



WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967



Ideen in Taten umsetzen

gelato technology

KOMBINATION

brita[®]



trittico®

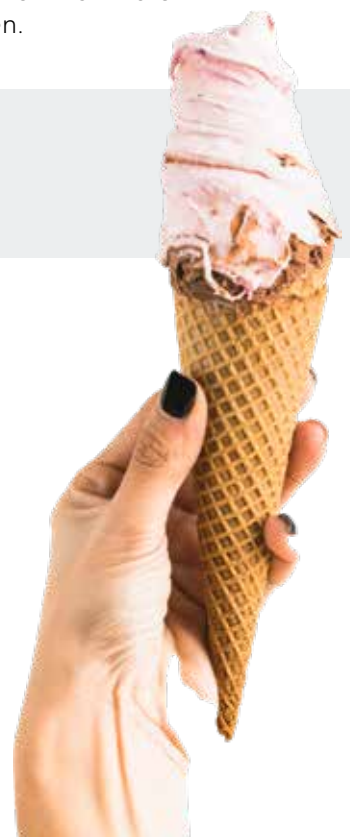
FÜR EISCREME

Einfachheit, Schnelligkeit, Regelmäßigkeit und Sicherheit sind die Elemente, die die Technologie jeder Bravo-Maschine ausmachen. **Optimierung, Organisation, Effizienz und Automatisierung** sind dagegen die grundlegenden Elemente des modernen Handwerks. Die Synergie dieser Tatsachen führt zu konkreten Vorteilen in Bezug auf Zeit, Kosten, Produktqualität und Reinigungsfreundlichkeit.

Trittico®, das Geistesprodukt von Genesio Bravo, ist eine einzigartige Technologie, die auf **über 50 Jahre Geschichte, Forschung, Patente und Fortschritt** zurückblicken kann.

Die **fortschrittliche Software** steuert automatisch die Standard- und kundenspezifischen Programme der beiden unabhängigen Behälter, um den Arbeitsprozess an die spezifischen Anforderungen jedes Rezepts anzupassen und eine **maximale Produktionsflexibilität** zu gewährleisten.

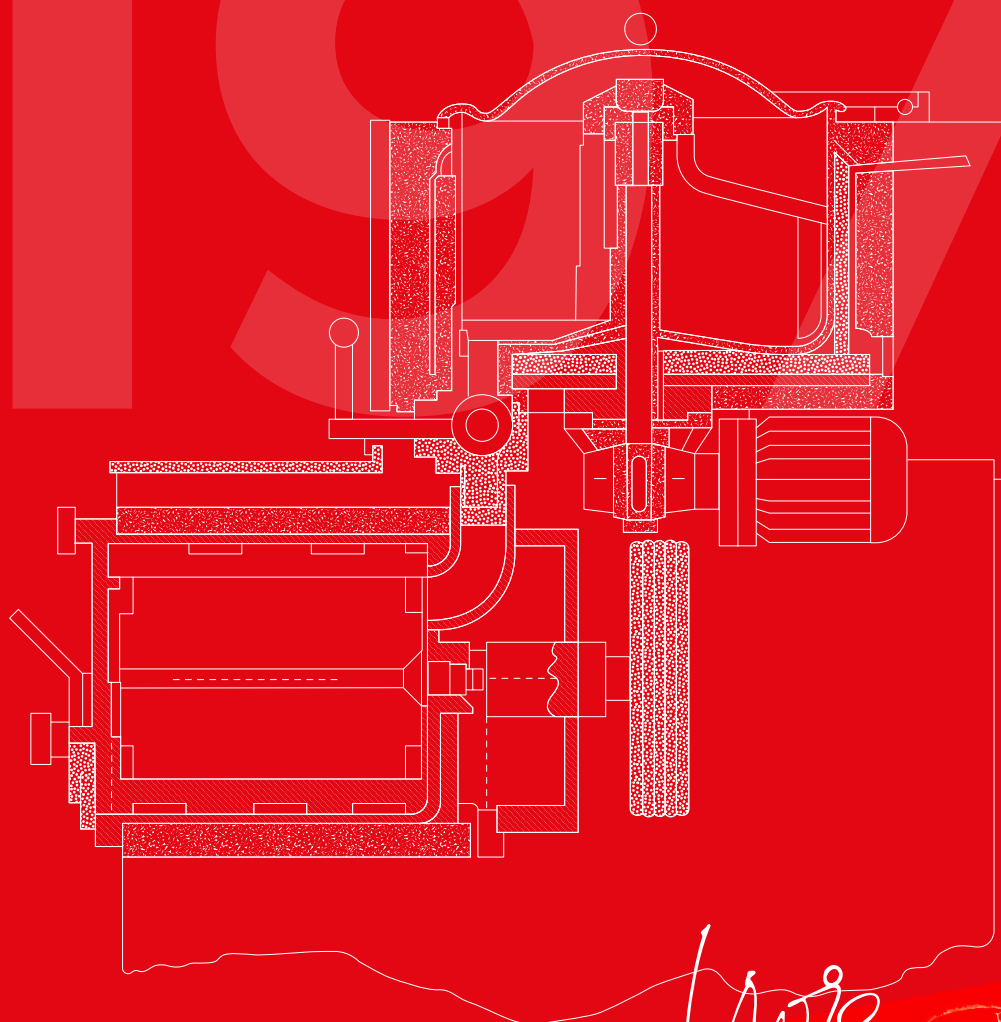
Technologie ist eine wichtige Zutat im Erfolgsrezept des Handwerks



