



Designed & produced in Italy  
 du  
 THE NEW TRITTICO® SERIES

# trittico executive Evo

*Rien ne sera plus comme avant!*



TRADITION

EVOLUTION

Ces 10 dernières années, le Trittico Executive a accompagné les Chefs de la Gastronomie dans l'automatisation de tâches ingrates

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

\* Prog. 3: le "cerveau" n'est pas celui du Trittico, mais le vôtre



**NOUVEAU**

Sur les modèles  
 305 - 610  
 TRT 120

Votre Pâte à Choux  
 est automatisée

Tout simplement, la Pâte à Choux sort par la partie inférieure du Trittico Executive EVO.

Possibilité d'option  
 Kit Recharge  
 24

Rien ne sera plus  
**Jamais**  
comme avant

L'innovation de la société Bravo, à l'écoute permanente des chefs pâtisseries et cuisiniers, a été de créer un logiciel qui permet grâce au mixeur "Evo Mix" l'émulsion des crèmes et des sauces.



=



EVO MIX

+



1

Meringue Italienne  
Meringue Suisse  
Crème Anglaise petite quantité  
Bavaroise mixte

2

Soupe  
Sauce salée  
Guimauve

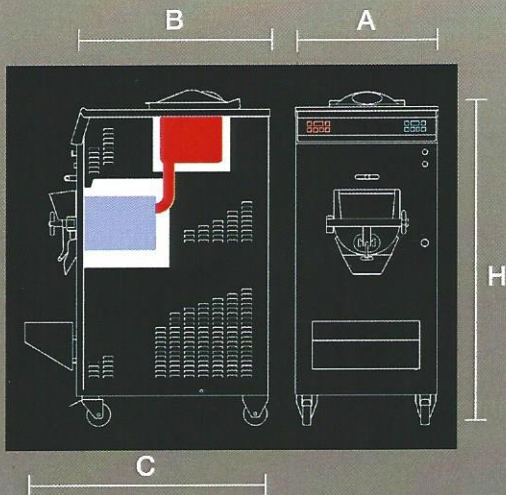
3

Crème chocolat  
Crème pâtissière mixée  
Crème Anglaise mixée

4

Glaçage  
Tarte citron émulsionnée  
Ganache cycle inversé

TABLEAU TECHNIQUE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		183*		305		610		TRT 120	
Capacité par cycle	Lt	3		5		10		20	
Production moyenne/heure (1)	Lt	12/18		20/30		40/60		75/120	
Tension (2)	Volt/Hz/Ph	400/50/3		400/50/3		400/50/3		400/50/3	
Puissance	kW	5,3   5,4		5,8   5,9		9   9,2		17,3   17,6	
Condensation frigorifique		Eau	Air	Eau	Air+ Eau	Eau	Air+ Eau	Eau	Air+ Eau
Largeur (A)	Cm	50	50	51	51	61	61	61	61
Profondeur (B)	Cm	79	79	80	97	95	95	115	115
Profondeur (C)	Cm	---	---	87,5	103,5	102,5	102,5	122,5	122,5
Hauteur (H)	Cm	78	78	140	140	141	141	144	144
Poids (3)	Kg	122	---	256	---	346	---	510	---

\*Modèle sans option EVO Mix



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>