



COMBINATA

WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967



Trasforma il pensiero in azione

gelato technology

trittico®



trittico®

PER IL GELATO



Semplicità, velocità, regolarità e sicurezza sono gli elementi che identificano la tecnologia di ogni macchina Bravo. **Ottimizzazione, organizzazione, efficienza e automazione** sono invece gli elementi fondamentali dell'artigianalità moderna. La sinergia di queste realtà si traduce in vantaggi concreti in termini di tempo, costi, qualità del prodotto, facilità di pulizia.

Nato da un'intuizione di Genesio Bravo, Trittico® è una tecnologia unica che racchiude **oltre 50 anni di storia, ricerca, brevetti e progressi.**

Il suo **software avanzato** gestisce automaticamente i programmi, sia di serie che personalizzabili, delle due vasche indipendenti, per adattare il processo di lavoro alle esigenze specifiche di ogni ricetta, per la **massima flessibilità di produzione.**

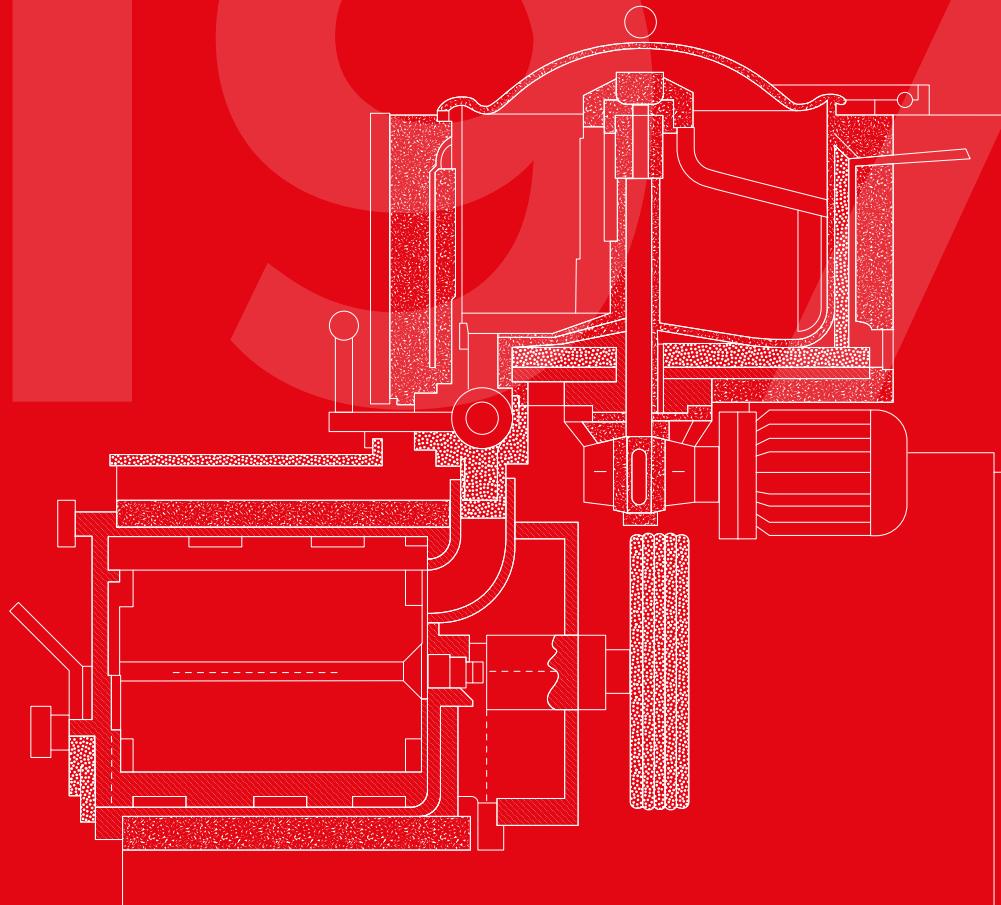
La tecnologia è un ingrediente fondamentale nella ricetta del successo dell'artigiano



!! brevetto originale

Nel 1974 è nato il futuro del business del dolce

Pastorizza, raffredda, manteca attraverso due vasche indipendenti, una verticale e una orizzontale, collegate da un passaggio interno che evita ogni tipo di contaminazione esterna. **Trittico® è la prima macchina combinata apparsa sul mercato: un brevetto rivoluzionario che ha ridefinito le regole del settore racchiudendo l'intero concetto multi-macchina in un'unica tecnologia.** Tutto questo fa di Trittico® una certezza nel tempo: la semplicità e il successo di un'idea originale che rimane ed evolve.