Das Original-Patent

1974 wurde die Zukunft des Konditorengeschäfts geboren

Pasteurisiert, kühlt, mantelt durch zwei unabhängige Tanks, einen vertikalen und einen horizontalen, die durch einen internen Durchgang verbunden sind, der jegliche externe Kontamination verhindert. Trittico® ist die erste kombinierte Maschine auf dem Markt: ein revolutionäres Patent, das die Regeln der Branche neu definiert hat, indem es das gesamte Konzept der Multimaschinen in einer einzigen Technologie zusammenfasst. All dies macht Trittico® zu einer Gewissheit im Laufe der Zeit: die Einfachheit und der Erfolg einer originellen Idee, die bleibt und sich weiterentwickelt.



n. 85.643/A

1/102



Funktion

EIN IKONISCHES KONZEPT

Die Erhitzung

Die **Pasteurisierung** ist eine Wärmebehandlung, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln **verlängert und ihre mikrobielle Belastung durch einen Prozess des Erhitzens und anschließenden Abkühlens**, der so schnell wie möglich erfolgen muss, verringert. Im Zusammenhang mit handwerklich hergestelltem Speiseeis **ermöglicht es darüber hinaus die Solubilisierung von trockenen Zutaten und die Aktivierung von Stabilisatoren**.

Mit Trittico® können Sie das Gemisch direkt im oberen vertikalen Tank **schnell und präzise** erhitzen und den Abkühlungsprozess im unteren Zylinder schnell abschließen, um ein **gesundes und sicheres Endprodukt** zu erhalten.

Die Abkühlung

Die Abkühlung ist eine grundlegende Phase bei der Herstellung von Konditorei-, Eis- und Schokoladenprodukten. Um ein optimales Endergebnis zu erzielen, muss sie **schnell, intensiv und homogen** in der gesamten Masse erfolgen, und zwar in **Bezug auf Zeit und Temperatur**. Bei **Konditoreierzeugnissen** ermöglicht die schnelle **Abkühlung, dass das Produkt die richtige Struktur und Konsistenz erhält und sofort verwendet werden kann**.

Bei der Schokoladenherstellung ist es für eine perfekte Kristallisation der Kakaomasse wichtig, dass die Kühlung präzise und kontrolliert erfolgt. Bei der Herstellung von Speiseeis wird die **Verrührung als Zustandsänderung der Mischung** von flüssig zu fest definiert (der Prozess der Bildung von Eismikrokristallen). Dies geschieht durch schnelles Abkühlen und kräftiges Schütteln im Inneren des Zylinders, um ein trockenes, cremiges, streichfähiges und stabiles Produkt in der Vitrine zu erhalten.



Oberer Teil



DURCHSICHTIGER DECKEL

Aus transparentem, geformtem Polycarbonat, das **perfekt am Rand des oberen Behälters haftet** und die **Überwachung** des Garvorgangs im Inneren ermöglicht. Er ist mit einem **Entlüftungsventil** ausgestattet (das zur Reinigung leicht abgenommen werden kann), um die **Wasserverdunstung** und das **Trocknen des Produkts zu steuern**.

VERTIKALER OBERER BEHÄLTER

Bietet die **Möglichkeit, jede Art von Zutat in jedem Stadium der Verarbeitung zu verwenden**, einschließlich gefrorener Früchte. Die speziellen Folienheizelemente haften perfekt an den Boden- und Seitenflächen des Behälters und gewährleisten eine **schnelle und präzise Erwärmung auf bis zu 115 °C**, wobei die thermische Trägheit und das Risiko der Verbrennung des Produkts minimiert werden.



