



WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967

COMBINATA



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



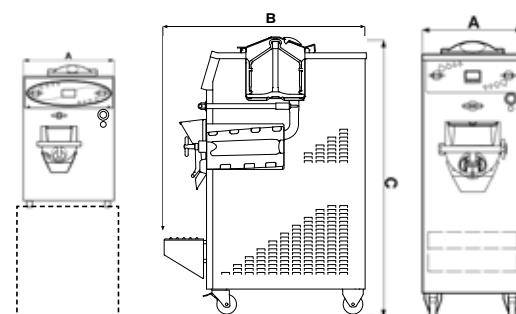
Programmi

Capacità vasca superiore	TRITTICO ONE S		TRITTICO ONE M		TRITTICO ONE L	
	7,5 lt.	MIN Kg	13 lt.	MAX Kg	MIN Kg	MAX Kg
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	
Pâté à bombe, pâté à bombe cioccolato	1	1	1	2	2	3
	200 – 425 gr tuorlo		445 – 890 gr tuorlo		640 – 1280 gr tuorlo	
Marshmallow	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



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.