u. 85.643/A



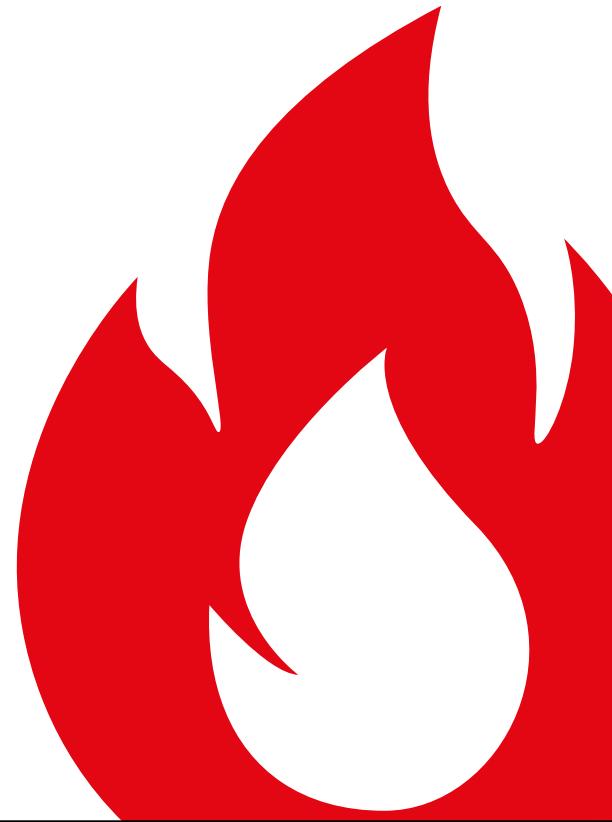
Come è fatto

UN CONCEPT ICONICO

Il caldo

La **pastorizzazione** è un trattamento termico che prolunga la durata di conservazione degli alimenti e ne abbatte la carica micobica attraverso un processo di riscaldamento prima e di raffreddamento dopo, che deve avvenire il più rapidamente possibile. Inoltre, nell'ambito del gelato artigianale consente di solubilizzare ingredienti secchi e attivare gli stabilizzanti.

Trittico® consente di eseguire in modo **rapido e preciso** il riscaldamento della miscela direttamente nella vasca superiore verticale e completare velocemente il processo di raffreddamento nel cilindro inferiore, per un **prodotto finale sano e sicuro**.



Il freddo

Il raffreddamento è una fase fondamentale nella realizzazione di prodotti di pasticceria, gelateria e cioccolateria, e affinchè il risultato finale sia ottimale deve essere **rapido, intenso e omogeneo** su tutta la massa, **con il rispetto di tempi e temperature**.

In **gelateria** si definisce **mantecazione** il **cambiamento di stato della miscela da liquido a solido** (processo di formazione dei microcristalli di ghiaccio). Questo avviene **raffreddandola rapidamente e agitandola vigorosamente** all'interno del cilindro, al fine di ottenere un prodotto asciutto, cremoso, spatalabile e stabile in vetrina.



Parte superiore



COPERCHIO SUPERIORE TRASPARENTE

Realizzato in policarbonato sagomato trasparente per una **perfetta aderenza al bordo della vasca superiore** e per consentire il **monitoraggio della cottura** al suo interno. È dotato di **valvola di sfiato** (facilmente smontabile per la pulizia) per **gestire l'evaporazione dell'acqua** e l'asciugatura del prodotto.

VASCA SUPERIORE VERTICALE

Dà la **possibilità di inserire ogni tipo di ingrediente in qualsiasi fase della lavorazione**, inclusa la frutta surgelata. Le speciali resistenze a foglio aderiscono perfettamente alla superficie inferiore e laterale della vasca, garantendo un **riscaldamento rapido e preciso fino a 115°C** e **riducendo al minimo l'inerzia termica e il rischio di bruciatura** del prodotto.



Scopri la tecnologia
della vasca superiore



AGITATORE

È creato su misura per **aderire perfettamente alle pareti della vasca superiore e impedire depositi di prodotto**. Tutti i componenti (agitatore, palette laterali, pattini di fondo) si smontano in pochi secondi senza l'ausilio di alcuno strumento, per la massima **praticità e facilità di pulizia**.