gelato technology



Entdecken Sie
die Technologie
des oberen Behälters



RÜHRWERK

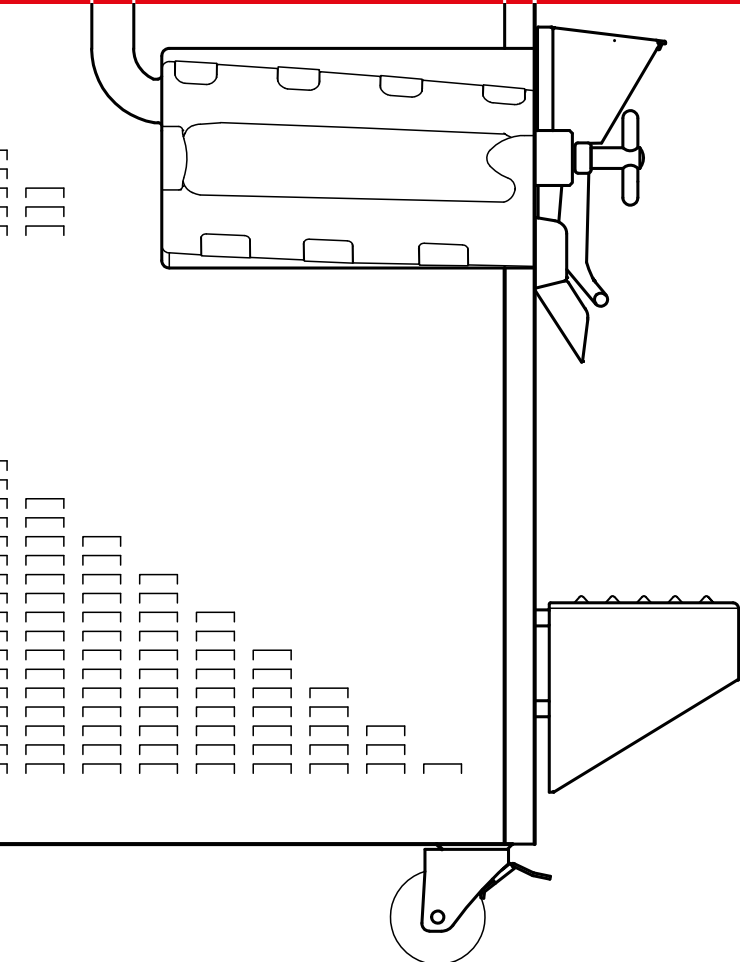
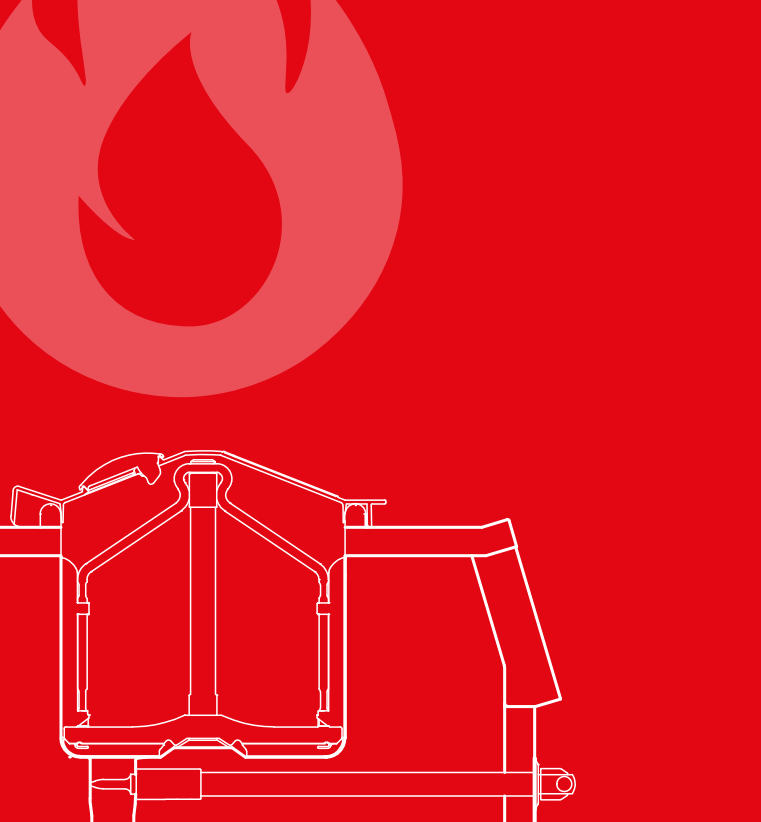
Es wurde speziell angefertigt, **um perfekt an den Wänden des oberen Tanks zu haften und Produktablagerungen zu verhindern**. Alle Komponenten (Rührwerk, Seitenflügel, Bodenkufen) können in Sekundenschnelle und ohne Werkzeug demontiert werden, um die **Reinigung zu vereinfachen**.

+ Wussten Sie das?



Trittico ist in **verschiedenen Höhen** erhältlich, um den unterschiedlichen Bedürfnissen jedes Kunden gerecht zu werden.

Hot



TEMPERATURFÜHLER

Die **Temperaturmessung ist bis auf ein Zehntelgrad (0,1°C)** genau, da sich eine **Sonde im Kern des Produkts befindet**, die die Einhaltung der eingestellten Pasteurisierungstemperatur gewährleistet.



