

TRITTICO® EXECUTIVE EVO

briviana
Executive Evo
duo

...Il laboratorio che hai sempre sognato in meno di 1 metro quadro

Non solo **gelato** artigianale, **pasticceria**, **salato** ma anche **CIOCCOLATO!**

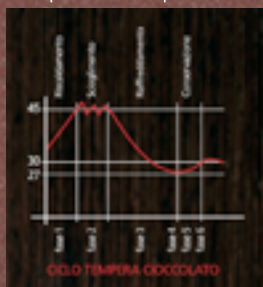
Con Trittico® Executive Evo non dovrai rinunciare a nulla, hai già tutto quello che ti serve!

Grazie all'optional 'KIT EVO' il tuo Trittico® Executive Premium si trasformerà in Trittico® Executive Evo! Il Kit Evo è l'optional che permette un importantissimo upgrade del tuo Trittico® dotandolo della possibilità di realizzare la tempera del cioccolato.



KIT EVO

Come ben sanno i professionisti, la dimensione dei cristalli di cioccolato che si formano durante la tempera dipende strettamente dalla precisione e rispetto delle temperature previste dal ciclo di temperaggio (vedi foto) ed è fondamentale per la qualità del cioccolato! Cristalli regolari e di piccole dimensioni infatti assicurano lucidità e levigatezza al prodotto finito.



L'arte della tempera è stata tradotta da Bravo nella tecnologia di Trittico® che assicura:

- il rispetto delle temperature al decimo di grado.
- il controllo delle temperature al cuore del cioccolato.
- la fase di riscaldamento senza rischio di bruciature grazie delle sofisticate resistenze a foglio.

Il Kit Evo si compone di: un inverter aggiuntivo per la vasca superiore, un sistema di raffreddamento brevettato, include inoltre automaticamente l'optional scivolo tempera con paletta ed anello tenuta. Garantisce ampia versatilità alla macchina permettendo la realizzazione di svariate ricette, tra cui:

PER LA GELATERIA

gelati e sorbetti
sorbetto
semifreddi
salse
granite

PER LA PASTICCERIA E IL CIOCCOLATO

crema pasticcera
crema al limone
ganache
gelatine di frutta
meringa
confetture
crema al burro
panna cotta
mousse
bavarese
zabajone
cremino
pâte à bombe
pâte à bombe al cioccolato
tempera del cioccolato
(bianco, al latte, fondente)

PER IL SALATO

mousse salate
salsa besciamella
soufflé di verdure
confetture salate
crema di formaggio
salse e sughi concentrati
quiche



...Tutti i vantaggi di
Trittico
Executive Premium
e molto di più...



GLI ACCESSORI DI SERIE

- 1 inverter
- kit evo con secondo inverter e scivolo tempera
- leva di chiusura flangia rapida
- denti mescolatore in metallo
- scivolo di estrazione gelato removibile
- pannelli laterali in acciaio inox
- agitatore per la vasca superiore (brevetto Bravo)
- doppia sonda di temperatura sul cilindro (brevetto Bravo)
- sistema ionico di 3° generazione (brevetto Bravo)
- cestello porta aromi
- tappeto in gomma per appoggio vaschetta
- lavaggio giunto centrale e doccetta lavaggio esterna
- display grafico
- 18 programmi per la parte calda e 22 programmi per la parte fredda
- KIT BASE RICAMBI

mensola di sostegno per appoggio della vaschetta, vaschetta di raccolta, grasso, coperchio chiusura flangia, sportello uscita gelato, guarnizione flangia, guarnizione sportello, anello di tenuta del mescolatore, valvola a farfalla, paletta estrazione gelato, scovolino per pulitura tubo travaso.

I PROGRAMMI DI SERIE

Parte Calda

programmabile
crema pasticcera
ganache
meringa
gelatina di frutta
cottura salse
mousse
crema al burro
sorbetto
panna cotta
tempera cioccolato
fondente | al latte | bianco
cremino
crema bavarese
pâte à bombe
pâte à bombe cioccolato
zabajone

Parte Fredda

alta consistenza
ionico manuale
temperatura
colpi alta velocità
ionico automatico
sistema a tempo
granita
temperatura 1/2 vasca
colpi alta velocità 1/2 vasca
crema pasticcera
ganache
meringa
preparazione salse
crema al burro
panna cotta
zabajone
crema bavarese
pâte à bombe
pâte à bombe cioccolato
programmabile
sorbetto
mousse

TABELLA TECNICA

CARATTERISTICHE TECNICHE		122		183		305		457		610		1015		1020	
Capacità per ciclo	Lt	2,5		3		5		7		10		15		20	
Produzione media oraria (1)	Lt	8/12		12/18		20/30		30/45		40/60		60/90		75/120	
Tensione (2)	Volt/Hz/Ph	230/50/1		400/50/3		400/50/3		400/50/3		400/50/3		400/50/3		400/50/3	
Potenza	kW	3,2 3,3		5,3 5,4		5,8 5,9		6,3 6,5		9 9,2		11,2 11,5		17,3 17,6	
Condensatore frigorifero		Acqua	Aria	Acqua	Aria	Acqua	Aria+Acqua	Acqua	Aria+Acqua	Acqua	Aria+Acqua	Acqua	Aria+Acqua	Acqua	Aria+Acqua
Larghezza (A)	Cm	36	36	50	50	51	51	51	61	61	61	61	61	61	61
Profondità (B)	Cm	68	68	79	79	80	97	95	95	95	95	100	100	115	115
Profondità (C)	Cm	---	---	---	---	87,5	103,5	102,5	102,5	102,5	102,5	107,5	107,5	122,5	122,5
Altezza (H)	Cm	70	70	78	78	140	140	140	140	141	141	141	141	144	144
Peso (3)	Kg	93	---	122	---	256	---	309	---	346	---	391	---	510	---

(1) Disponibile solo per Trittico®Startronic Plus. (1) La produzione oraria è suscettibile di variazione secondo il tipo di miscela impiegata e la densità del prodotto finito. (2) Disponibile anche in 60 Hz. (3) Per le macchine ad aria il peso viene rilevato al momento della spedizione.
Acqua o Aria : condensatore frigorifero incorporato. Aria+Acqua : condensatore frigorifero incorporato. Aria+Acqua : condensatore frigorifero ad acqua incorporato ed aria remoto.

REV. 02/14 - I dati riportati possono essere modificati in qualsiasi momento e senza preavviso dalla casa costruttrice.

GLI OPTIONAL*



FRUSTA**



PREDISPOSIZIONE EVO MIX



EVO MIX



DISPLAY TOUCH



KIT 24



CONDENSAZIONE** ARIA/ACQUA

* questi optional non sono disponibili per il modello da banco.

** l'optional frusta non è disponibile per i modelli 122-183-1015.

*** disponibile condensatore ad aria per i modelli da banco 122/183.

NB: i prodotti Bravo sono frutto di continua ricerca ed evoluzione. Bravo Spa si riserva quindi di modificare gli accessori le caratteristiche tecniche e gli optional. Vi chiediamo di verificare gli stessi al momento dell'ordine. I dati aggiornati sono sempre disponibili su configurator.bravo.it