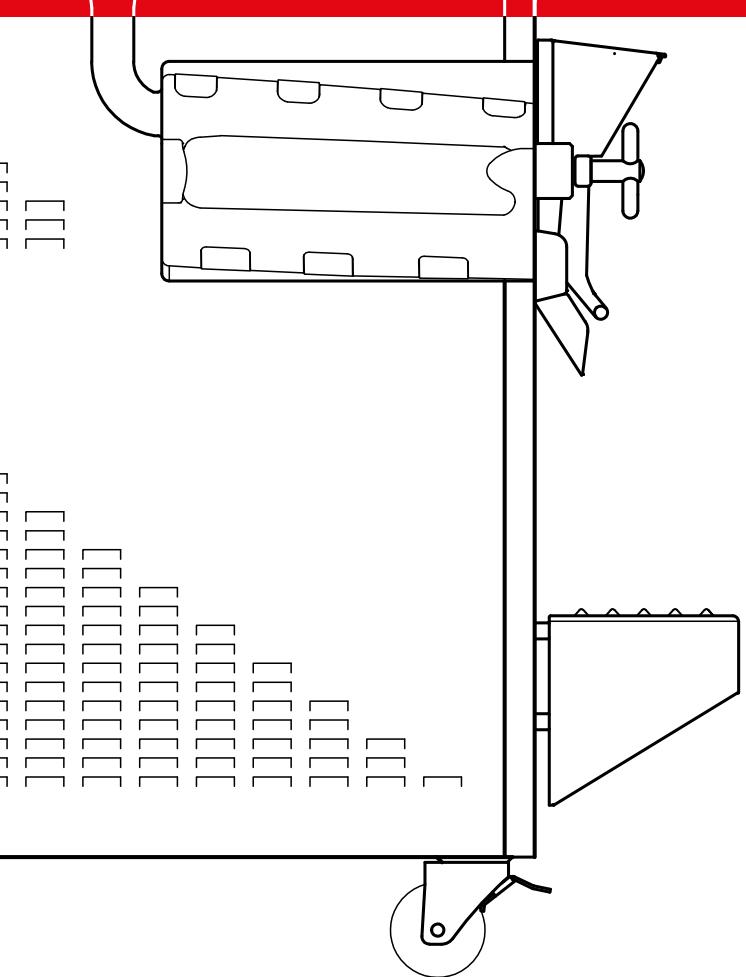
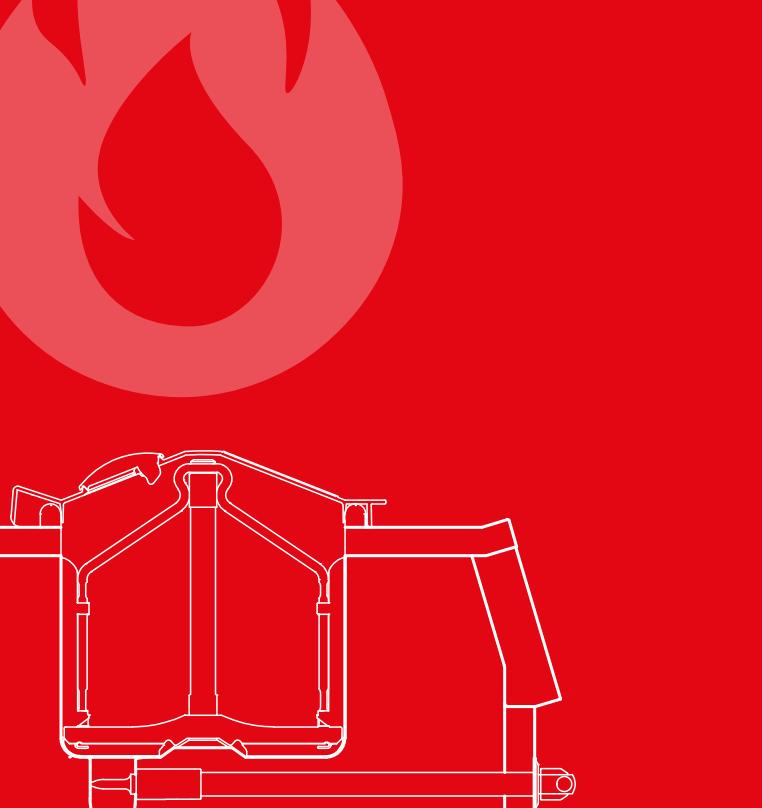
+

Lo sapevi?