AROMAKORB

Das **Heißaufgussverfahren intensiviert** das Aroma von Gewürzen, Kräutern und Zitrusfrüchten in Rezepten. Der Korb lässt sich in jeder Phase der Pasteurisierung leicht einsetzen, herausnehmen und reinigen.



PATENTIERTE INNENLEITUNG

Basierend auf einem **Original-Bravo-Patent** ermöglicht es dem heißen Gemisch, **ohne äußere Verunreinigung oder Manipulation** in den Rührzylinder zu gelangen und dort einen **Thermoschock** zu erleiden, der eine **maximale Keimabtötung** garantiert.

DROSSELVENTIL

Es lässt sich leicht öffnen und schließen, so dass das Gemisch schnell und sicher hindurchfließen kann. Er kann mit wenigen Handgriffen zerlegt, gereinigt und wieder zusammengebaut werden.

Unterer Teil



FRONT-TÜR

Leicht, langlebig und praktisch, da sie sich mit einem Nockensystem schnell öffnen und schließen lässt und **die Zugabe von Zutaten auch während der Kühlung ermöglicht**. Sie besteht aus **Tritan™**, einem **speziellen wärmeisolierenden Material, das die Ausbreitung von Kälte und die Bildung von Eis und Kondenswasser verhindert**. Sie lässt sich leicht abnehmen, reinigen und wieder zusammenbauen und stellt für den Bediener keine Verbrennungsgefahr dar.

HORIZONTALER UNTERER ZYLINDER

Das einzigartige **Kühlsystem wird in allen seinen Teilen im Hause Bravo entwickelt und hergestellt**. Die Innenfläche ist nahtlos, da sie aus einem einzigen Stück Edelstahl im Tiefziehverfahren hergestellt wird, was eine **lange Lebensdauer und Widerstandsfähigkeit gegen thermische Belastungen gewährleistet**.

Multi-Point- und Multi-Ring-Technologie

Das **exklusive Multi-Point-System** auf der einen Seite (für die Gaseinspritzung) und das **Multi-Ring-System mit direkter Ausdehnung** auf der anderen Seite (für die Verteilung) garantiert einen **besseren Wärmeaustausch** und damit eine schnelle, **wirksame und homogene Kühlung** des gesamten Gemischs und minimiert die thermische Trägheit, auch bei hoher Produktion pro Zyklus, für ein perfektes Kältemanagement.



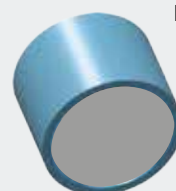
Entdecken Sie
die Multi-Point- und
Multi-Ring™-Technologie



+ Wussten Sie das?



Der zylindrische Rührbehälter von Bravo hat **einen kleineren Durchmesser und eine größere Tiefe, um seine Kühloberfläche zu vergrößern**. Letztere ist bei gleichem Volumen um 15 Prozent größer, während die inerte Oberfläche um 20 Prozent kleiner ist als bei einem herkömmlichen Behälter.

