



SIMPLY
UNIQUE

the Made in Italy technology
that has modernized the gelato
and pastry production system



CONFIGURABLE ON
configurator.bravo.it



1] 살균부 리드

재료의 투입, 내부가 보이는 투명한 리드

2] LCD 또는 터치 디스플레이

맞춤형 프로그램 설정이 가능합니다

3] 믹스 호퍼

살균부 탱크 - 115°C까지 가열할 수 있으며, 0.1°C단위의 정밀한 온도 조절이 가능합니다

살균부 블렌더 - 벽면에 완벽히 밀착되어 균질화에 용이하며 회전 속도 조절이 가능합니다

냉각부 - 초콜릿 템퍼링과 커스터드 크림, 레몬커드 등의 다양한 크림류 제조가 가능합니다

4] 원료 이동 관

청결하고 위생적이며 신속합니다

살균된 원료를 외부 오염 없이 내부에 위치한 관을 통해 냉각부로 보낼 수 있으며, 활발한 박테리아 증식이 일어나는 84°C/4°C 구간에 급속 냉각되어 매우 위생적입니다

5] 전면 패널 도어

가벼운 단열재 도어

냉기의 유실과 물 맺힘 현상을 방지하는 단열재로 만들어졌으며, 작동 중에 추가로 재료를 투입할 수 있는 전면 도어입니다

6] 3세대 아이오닉 시스템

3세대 아이오닉 시스템은 냉각 사이클을 과학적으로 완벽하게 제어합니다. 냉각부에 있는 두 개의 프로브는 이온의 이동을 분석하여 소량의 젤라또도 완벽하게 만들어 냅니다

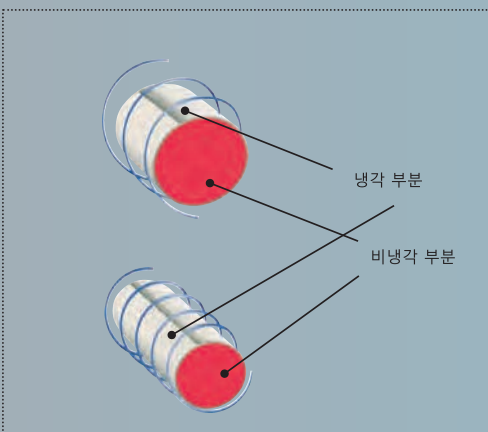
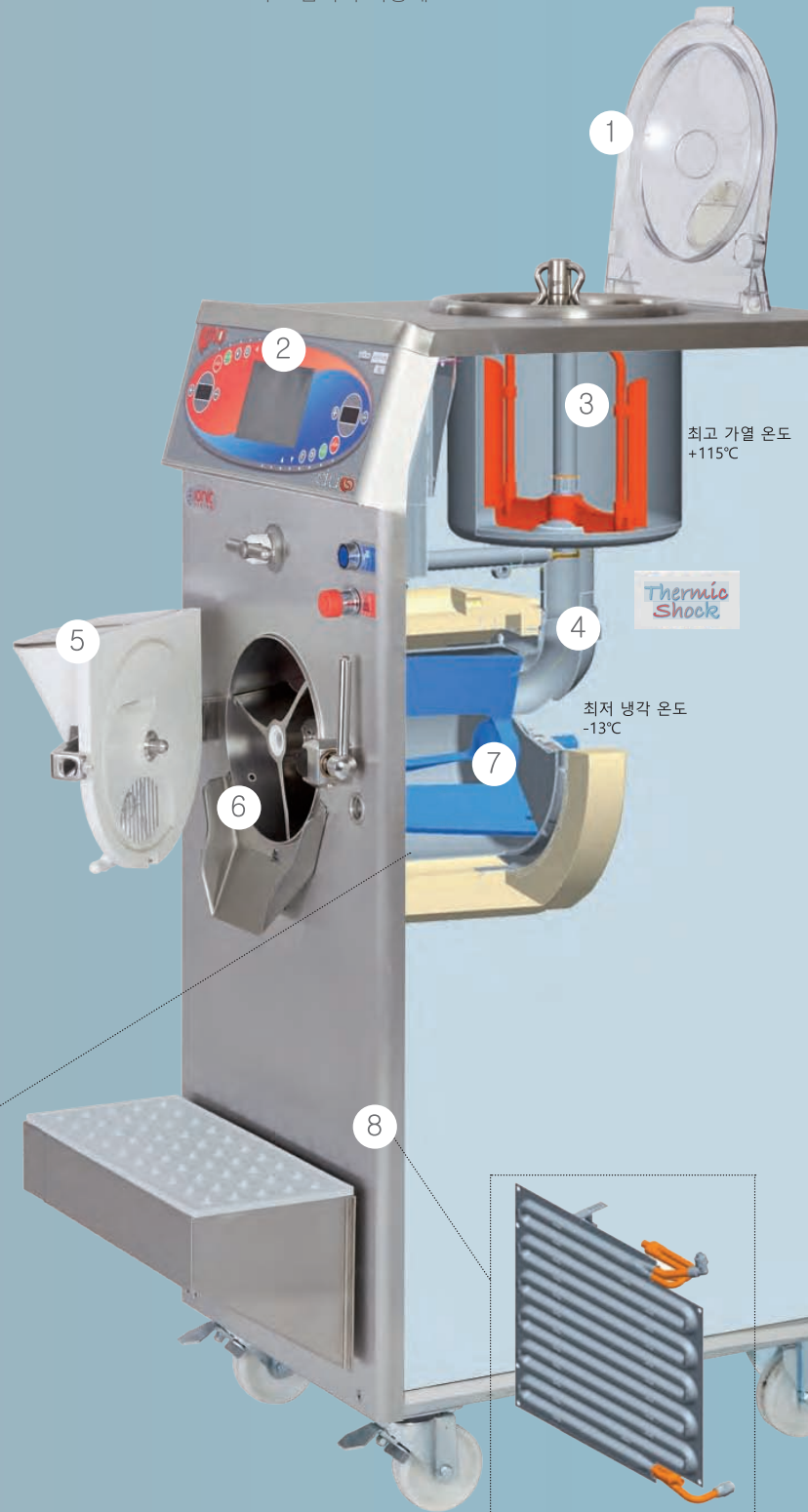
7] 냉각부