Trittico è disponibile in **più altezze** per meglio adattarsi alle diverse esigenze di ogni professionista.

Hot



SONDE DI TEMPERATURA

La **misurazione della temperatura** è **precisa al decimo di grado** ($0,1^{\circ}\text{C}$) grazie alla presenza di una **sonda al cuore del prodotto**, la quale garantisce che la temperatura di pasteurizzazione impostata sia perfettamente rispettata.



CESTELLO PORTA AROMI

Grazie al **processo di infusione a caldo**, permette di intensificare l'aroma di spezie, erbe e agrumi all'interno delle ricette. Si inserisce, si estrae e si pulisce facilmente in qualsiasi fase della pasteurizzazione.



CONDOTTO INTERNO BREVETTATO

Da un **brevetto originale Bravo**, permette alla miscela calda di scendere nel cilindro di mantecazione **senza contaminazioni o manomissioni esterne**, subendo uno **shock termico** che garantisce il **massimo abbattimento batterico**.

VALVOLA A FARFALLA

Si apre e si chiude facilmente, permettendo il passaggio interno della miscela in modo rapido e sicuro. **Si smonta, si pulisce e rimonta in pochi gesti.**

Parte inferiore



SPORTELLO FRONTALE

Leggero, resistente e pratico, poiché è apribile e richiudibile rapidamente con un sistema a cappa e **consente di aggiungere ingredienti anche durante la fase di raffreddamento**. È realizzato in **Tritan™**, uno speciale **materiale termoisolante che impedisce la dispersione del freddo e la formazione di ghiaccio e di condensa**. È facile da smontare, pulire e rimontare, e non rappresenta un rischio di scottatura per l'operatore.

CILINDRO INFERIORE ORIZZONTALE

L'esclusivo **sistema di refrigerazione** è **progettato e realizzato internamente in Bravo in ognuna delle sue parti**. La superficie interna è priva di saldature poiché viene ricavata da un'unica sezione di acciaio inox grazie alla tecnica di imbutitura, garantendo così **lunga durata nel tempo e resistenza alle sollecitazioni termiche**.

Tecnologia multi-point e multi-ring

Il **sistema con multi-point** da una parte (per l'注射 del gas), e **con multi-ring ad espansione diretta** dall'altra (per la sua distribuzione), garantisce un **miglior scambio termico**, dunque un **raffreddamento rapido, efficace ed omogeneo** su tutta la miscela e riduce al minimo l'inerzia termica, anche con elevate produzioni per ciclo, per una perfetta gestione del freddo.

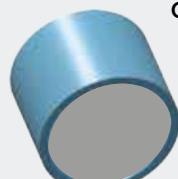


+ Lo sapevi?



Il cilindro di mantecazione Bravo presenta un **diametro ridotto e una maggiore profondità, per aumentarne la superficie refrigerante**. A parità di volume, quest'ultima è maggiore del 15%, mentre la superficie inerte è inferiore del 20% rispetto a un cilindro convenzionale.