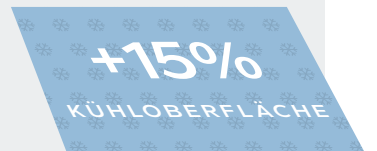


KONVENTIONELLER
RÜHRBEHÄLTER

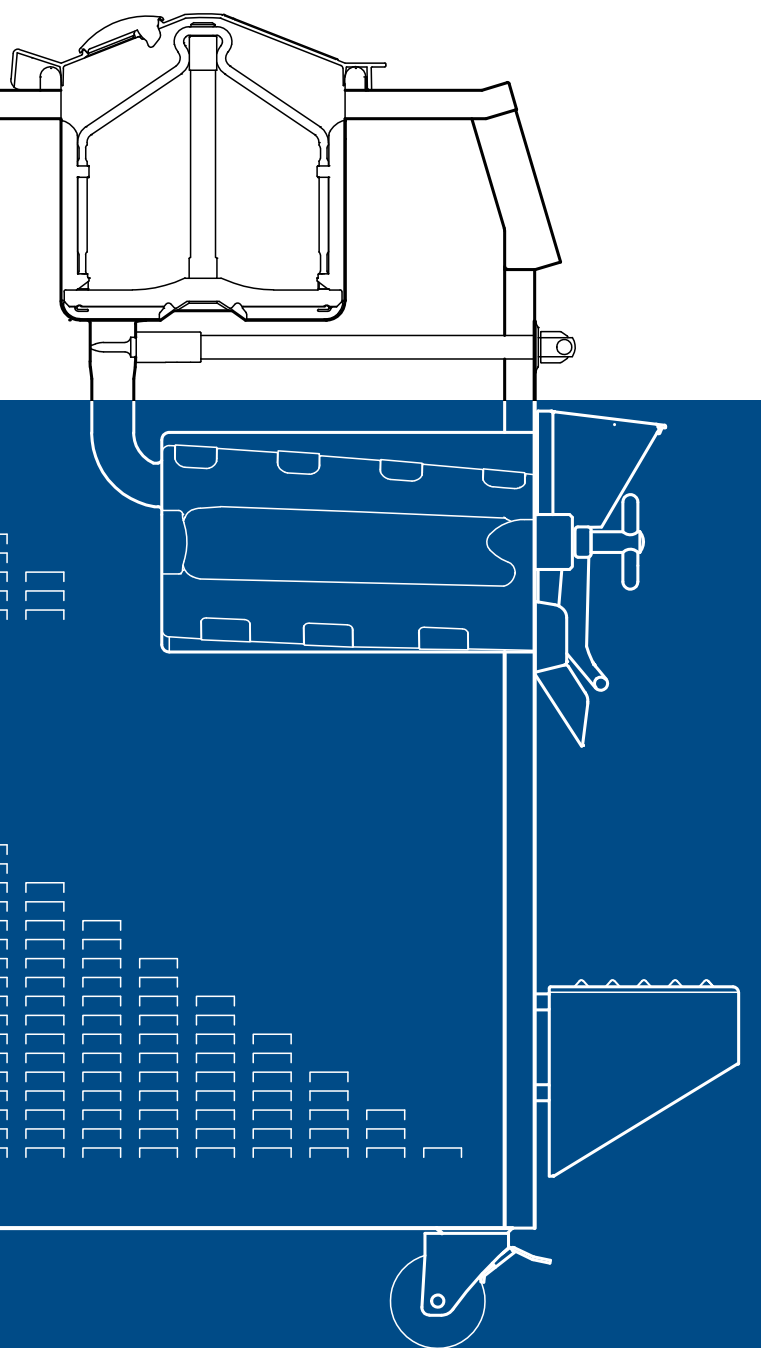


ZYLINDRISCHER
RÜHRBEHÄLTER BRAVO

-20%
TRÄGE
OBERFLÄCHE



+15%
KÜHLOBERFLÄCHE



PROPELLER-MISCHWERK

Ausrostfreiem Stahl, um eine bessere Kälteübertragung zu gewährleisten. Es zeichnet sich durch eine **doppelte Kupplung** vorne und hinten aus: Dies garantiert eine **perfekte Drehung in der Achse** und **vermeidet eine ungleichmäßige Abnutzung der Abstreiferzähne**, die perfekt an den Zylinderwänden haften, die **Eisbildung verhindern** und zu einer optimalen Eisentnahme beitragen.

TEMPERATURFÜHLER

Die **Temperaturmessung ist bis auf ein Zehntelgrad (0,1°C)** genau, da sich zwei Fühler im Kern des Produkts befinden, die sicherstellen, dass die eingestellte Kühltemperatur perfekt eingehalten wird.



DOPPELTE RÜHRGESCHWINDIGKEIT

Das Mischwerk verfügt über eine speziell entwickelte Rührgeschwindigkeit, um ein gleichmäßiges Mikroeis zu erhalten, und eine Extraktionsgeschwindigkeit, um das gesamte Eis schnell aus dem Zylinder zu entfernen.

Solo Trittico: Details, die den Unterschied machen



Die maßgeschneiderte Abstimmung der einzelnen Aromen berücksichtigt die Eigenschaften der einzelnen Rohstoffe in Bezug auf Fett, Zucker, Ballaststoffe und Wasser.



**Langanhaltend
stabiles Eis**



Für die mit dem Pasteurisator hergestellte Basis ist keine Kompensation erforderlich, wodurch ihre Stabilisierungs- und Emulgierkraft verringert und ihr Geschmack gedämpft wird.



**Perfekt ausgewogenes
und schmackhaftes Eis**



Jede Zutat kann verwendet werden, auch schwer lösliche wie Mascarpone, Kakaopulver, Süßwaren, gefrorene Früchte.



**Maximale
Individualisierung**



Die Arbeit der beiden unabhängigen Behälter (einer immer heiß und der andere immer kalt) ermöglicht die Eisherstellung in nur wenigen Minuten.



**Synchronisierung
der Produktion**



Bei der Kaltproduktion kann das Mischgut von der Vordertür aus eingefüllt werden, und die Zutaten können sowohl während der Heiz- als auch während der Kühlphase zugegeben werden.



Maximale Vielseitigkeit

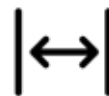




In nur wenigen Minuten sinkt das heiße Gemisch durch die Schwerkraft in den unteren Zylinder, ohne Hindernisse, Verunreinigungen oder Eingriffe von außen, wobei es einen Wärmeshock bis zur Betriebstemperatur erfährt.



Hygiene und Sicherheit



Ein Pasteurisator und ein Rührgerät in einer Maschine auf weniger als einem Quadratmeter.