Freeze - 지름이 좁고 긴 형태의 단조 실린더의 다지점에서 냉매를 분사하여 냉각능력이 뛰어납니다

Blends and cools - 원하는 제품에 맞추어 비터의 회전 속도와 냉각 온도를 조절할 수 있습니다

8] 에너지 절약

평판 콘덴서와 고효율의 컴프레서 그리고 금속박 저항체





TRITTICO Startronic Premium

젤라또를 위한 세 가지 솔루션

3 in 1 솔루션은 빠르고, 안전하며 고품질의 젤라또 생산을 가능하게 합니다



trittico
startronic Premium



젤라또
소르베
슬러쉬 아이스*
*추가옵션



프로그래머블
(커스터마이징
프로그램)



추가 옵션 *



INSIGHT
Technology



적용 가능한 모델

- 122, 183(카운터탑 모델) 수냉식/공냉식
- 305, 457(스탠딩 모델) 수냉식/공냉식+수냉식
- 610, 1015, 1020 수냉식/공냉식 실외기+수냉식



1



2



3

기본 부품

- 스크류형 전면도어 잠금 레버 (pic.1)
- 믹스 호퍼용 교반기(stirrer) (pic.2)
- 플라스틱 스크래퍼 스틸 비터(beater) (pic.3)
- 고정 젤라또 추출 슈트
- 인퓨저 바스켓 (pic.2)
- 기본 Startronic premium 스페어 파트

장점

- 모터 전류의 강도를 측정하여 원하는 농도(consistency) 또는 온도를 기준으로 작업을 설정할 수 있습니다.
- 블렌더가 냉각부 벽면에 완벽히 밀착됩니다.
- 비가열 작업 시, 전면 도어의 투입구를 통해 작업할 수 있습니다.
- 살균부와 냉각부 작동중에 추가 재료를 투입할 수 있습니다.

1카운터탑 모델 : 탈착식 추출 슈트, 메탈 스크래퍼, 스테인리스 스틸 패널



TRITTICO Executive Evo

초콜릿 템퍼링 기능 탑재

Trittico® Executive Evo는 매우 다양한 제품을 생산할 수 있습니다



trittico
Executive Evo

IONIC
SYSTEM



- 젤라토
- 소르베
- 세미프레도
- 슬러쉬 아이스
- 커스터드
- 과일젤리
- 버터크림
- 무슬린 크림
- 바바로아
- 레몬커드
- 프렌치 머랭
- 이탈리안 머랭
- 스위스 머랭
- 빠따볼브
- 빠따볼브 초콜릿
- 가나슈
- 앙글레즈
- 마쉬멜로우
- 빠따슈##
- 글라사주#
- 휠 레몬커드#
- 초콜릿 크림 rev.cycle#
- 바바로아 믹서#
- 앙글레즈 믹서#

- 화이트 초콜릿 템퍼링
- 다크 초콜릿 템퍼링
- 밀크 코톨릿 템퍼링
- 무스 베이스
- 베사멜
- 각종 소스와 잼
- 수프#
- 슬티소스#

프로그램
(커스터마이징 프로그램)

스펙시픽 프로그램
소량 생산 시

추가 옵션 *



적용 가능한 모델

- 122, 183(카운터탑 모델) 수냉식/공냉식
- 305, 457(스탠딩 모델) 수냉식/공냉식+수냉식
- 610, 1015, 1020 수냉식/공냉식 실외기+수냉식