CILINDRO DI MANTECAZIONE CONVENZIONALE



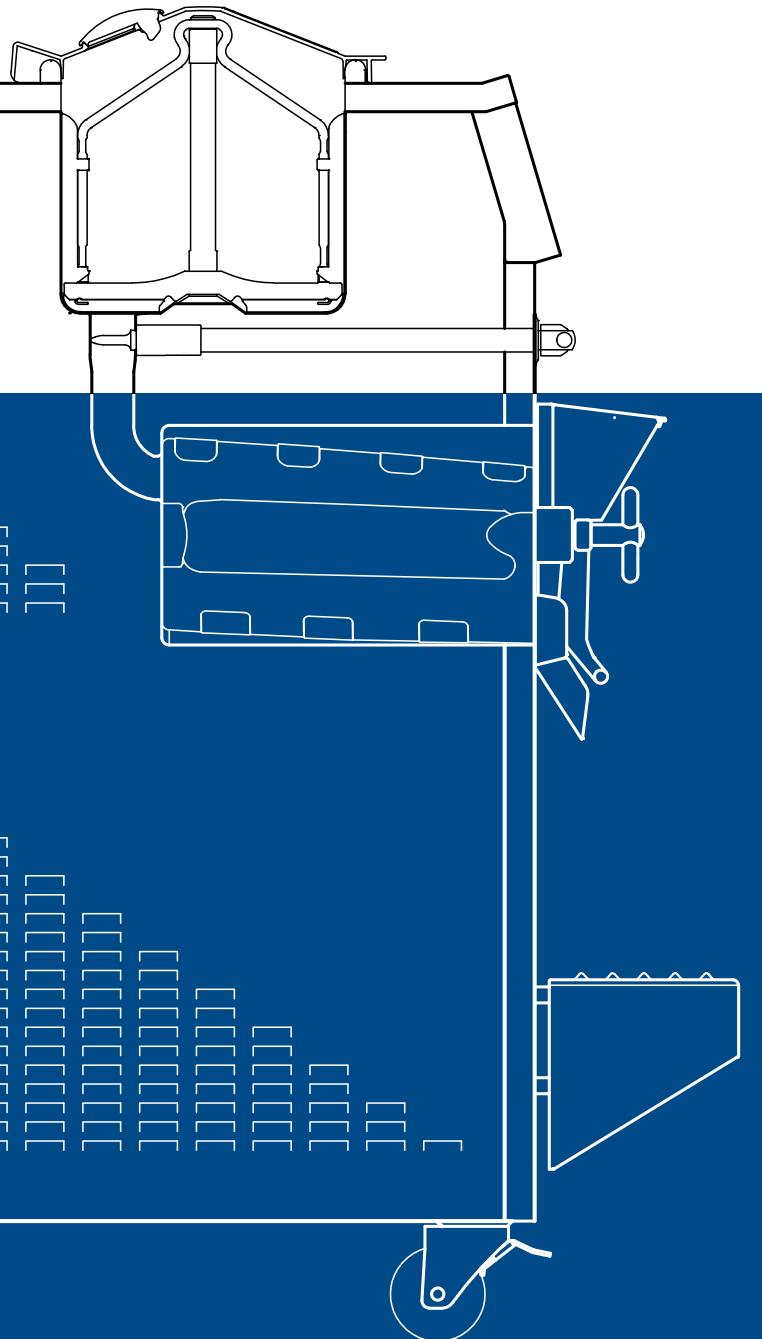
CILINDRO DI MANTECAZIONE BRAVO



Scopri la tecnologia
multi point e multi ring™



Cold



MESCOLATORE ELICOIDALE

Realizzato in acciaio inox per una migliore trasmissione del freddo, è caratterizzato da un **doppio innesto**, anteriore e posteriore: ciò garantisce una **perfetta rotazione in asse** ed **evita il consumo disomogeneo dei denti raschianti**, che aderendo perfettamente alle pareti del cilindro, **impediscono la formazione di ghiaccio** e contribuiscono ad un'ottimale estrazione del gelato.

SONDE DI TEMPERATURA

La misurazione della temperatura è precisa al **decimo di grado** ($0,1^{\circ}\text{C}$) grazie alla presenza di due sonde al cuore del prodotto, le quali garantiscono che la temperatura di raffreddamento impostata sia perfettamente rispettata.



DOPPIA VELOCITÀ DI AGITAZIONE

Il mescolatore ha **una velocità di mantecazione** studiata appositamente per ottenere un micro cristallo di ghiaccio regolare, e **una di estrazione** che permette di rimuovere rapidamente tutto il gelato dal cilindro.

Solo Trittico: i dettagli che fanno la differenza

La bilanciatura su misura di ogni gusto rispetta le caratteristiche in termini di grassi, zuccheri, fibre, acqua di ogni materia prima



Gelato stabile a lungo

Non sono necessarie compensazioni alla base realizzata con il pastorizzatore, che ne diminuisce la forza stabilizzante ed emulsionante e ne smorza il sapore



Gelato perfettamente bilanciato e saporito

Possibilità di utilizzare qualsiasi ingrediente anche difficilmente solubile come mascarpone, cacao in polvere, prodotti dolciari, frutta congelata



Massima personalizzazione

Il lavoro delle due vasche indipendenti (una sempre calda e l'altra sempre fredda) permettono di eseguire in pochi minuti le lavorazioni di gelateria



Sincronizzazione della produzione

Possibilità di caricare la miscela dallo sportello frontale in caso di produzione a freddo e di aggiungere ingredienti sia durantela fase di riscaldamento che di raffreddamento