**Geringer Platzbedarf
geringe Investitionen
und Verbrauch**



Durch den Thermoschock trennen sich die Fette nicht vom Wasser, sie haben keine Zeit, an die Oberfläche zu kommen, und das Eis bleibt undurchsichtig, ohne dass die Mischung ruhen muss.



**Das Eis ist immer frisch
und zum Verkauf bereit**



Die konstante Temperaturkontrolle im Inneren des Produkts und die spezielle Technologie zum Erhitzen und Kühlen gewährleisten eine gleichmäßige und leicht wiederholbare Verarbeitung.



**Regelmäßigkeit
der Produktion**



Es geht auf die Bedürfnisse jedes einzelnen Fachmanns ein und ermöglicht es ihm, seine Fantasie und Kreativität mit maßgeschneiderten Produktionen zum Ausdruck zu bringen.



**Aufwertung der
handwerklichen
Herstellung**



Alle Komponenten lassen sich ohne Werkzeug demontieren und sind leicht abwaschbar. Im oberen Behälter kann das Wasser eine hohe Temperatur erreichen, wodurch beide Behälter und die Innenleitung gereinigt werden.



**Maximale
Reinigungsfreundlichkeit**

Trittico® Startronic Premium Top-Eiscreme

Trittico® Startronic Premium ermöglicht die Herstellung von hausgemachtem Speiseeis, Sorbets und Granitas mit Geschwindigkeit, Sicherheit und absoluter Qualität.

Eigenschaften

- Möglichkeit zur **Echtzeitüberwachung der Kerntemperatur des Produkts** sowohl während des Erhitzens als auch des Aushärtens.
- Möglichkeit der Einstellung von **9 Konsistenzwerten** durch Messung der **amperometrischen Belastung** des Motors, die die Stromaufnahme während der Verrührungsphase erfasst.
- Es besteht die Möglichkeit, die **Entnahmetemperatur** des Speiseeises genau einzustellen.
- Das MdM-Programm ermöglicht es Ihnen, mit **WENIGER als der HÄLFTE der Höchstkapazität** zu arbeiten (nützlich für Tests oder die Herstellung spezieller Geschmacksrichtungen).
- Wenn das akustische Signal anzeigt, dass das Speiseeis fertig ist, wird der eingestellte Wert automatisch beibehalten, wenn es nicht sofort entnommen werden kann.
- **Cold-Stroke-Modus:** kann manuell aktiviert werden und treibt den Kompressor während der Entnahme für kurze Intervalle an, um eine **optimale Konsistenz** für das gesamte Eis im Zylinder **zu erhalten**



Sehen Sie
sich das
Video an



Wie man
Trittico
reinigt



Programme



AMPEROMETRISCHE
SPANNUNG



BEI TEMPERATUR



NACH ZEIT



MDM FÜR KLEINE MENGEN



+ Wussten Sie das?

Mit der Sonderausstattung ist es auch möglich, mit den Modellen Trittico Startronic Premium 305, 457 und 610 Granita herzustellen.

trittico

stirtronice



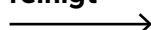
Made in Italy

trittico PLUS

elektronisch



Wie man
Trittico
reinigt



Sehen Sie
sich das
Video an



Programme



AUTOMATISCHE IONISCHE KONSISTENZ



MANUELLE IONISCHE KONSISTENZ



AMPEROMETRISCHE SPANNUNG



MDM FÜR KLEINE MENGEN



NACH ZEIT



BEI TEMPERATUR



PROGRAMMIERBAR



GRANITA



+ Wussten Sie das?

Das Automatic Ionic® System erkennt die Eissorte, die Sie verrühren, und bringt sie auf den eingestellten Trocknungswert. Diese **intelligente Technologie** vereinfacht Ihre Arbeit und sorgt für maximale Produktionskonsistenz.

trittico
startronic PLUS

Trittico® Startronic Plus Mit Ionensystem®

Trittico® Startronic Plus ist das Nonplusultra der handwerklichen Speiseeisherstellung. Alle Funktionen des Premium-Modells mit serienmäßigem Ionic System®.

Ionensystem®

Das von Bravo entwickelte **Kontrollsystem wertet die richtige Konsistenz des Speiseeises in Echtzeit wissenschaftlich aus und optimiert den Überlauf.**

Die Software empfängt Informationen von **speziellen Sonden, die im Zylinder positioniert sind, analysiert die Menge an kristallisiertem Wasser in der Mischung und meldet**, wenn der eingestellte Konsistenzwert erreicht ist. Darüber hinaus erhöht der Antrieb mit variabler Geschwindigkeit automatisch die Rührleistung in der Rührphase, wenn mehr Luft in die Mischung eingearbeitet werden muss, und verringert sie in der Endphase, um sie beizubehalten; für ein trockenes, cremiges Eis mit einer seidigen Textur am Gaumen und stabil in der Vitrine.