옵션 추가 시



옵션 추가 시



10



11



12

기본 부품

- 인버터로 회전속도 조절이 가능한 비터
- Kit Evo에는 인버터와 U-슈트 그리고 전용 주걱이 추가 됩니다.
- 실린더에 장착된 두 개의 프로브 (pic.4)
- 3세대 Ionic System
- 원터치 전면 도어 잠금 레버
- 믹스 호퍼용 교반기 (pic.2)
- 탈착식 젤라토 추출 슈트 (pic.5)
- 메탈 스크래퍼 (pic.11)

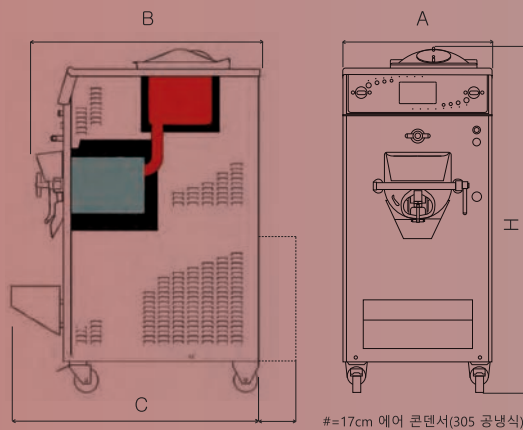
- 자동 조인트 워셔 및 워싱건 (pic.12)
- 스테인리스 스틸 사이드 패널 (pic.8)
- 3.3인치 그래픽 디스플레이 (pic.9)
- 기본 Executive Evo 스페어 부품 키트

장점

- Trittico Executive Evo 의 모든 기능은 물론, 더 다양한 기능이 포함됩니다:
- 가열 및 냉각이 가능한 믹스 호퍼는 3가지 초콜릿 템퍼링 프로그램을 제공합니다
- 추가적인 페이스트리 프로그램

MODEL		122 수냉식	122 공냉식	183 수냉식	183 공냉식	305 수냉식	305 공냉식+수냉식	457 수냉식	457 공냉식+수냉식	610 수냉식	610 공냉식실외기 +수냉식	1015 수냉식	1015 공냉식실외기 +수냉식	1020 수냉식	1020 공냉식실외기 +수냉식
1회당 생산량	Lt	2.5	2.5	3	3	5	5	8.3	8.3	10	10	15	15	20	20
시간당 평균 생산량(1)	Lt/h	8/12	8/12	12/18	12/18	20/30	20/30	30/50	30/50	40/60	40/60	60/90	60/90	75/120	75/120
전압(2)	Volt/ Hz/Ph	230/50/1	230/50/1	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
전력	kW(4)	3.2	3.3	5.3	5.4	5.8	5.9	6.3	6.5	9	9.2	11.2	11.5	Start.Pr., Pl.: 18.6 Exe.Pr., Evo.: 17.3	Start.Pr., Pl.: 18.9 Exe.Pr., Evo.: 17.6
너비(A)	cm	36	36	50	50	51	51	51	61	61	61	61	61	61	61
깊이(B)	cm	68	68	79	79	80	80+#	95	95	95	95	100	100	115	115
깊이(C)	cm	-	-	-	-	87.5	87.5+#	102.5	102.5	102.5	102.5	107.5	107.5	122.5	122.5
높이(H)	cm	70	70	78	78	140	140	140	140	141	141	141	141	144	144
중량(3) St.Premium	kg	90	-	114	-	238	-	295	-	329	-	369	-	495	-
중량(3) St.Plus	kg	91	-	120	-	252	-	291	-	341	-	389	-	515	-
중량(3) Ex.Premium	kg	91	-	120	-	252	-	291	-	341	-	389	-	515	-
중량(3) Ex.Evo	kg	93	-	122	-	256	-	309	-	346	-	391	-	510	-

- (1) 시간당 생산량은 배합물의 농도에 따라 달라질 수 있습니다.
(2) 60Hz 변경 가능
(3) 공냉식 머신의 중량은 선적 전 측정됩니다.
(4) 표기된 kW는 'fiordilatte'의 시간당 전력소모량입니다.
REV.0316 - 본 데이터는 별도의 공지없이 생산자에 의해 언제든지 변동될 수 있습니다.



FRANCE

Zac Les Radars
Immeuble La Multitech
13, Rue Jean Jacques Rousseau
91350 Grigny - France
tel. +33 01 69 43 50 50
bravofrance.fr
info@bravofrance.fr



NORTH AMERICA

810 Tyvola Road, Suite 130
Charlotte, NC 28217
tel. +1 980 237 2474
bravonorthamerica.com
info@bravonorthamerica.com

ASIA

16, Jalan Kilang Timor #02-03
Redhill Forum
Singapore 159308
tel. +65 62 71 72 30
bravo.asia
info@bravo.asia



ITALY

Via della tecnica, 5
36075 - Montecchio Maggiore,
Vicenza (Italy)
Tel. +39 0444 707 700
bravo.it - info@bravo.it

GERMANY

Brienerstraße 55
80333 München
Mob: +49 160 1007072
info@bravodeutschland.de