Massima versatilità

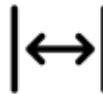




In pochi minuti la miscela calda scende per gravità nel cilindro inferiore senza ostruzioni, ostacoli, contaminazioni o manomissioni esterne, subendo uno shock termico fino alla temperatura di utilizzo



Sicurezza igienico-sanitaria



Un pastorizzatore e un mantecatore in una sola macchina in meno di un metro quadrato



Spazio d'ingombro, investimento e consumi ridotti



Grazie allo shock termico i grassi non si separano dall'acqua, non hanno il tempo di affiorare e il gelato rimane opaco senza la necessità di far riposare la miscela



Gelato sempre fresco e pronto alla vendita



Asseconda le esigenze di ogni professionista permettendo di esprimere la propria fantasia e creatività con produzioni personalizzate



Esaltazione dell'artigianalità



Il costante controllo delle temperature al cuore del prodotto e la speciale tecnologia utilizzata per riscaldare e raffreddare garantiscono lavorazioni sempre uguali e facilmente ripetibili



Regolarità della produzione



Tutte le componenti si smontano senza l'utilizzo di strumenti e si lavano con facilità. Nella vasca superiore l'acqua può raggiungere alte temperature, sanificando entrambe le vasche e il condotto interno



Massima semplicità di pulizia



Trittico® Startronic Premium

Un gelato al top

Trittico® Startronic Premium consente di produrre gelati, sorbetti e granite artigianali con rapidità, sicurezza e assoluta qualità.

Caratteristiche

- Possibilità di **monitorare in tempo reale la temperatura al cuore del prodotto** sia in fase di riscaldamento che in fase di mantecazione
- Possibilità di lavorare impostando **9 valori di consistenza** tramite la misurazione dello **sforzo amperometrico** del motore, che rileva l'assorbimento di corrente durante la fase di mantecazione
- Possibilità di lavorare impostando l'esatta **temperatura di estrazione** del gelato
- Programma MdM permette di lavorare a **Meno Della Metà del carico massimo** (utile per prove o per la produzione di gusti particolari)
- Quando il segnale acustico indica che il gelato è pronto, se non è possibile estrarre immediatamente il valore impostato viene automaticamente mantenuto
- Modalità **colpi di freddo**: attivabile manualmente, in fase di estrazione aziona il compressore per brevi intervalli regolari, al fine di **mantenere una consistenza ottimale** per tutto il gelato presente nel cilindro



Guarda
il video



Come
pulire
Trittico



Programmi



+

Lo sapevi?

Con l'apposito optional è possibile realizzare la granite anche sui modelli Trittico Startronic Premium 305, 457 e 610

tritico Pre
startronic



tritico[®] electronic PLUS



Come
pulire
Tritico



Guarda
il video



Programmi



A CONSISTENZA IONICO AUTOMATICO



A CONSISTENZA IONICO MANUALE



SFORZO AMPEROMETRICO



MDM PER PICCOLE QUANTITÀ



A TEMPO



A TEMPERATURA



PROGRAMMABILE



GRANITA

+ Lo sapevi?



Il Sistema Ionico® Automatico riconosce la tipologia di gelato che stai mantecando e lo porta al valore di asciugatura impostato. Questa **tecnologia intelligente** ti semplifica il lavoro, garantendoti massima regolarità di produzione.



Trittico® Startronic Plus Con Sistema Ionico®

Trittico® Startronic Plus è il massimo per la produzione di gelato artigianale. **Tutte le funzionalità del modello premium con Sistema Ionico® di serie.**

Sistema Ionico®

Ideato da Bravo, è il **sistema di controllo che valuta scientificamente e in tempo reale la corretta consistenza del gelato e ne ottimizza l'overrun**.

Il software riceve le informazioni da apposite sonde posizionate nel cilindro, **analizza la quantità d'acqua cristallizzata** presente nella miscela e segnala quando il valore di consistenza impostato viene raggiunto. Inoltre, il variatore di velocità aumenta automaticamente l'agitazione nella fase della mantecazione in cui è necessario incorporare più aria nella miscela, e la diminuisce nella fase finale per mantenerla; per un gelato asciutto, cremoso, dalla texture setosa al palato e stabile in vetrina.

Il **variatore di velocità** del mescolatore (inverter), oltre a lavorare **in sinergia con il Sistema Ionico®**, **permette 8 diverse velocità di estrazione** del gelato permettendo di decorare comodamente la vaschetta.