Der Antrieb des Mixers mit variabler Geschwindigkeit (Inverter) und das Zusammenspiel mit dem Ionic System® ermöglichen **8 verschiedene Geschwindigkeiten** für die Eisgewinnung, so dass die Schüssel bequem dekoriert werden kann. Der Einsatz des Inverters ermöglicht die Herstellung von Granita: Er reduziert die Geschwindigkeit der Schaufeln, so dass die Mischung in Kontakt mit dem Zylinder **viel schneller gefriert**

und die typischen **h o m o g e n e n** Eiskristalle der sizilianischen Granita entstehen.



Wichtigste Optionals

+ LCD-Anzeige

Das grafische 3,3-Zoll-LCD-Display ermöglicht es, jeden Betriebszustand der Maschine zu visualisieren, auch dank der Verwendung von praktischen Symbolen. **Es verwaltet die Programme** einfach und sofort, und im Falle eines **Alarms** wird die Hintergrundfarbe rot. **Es ermöglicht Ihnen, alle Maschinenparameter** wie die Anzahl der durchgeführten Bearbeitungen, die Betriebszeiten des Zubehörs und viele andere nützliche Daten jederzeit unter Kontrolle zu haben, so dass Sie eine planmäßige Wartung der Trittico® organisieren können.



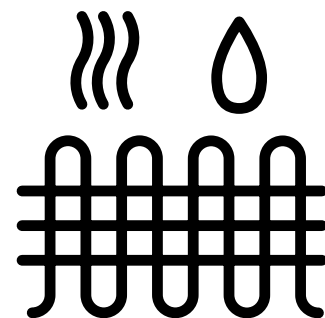
+ Entnahmerutsche

Gegebenenfalls **Entnahme direkt aus dem oberen Behälter**. Aus wärmeisolierendem, lebensmittelechtem Material gefertigt und wird mit einer einfachen Geste in den unteren Zylinder eingesetzt. Durch Öffnen der Absperrklappe fließt das Produkt direkt aus dem oberen Behälter ab, ohne den unteren Zylinder zu beeinträchtigen.



+ Gemischte Luft/Wasser-Kondensation

Bei optimalen Außentemperaturen arbeitet der **Hybridkondensator** hauptsächlich mit Luft, bei zu hohen Temperaturen schaltet er automatisch den zweiten Wasserkondensator ein. Es garantiert **erhebliche Wassereinsparungen**, da nur in den **anspruchsvollsten Momenten der Mischungsverarbeitung Wasser verbraucht wird**. Unverzichtbar in geografischen Gebieten mit Wasserknappheit.





Laden Sie das
vollständiges Datenblatt
Optionen herunter

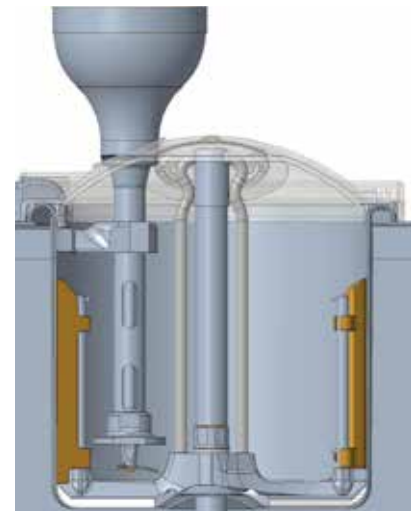


+ Evo Mix

Evo Mix ist der **patentierte**, praktische und funktionelle Tauchmixer, der **direkt in die obere Schüssel von Trittico® eingesetzt wird**. Der kombinierte Einsatz von Evo Mix und Trittico® ermöglicht das **gleichzeitige Erhitzen, Mischen und Emulgieren** in einem automatischen Programm. Durch die wirksame Emulgierung der Proteine während des Erhitzens schließen sie mehr Luft ein und verbessern so die Struktur des Speiseeises.

Eigenschaften

- 12000 U/min, 550 W Leistung
- Schneide mit 3 auswechselbaren Klingen
- Schnellkupplung für einfaches Anschließen und Entfernen von Trittico®
- Motor mit erzwungener Luftzirkulation zur Vermeidung von Dampfsog
- Mischzeit über das Bedienfeld einstellbar



17

Vorteile

- + Fähigkeit, die Mischung im heißen Zustand zu emulgieren, um eine bessere Struktur von Speiseeis und Sorbets zu erreichen.
- + Fähigkeit, feste und flüssige Zutaten direkt in der Maschine zu mischen.
- + Einfache Demontage und Reinigung.



