TRITTICO® STARTRONIC PREMIUM

Dal 1974, la prima, l'originale... e ancora oggi la più copiata.

Trittico Premium è la prima macchina combinata per la produzione del gelato apparsa sul mercato: **un brevetto rivoluzionario** con cui l'intero sistema multi-macchine per la produzione del gelato artigianale veniva perfettamente racchiuso in un'unica tecnologia! Trittico Premium è dotata di tutto l'equipaggiamento base necessario e si caratterizza per la sua semplicità di utilizzo. Vanta, oggi, oltre 40 anni di studio, aggiornamenti e upgrade che la rendono **una macchina matura**, completa e straordinariamente performante... **praticamente perfetta, anche nel prezzo!**

Gelati e sorbetti sani, bilanciati, morbidi e cremosi grazie a Trittico Premium. Vediamo come:

riscalda e cuoce fino a +85° nella vasca superiore, per una
PASTORIZZAZIONE

FLESSIBILE: inserisci gli ingredienti al momento giusto.

RAPIDA: conserva la qualità e la definizione aromatica.

PRECISA nel monitoraggio costante delle temperature al cuore del prodotto (evita il rischio di bruciature e incrostazioni).

SICURA: nel totale rispetto delle norme vigenti in materia di sanificazione.

AFFIDABILE: il sistema di riscaldamento brevettato, costituito da resistenze a foglio, garantisce massima precisione e cura delle materie prime.

sanifica raffreddando grazie allo
SHOCK TERMICO:

un passaggio diretto ed immediato dalla vasca superiore alla vasca di raffreddamento. **In pochissimi minuti la miscela passa da +85°C a +4°C** garantendo il massimo abbattimento batterico e l'assoluta igiene del prodotto.

congela agitando nella vasca inferiore, per una
MANTECAZIONE

OTTIMALE grazie al sistema di **raffreddamento brevettato** che gestisce in modo omogeneo il freddo nell'intera lunghezza delle pareti.

EFFICACE grazie al mescolatore in acciaio inox che oltre ad agitare la miscela per incorporare aria, rinforza l'azione delle pareti portando il **freddo fino al cuore del gelato**. I raschianti inoltre aderiscono perfettamente alle pareti perché si frantumino meglio i cristalli e non si formi ghiaccio nel cilindro per una sicura omogeneità.

TRITTICO® STARTRONIC PREMIUM

GLI ACCESSORI DI SERIE*

- leva di chiusura flangia a vite
- denti mescolatore in materiale plastico
- scivolo di estrazione gelato fisso
- pannelli laterali in alluminio verniciato
- agitatore per la vasca superiore (brevetto Bravo)
- cestello porta aromi.
- KIT BASE RICAMBI:
  mensola di sostegno per appoggio della vaschetta, vaschetta di raccolta, grasso.

**Il modello da banco 183 presenta: denti mescolatore in bronzo, scivolo di estrazione gelato removibile, pannelli laterali in acciaio inox e un kit ricambi in dotazione.*

I PROGRAMMI DI SERIE

Parte Calda
programmabile

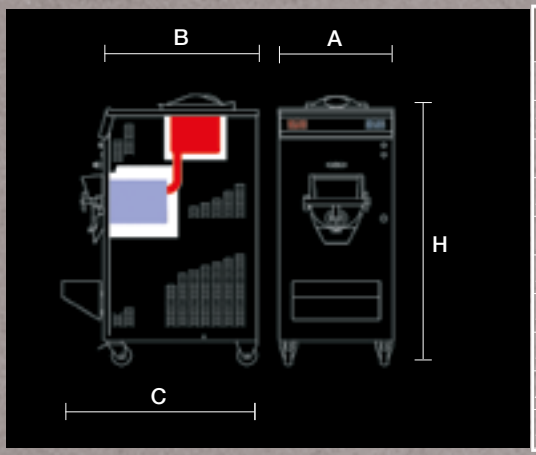
Parte Fredda
alta consistenza

I PROGRAMMI EXTRA**

Parte Fredda
controllo ionico m.
granita m.

*(**solo con la scelta dei relativi optional)*

TABELLA TECNICA



CARATTERISTICHE TECNICHE		MODELLI											
		183		305		457		610		1015		1020	
Capacità per ciclo	Lt	3		5		7		10		15		20	
Produzione media oraria (1)	Lt	12/18		20/30		30/45		40/60		60/90		75/120	
Tensione (2)	Volt/ Hz/Ph	400/50/3		400/50/3		400/50/3		400/50/3		400/50/3		400/50/3	
Potenza	kW	5,3 | 5,4		5,8 | 5,9		6,3 | 6,5		9 | 9,2		11,2 | 11,5		18,6 | 18,9	
Condensatore frigorifero		Acqua ●	Aria	Acqua	Aria+Acqua ■	Acqua	Aria+Acqua ■	Acqua	Aria+Acqua ▲	Acqua	Aria+Acqua ▲	Acqua	Aria+Acqua ▲
Larghezza (A)	Cm	50	50	51	51	51	61	61	61	61	61	61	61
Profondità (B)	Cm	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	78	78	140	140	140	140	141	141	141	141	144	144
Peso (3)	Kg	114	---	238	---	295	---	329	---	369	---	495	---

(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) Peso della macchina base. 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. 0214 - I dati riportati possono essere modificati in qualsiasi momento e senza preavviso dalla casa costruttrice.

GLI OPTIONAL***

- CONTROLLO**** IONICO M.
- GRANITA**** M.
- SCIVOLO ESTRAZIONE REMOVIBILE
- PREDISPOSIZIONE DOCCETTA
- DOCCETTA LAVAGGIO
- LAVAGGIO GIUNTO
- DENTI IN METALLO
- TAPPETO GOMMA
- LEVA FLANGIA RAPIDA
- PANNELLI ACCIAIO INOX
- PREDISPOSIZIONE EVO MIX
- EVO MIX
- SCIVOLO TEMPERA
- KIT 24
- CONDENSAZIONE***** ARIA/ACQUA

*** questi optional non sono disponibili per il modello da banco.
**** gli optional controllo ionico m. e granita m. non sono disponibili per i modelli 1015-1020
***** Disponibile condensatore ad aria per i modelli da banco 122/183.

"include"
"si includono a vicenda"

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**

BRAVO S.p.a. Montecchio Maggiore | Vicenza, Italia | Tel. 0039.0444.707.700 | bravo.it info@bravo.it