L'utilizzo dell'inverter permette la produzione di **granite: riduce la velocità di agitazione delle pale permettendo**

alla miscela, a contatto con il cilindro, di congelarsi molto più rapidamente creando i tipici cristalli di ghiaccio omogenei della granita siciliana.



Optional principali

+ Display LCD

Il display LCD grafico da 3,3 pollici permette di visualizzare ogni stato di funzionamento della macchina, anche grazie all'utilizzo di comode icone. **Gestisce** in modo facile e immediato **i programmi** e in caso di **segnalazione di allarme** il colore dello sfondo diventa rosso. **Permette di avere sempre sotto controllo tutti i parametri della macchina** come numero di lavorazioni effettuate, tempi di funzionamento degli accessori e moltissimi altri dati utili, di modo da poter organizzare la manutenzione programmata di Trittico®.



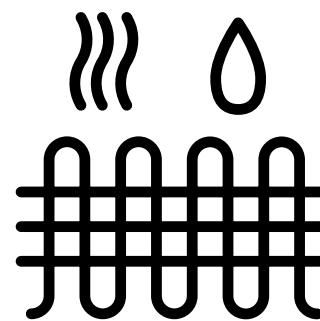
+ Scivolo di estrazione

In caso di necessità di estrazione direttamente dalla vasca superiore. È realizzato in materiale alimentare termoisolante e viene inserito nel cilindro inferiore con un semplice gesto. Aprendo la valvola a farfalla il prodotto scende direttamente dalla vasca superiore senza interferire con il cilindro inferiore.



+ Condensazione mista aria/acqua

In condizioni di temperatura esterna ottimali, la **condensazione ibrida** permette di lavorare principalmente ad aria, quando invece è troppo elevata, avvia in automatico il secondo condensatore ad acqua. Garantisce un **considerevole risparmio d'acqua** in quanto questa viene utilizzata solamente nei momenti più impegnativi della lavorazione delle miscele. Indispensabile in aree geografiche con scarsità idrica.





Scarica la scheda
Optional completa

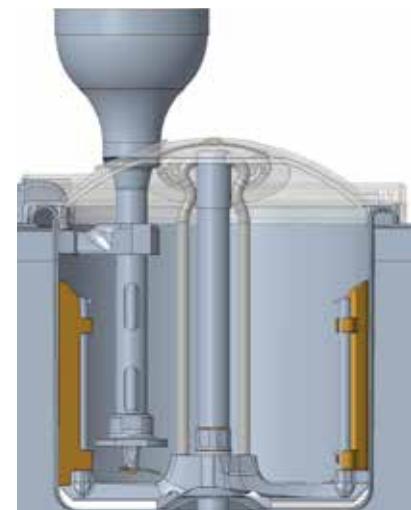


+ Evo Mix

Evo Mix è il mixer ad immersione **brevettato**, pratico e funzionale, che **si installa direttamente nella vasca superiore** di Trittico®. L'utilizzo combinato di Evomix e Trittico® permette di **riscaldare, mescolare ed emulsionare contemporaneamente** con un programma automatico. Emulsionando efficacemente le proteine in fase di riscaldamento, esse inglobano più aria migliorando la struttura del gelato.

Caratteristiche

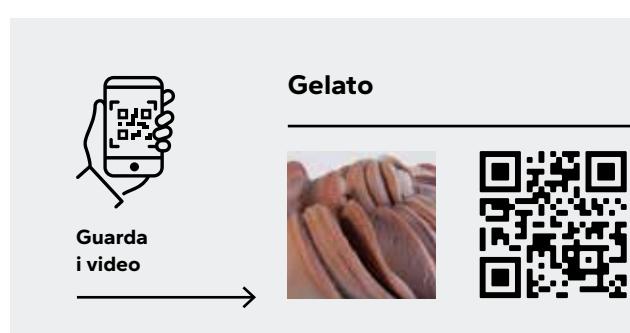
- 12000 rpm, 550 W di potenza
- Tagliente a 3 lame intercambiabili
- Connettore rapido per facile collegamento e rimozione da Trittico®
- Motore con circolazione forzata di aria per impedire l'aspirazione del vapore
- Tempo di mixaggio impostabile dalla plancia frontale



↗

Vantaggi

- Possibilità di emulsionare la miscela a caldo per una migliore struttura di gelati e sorbetti
- Possibilità di mixare direttamente in macchina ingredienti solidi e liquidi
- Semplicità nello smontaggio e nella pulizia



Optional principali

+ Insight

Insight è l'innovativo **sistema automatico di monitoraggio** 24/7 tramite server dedicato. Grazie alla connessione Wi-Fi*, antenna applicata alla macchina e router, invia messaggi via e-mail **per garantire la corretta e costante funzionalità della macchina**.