Sehen Sie
sich die
Videos an



Speiseeis



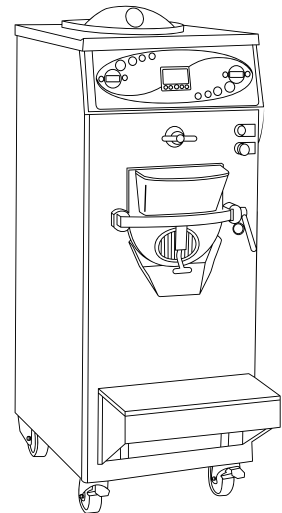
Wichtigste Optionals

+ Insight

Insight ist das innovative **automatische 24/7-Überwachungssystem** über einen dedizierten Server. Dank der Wi-Fi*-Verbindung, der an der Maschine und am Router angebrachten Antenne, sendet es Nachrichten per E-Mail, **um die korrekte und konstante Funktion der Maschine zu gewährleisten.**

Eigenschaften

- Aufrechterhaltung der Effizienz und Leistung der Maschine.
- Behebung einfacher Störungen, ohne dass ein Techniker vor Ort sein muss.
- Korrektur von Benutzerfehlern durch den Bediener.
- Direkte Kommunikation mit erfahrenen und qualifizierten Bravo-Technikern.
- Schnelle und genaue Diagnose zur Vermeidung von Fehlfunktionen.
- Vorabkenntnis der zu ersetzenden Bauteile.



Funktionsweise



INSTALLATION

Überprüfung der korrekten Installationsparameter durch einen Techniker (auf Anfrage).



UNTERSTÜTZUNG

Überwachung und Überprüfung der korrekten Betriebsparameter durch einen Techniker, der bei Bedarf eine Diagnose der festgestellten Probleme erstellt und die geeignetste Lösung empfiehlt (auf Anfrage).



ALERT

E-Mail-Kommunikation in Echtzeit von einem 24/7-Server mit automatischen Benachrichtigungen.



ANSCHLUSSFÄHIGKEIT

Anschluss an das innovative Arbeitssystem **Equilibrio Smart Scale&Management**



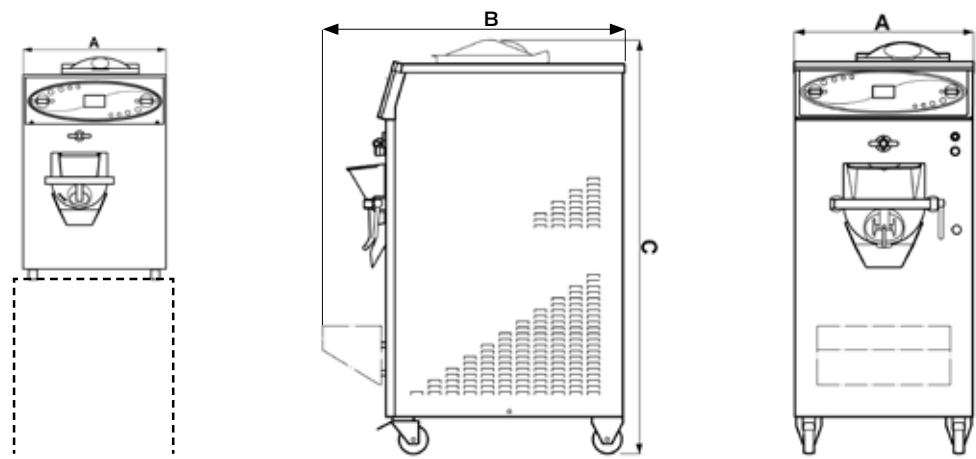
AUFZEICHNUNG

Programm zur Aufzeichnung und Speicherung von Rezeptausführungszeiten und Temperaturen auf einem USB-Stick. Automatische Erzeugung von Chargennummern.



Technische Daten

Trittico® Startronic



Modelle		122 Wasser	183 Wasser	305 Wasser	457 Wasser	610 Wasser	1015 Wasser	1020 Wasser
Min/Max Produktion	l/Zyklus	1 / 2,5	1,5 / 3	1,2 / 5	2 / 8,3	2,5 / 10	4 / 15	5 / 20
Netzspannung	V/Hz/Ph	230/50/1	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Breite (A)	cm	36	50	51	51	61	61	61
Tiefe (B)	cm	68	79	87,5	102,5	102,5	107,5	122,5
Höhe (C)	cm	70	78	140	140	141	141	144

Luftkondensation ist auf Anfrage erhältlich.
Andere Spannungen sind auf Anfrage erhältlich.

Die Stundenleistung der Maschinen unterliegt Schwankungen, die von der Art der verwendeten Mischung, der Dichte des Endprodukts und den Bedingungen der Produktionsumgebung abhängen.



Vollständiges
Datenblatt





WE SHARE
THE SAME
PASSION
SINCE 1967

Bravo Deutschland
86167 Augsburg
t. +49 82174797381
e. info@bravodeutschland.de

bravodeutschland.de

