



Rien ne sera plus comme avant!

BOULANGER
PÂTISSIER

PÂTISSIER
CONFISEUR

GLACIER
ARTISANAL

CHOCOLATIER

TRAITEUR

RESTAURATEUR



brittico® executive

Hygiène, Polyvalence
& Rapidité

Son
cerveau **gère**
automatiquement
la réalisation de
vos recettes



Pour un conseil professionnel et adapté à vos besoins, n'hésitez pas à nous contacter :
BRAVO France - 13, rue J.J. Rousseau - 91350 Grigny - Tél. : 01 69 43 50 50 - info@bravofrance.fr
<http://www.bravofrance.fr>

Performance et Technologie



Grâce à son micro-processeur, mis au point par M. Bravo et son équipe de démonstrateurs, elle gère automatiquement la cuisson, le refroidissement et l'émulsion de vos recettes de :

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1. Glaces | 10. Pâtes de fruits |
| 2. Crème pâtissière | 11. Béchamel |
| 3. Programme libre* | 12. Mousseline |
| 4. Bavaroise | 13. Mousses |
| 5. Chocolat coloré | 14. Crème au beurre |
| 6. Chocolat fondant | 15. Sorbets |
| 7. Chocolat au lait | 16. Pâte à bombe |
| 8. Ganache | 17. Meringue |
| 9. Tarte citron | |

* Prog. 3 : le "cerveau" nest pas celui du Trittico, mais le vôtre

La goulotte pour extraire vos produits sans passer par la cuve de refroidissement :

- Mise au point du chocolat
- Flan
- Pâtes de fruits
- Crème chibout
- Appareil à tarte citron



et votre crème mousseline sera refroidie et émulsionnée en 5 minutes !



L'agitateur pour :

- Les sorbets
- La crème pâtissière
- Les ganaches
- La béchamel
- Les mousses
- La crème brûlée
- Les glaces

Le fouet pour émulsionner automatiquement :

- La crème au beurre
- La pâte à bombe
- La meringue
- La mousseline



Données techniques

	Trittico 305	Trittico 610
Capacité par cycle	5 L	10 L
Tension	380 V	380 V
Puissance	5,8 Kw	9 Kw
Largeur [A]	50 cm	60 cm
Profondeur [B]	65 cm	80 cm
Hauteur [H]	130 cm	130 cm