque superior para cocción **hasta 115°C**
- Tanque inferior con enfriamiento controlado **hasta -10°C**
- Válvula interna de mariposa hermética para regular el paso entre los dos tanques
- Pantalla de control digital para ambos tanques
- Capacidad de 8 litros de leche para la crema pastelera en el Trittico One L
- Posibilidad de realizar diferentes productos con el mismo programa
- **Variador de velocidad** del mezclador (inversor) con 8 configuraciones diferentes

Ventajas

+ Producción flexible
+ Dos **tanques independientes** que pueden trabajar simultáneamente
+ **Máxima versatilidad** en 14 programas
+ Pasteurización mediante **choque térmico**
+ Simplicidad de uso
+ Ahorro de tiempo y regularidad en la producción

Vea el video

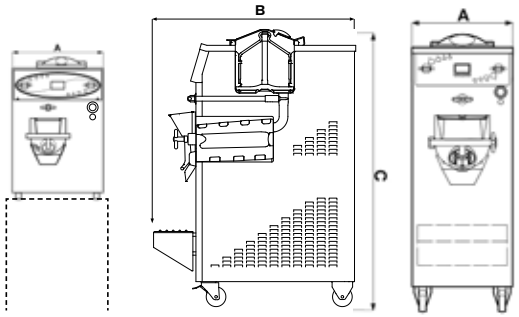
Programas

	TRITTICO ONE S		TRITTICO ONE M		TRITTICO ONE L	
Capacidad del tanque superior	**7,5 lt.**		**13 lt.**		**19 lt.**	
Productos	**MIN Kg**	**MAX Kg**	**MIN Kg**	**MAX Kg**	**MIN Kg**	**MAX Kg**
Crema pastelera	2	7	5	10	7	12
	1,5 – 3,8 litri leche		3,5 – 7 litri leche		5 – 8 litri leche	
Bavaroise, Crema inglesa	2	6	5	9	8	12
	1 – 3,8 litri leche		3 – 6 litri leche		5 – 8 litri leche	
Crema de limón	1	3	3	6	6	11
	0,3 – 1 litri succo limone		1 – 2 litri succo limone		2 – 4 litri succo limone	
Bechamel	1	6	4	8	7	10
	1 – 4,5 litri leche		3 – 6 litri leche		5 – 8 litri leche	
Gelatina de fruta	2	2	2	5	5	9
	1 Kg fruta		1 – 2 Kgs fruta		2 – 4 Kgs fruta	
Crema mousseline	2	3	4	6	8	8
	1 – 1,5 litri leche		1,8 – 2,8 litri leche		4 litri leche	
Crema de mantequilla	2	3	3	6	4	9
	1 – 1,8 Kg mantequilla		1,9 – 3,5 Kgs mantequilla		2,5 – 5 Kgs mantequilla	
Pâte à bombe, pâte à bombe de chocolate	1	1	1	2	2	3
	200 – 425 gr yema		445 – 890 gr yema		640 – 1280 gr yema	
Marshmellow	1	2	3	6	4	8
Granizado	1	4	2	7	2	8
Helado, Sorbete (lt.)	1	4	2	7	2	8

*Los datos deben considerarse indicativos para las mezclas/productos y los procesos de prueba estándar de Bravo SpA.

Datos técnicos

Modelo	**S agua**	**M agua**	**L agua**
Tensión V/Hz/Ph	400/3/50 230/1/50	400/50/3	400/50/3
Anchura cm (A)	50	51	61
Profundidad cm (B)	79	117	95
Altura cm (C)	78	140	141



Ficha técnica competa

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

pastry technology

Rev. 0125 |Los datos indicados pueden ser modificados en cualquier momento y sin previo aviso por el fabricante.
La producción por hora de las máquinas es susceptible a variaciones según el tipo de mezcla utilizada, la densidad del producto final y las condiciones del entorno productivo.

bravo.it