

COMBINATA



WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967



L'anima di Trittico in 14 programmi di pasticceria e gelato

pastry technology

trittico[®]one

Caratteristiche

- Vasca superiore per cottura **fino a 115°C**
- Vasca inferiore a raffreddamento controllato **fino a -10°C**
- Valvola interna a farfalla ermetica per regolare il passaggio tra le due vasche
- Schermo di controllo digitale per entrambe le vasche
- Capacità di 8 litri di latte per la crema pasticcera nel Trittico One L
- Possibilità di realizzare diversi prodotti con lo stesso programma
- **Variatore di velocità** del mescolatore (inverter) con 8 diverse impostazioni



Vantaggi

- + Produzione flessibile
- + Due **vasche indipendenti** che possono lavorare simultaneamente
- + **Massima versatilità** in 14 programmi
- + Pastorizzazione tramite **shock termico**
- + Semplicità di utilizzo
- + Risparmio di tempo e regolarità nella produzione



Guarda
il video



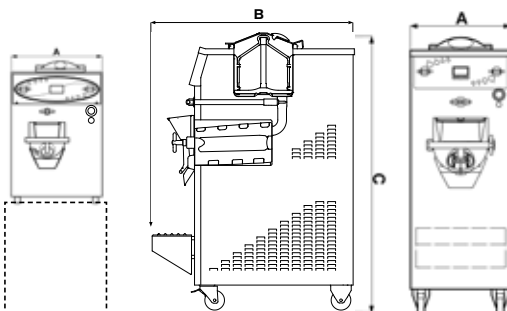
Programmi

	TRITTICO ONE S		TRITTICO ONE M		TRITTICO ONE L	
	7,5 lt.		13 lt.		19 lt.	
Capacità vasca superiore	MIN Kg	MAX Kg	MIN Kg	MAX Kg	MIN Kg	MAX Kg
Prodotti						
Crema pasticcera	2	6	5	10	7	12
	1,5 – 3,8 litri latte		3,5 – 7 litri latte		5 – 8 litri latte	
Bavarese, Crema inglese	2	6	5	9	8	12
	1 – 3,8 litri latte		3 – 6 litri latte		5 – 8 litri latte	
Crema al limone	1	3	3	6	6	11
	0,3 – 1 litri succo limone		1 – 2 litri succo limone		2 – 4 litri succo limone	
Besciamella	1	6	4	8	7	10
	1 – 4,5 litri latte		3 – 6 litri latte		5 – 8 litri latte	
Gelatina di frutta	2	2	2	5	5	9
	1 Kg frutta		1 – 2 Kgs frutta		2 – 4 Kgs frutta	
Crema mousseline	2	3	4	6	8	8
	1 – 1,5 litri latte		1,8 – 2,8 litri latte		4 litri latte	
Crema al burro	2	3	3	6	4	9
	1 – 1,8 Kg burro		1,9 – 3,5 Kgs burro		2,5 – 5 Kgs burro	
Pâte à bombe, pâte à bombe cioccolato	1	1	1	2	2	3
	200 – 425 gr tuorlo		445 – 890 gr tuorlo		640 – 1280 gr tuorlo	
Marshmellow	1	2	3	6	4	8
Granita	2	5	3	7	4	10
Gelato, Sorbetto (lt.)	2,5	5	2	8,3	2,5	10

*I dati sono indicativi e possono variare a seconda della ricetta

Dati tecnici

Modello	S acqua	M acqua	L acqua
Alimentazione V/Hz/Ph	400/3/50 230/1/50	400/50/3	400/50/3
Larghezza cm (A)	50	51	61
Profondità cm (B)	79	117	95
Altezza cm (C)	78	140	141



Scheda
tecnica
completa



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

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

bravo.it