Caratteristiche

- Mantenimento dell'efficienza e della performance della macchina
- Risoluzione di anomalie ordinarie evitando l'uscita di un tecnico
- Correzione degli errori di utilizzo da parte dell'operatore
- Comunicazione diretta con tecnici Bravo esperti e qualificati
- Diagnosi rapide e precise per prevenire anomalie di funzionamento
- Conoscenza anticipata degli eventuali componenti da sostituire

Funzionalità



INSTALLAZIONE

Verifica dei corretti parametri di installazione da parte di un tecnico (su richiesta).



SUPPORT

Monitoraggio e verifica dei corretti parametri di funzionamento da parte di un tecnico che in caso di necessità diagnostica le problematiche rilevate consigliando la soluzione più adatta (su richiesta).



ALERT

Comunicazione via e-mail in real time da server 24/7 di messaggi automatici di notifica.



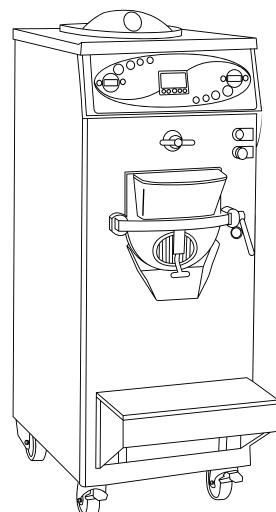
CONNECTIVITY

Connessione all'innovativo sistema di lavoro **Equilibrio Smart Scale&Management**



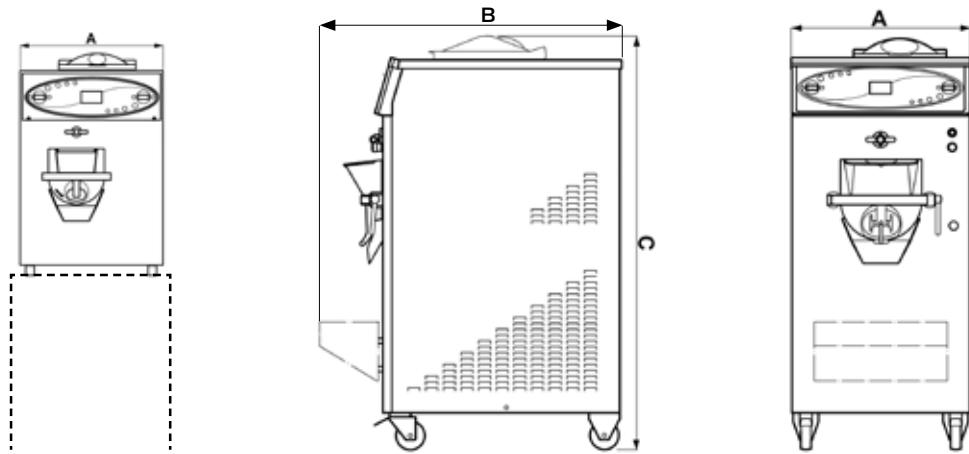
RECORDING

Programma di registrazione e archiviazione su pen drive di tempi e temperature di esecuzione della ricetta. Generazione automatica del batch number.



Dati tecnici

Trittico Startronic



Modelli		122 acqua	183 acqua	305 acqua	457 acqua	610 acqua	1015 acqua	1020 acqua	6
Min/Max produzione	l/ciclo	1 / 2,5	1,5 / 3	1,2 / 5	2 / 8,3	2,5 / 10	4 / 15	5 / 20	
Alimentazione	V/Hz/Ph	230/50/1	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	
Larghezza (A)	cm	36	50	51	51	61	61	61	
Profondità (B)	cm	68	79	87,5	102,5	102,5	107,5	122,5	
Altezza (C)	cm	70	78	140	140	141	141	144	

Condensazione ad aria disponibile su richiesta.
Altri voltaggi disponibili su richiesta.

La produzione oraria delle macchine è suscettibile a variazioni secondo il tipo di miscela impiegata,
la densità del prodotto finito e le condizioni del contesto produttivo





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

bravo.it

