自 1967 年以来，我们初心不改，热情不减

将想法转化为行动

冰淇淋技术

trittico®

组合

trittico®

用于冰淇淋

简便、快捷、规范、安全是定义每台 Bravo 机器的技术元素；**优化、组织、效率和自动化**则是现代工艺的基本要素。这些现实的协同作用在时间、成本、产品质量和清洁便利性方面转化为具体的优势。

Trittico® 源于 Genesio Bravo 的直觉，作为一项独特的技术，汇集了 **50 多年的历史、研究、专利和进步**。

配有**先进的软件**，可自动管理两个独立缸中的标准和自定义程序，使工作流程适应每个配方的特定需求，借此实现**最大的生产灵活性**。

技术是匠人成功秘诀的基本要素

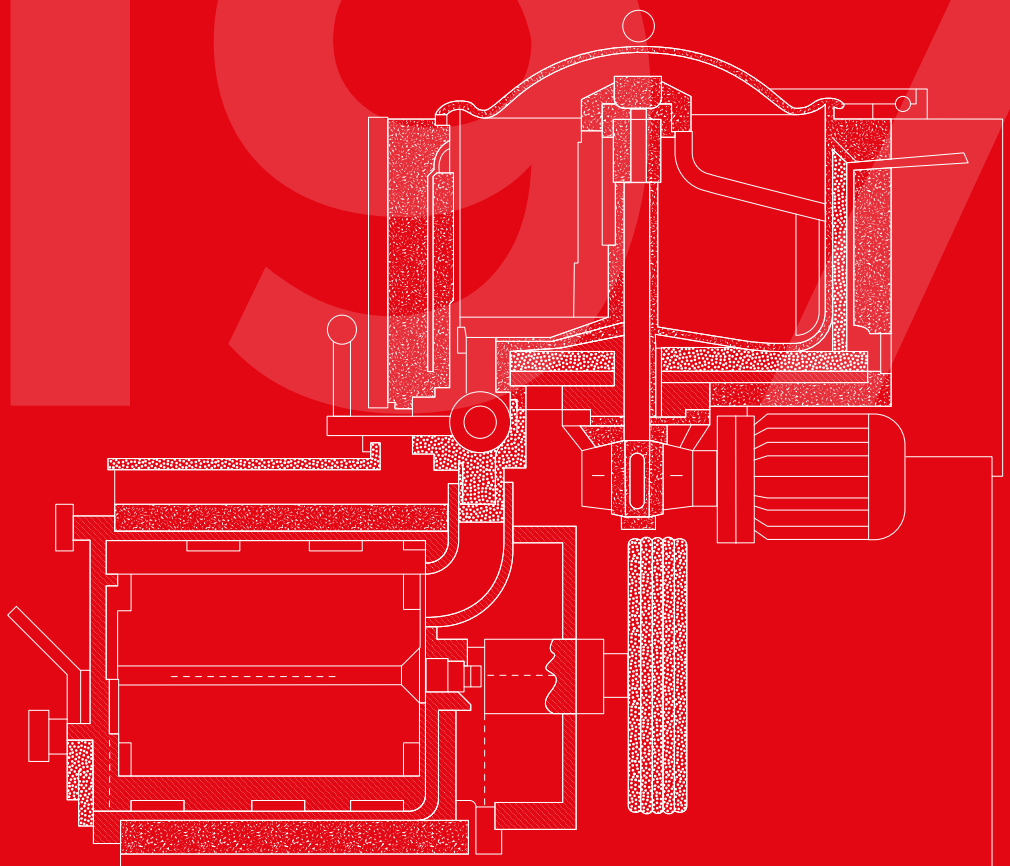
意大利制造

创新专利

甜食行业的未来诞生于 1974 年

通过两个内部通道连接的独立缸（一个垂直，一个水平）进行巴氏灭菌、冷却和搅拌，避免任何外部污染。**Trittico®是市面上第一台组合机器：这项革命性的专利，将整个多机器概念融入单一技术中，重新定义了行业规则。**随着时间的推移，这一切使得 Trittico® 成为一种确定性：秉持简单、行之有效的创新理念，并不断发展。

1974



m. 85.643/A

制作方式

标志性概念

加热

巴氏灭菌法是一种热处理方法，通过先加热随后迅速冷却的过程来**延长食品的保质期，并减少其微生物数量**。此外，对于手工冰淇淋，**它可溶解干燥配料并激活稳定剂**。
Trittico® 可让您**快速、精准**地直接在上部垂直缸中加热混合物，并在下部缸中快速完成冷却过程，制得**健康安全的成品**。

冷却

冷却是糕点、冰淇淋和巧克力食品生产过程中的一个至关重要的阶段。为了获得最佳的最终效果，冷却必须**快速、强烈且均匀地**进行，**并遵循设定的时间和温度**。
在**冰淇淋制作**中，**“冷冻”**一词指的是**混合物从液态变为固态的过程**（形成冰微晶体的过程）。这是通过**快速冷却并在缸内剧烈搅拌**来实现的，以获得干燥、细腻、可舀，以及在展示柜中保持稳定的食品。

上部

透明顶盖

顶盖由透明聚碳酸酯制成，**完美贴合上部缸边缘**，可**监控内部烹饪情况**。 配置了**一个排气阀**（可轻松拆卸清洗），用于**控制水分蒸发**和食品干燥。

垂直上部缸

能够在加工的任何阶段添加各类配料，包括冷冻水果。特殊的铝箔加热元件完美粘附在缸体的下部和侧面，确保**快速、精准地加热至 115°C**，并**尽可能地减少热惯性和烧焦食品的风险**。

了解上部缸的技术

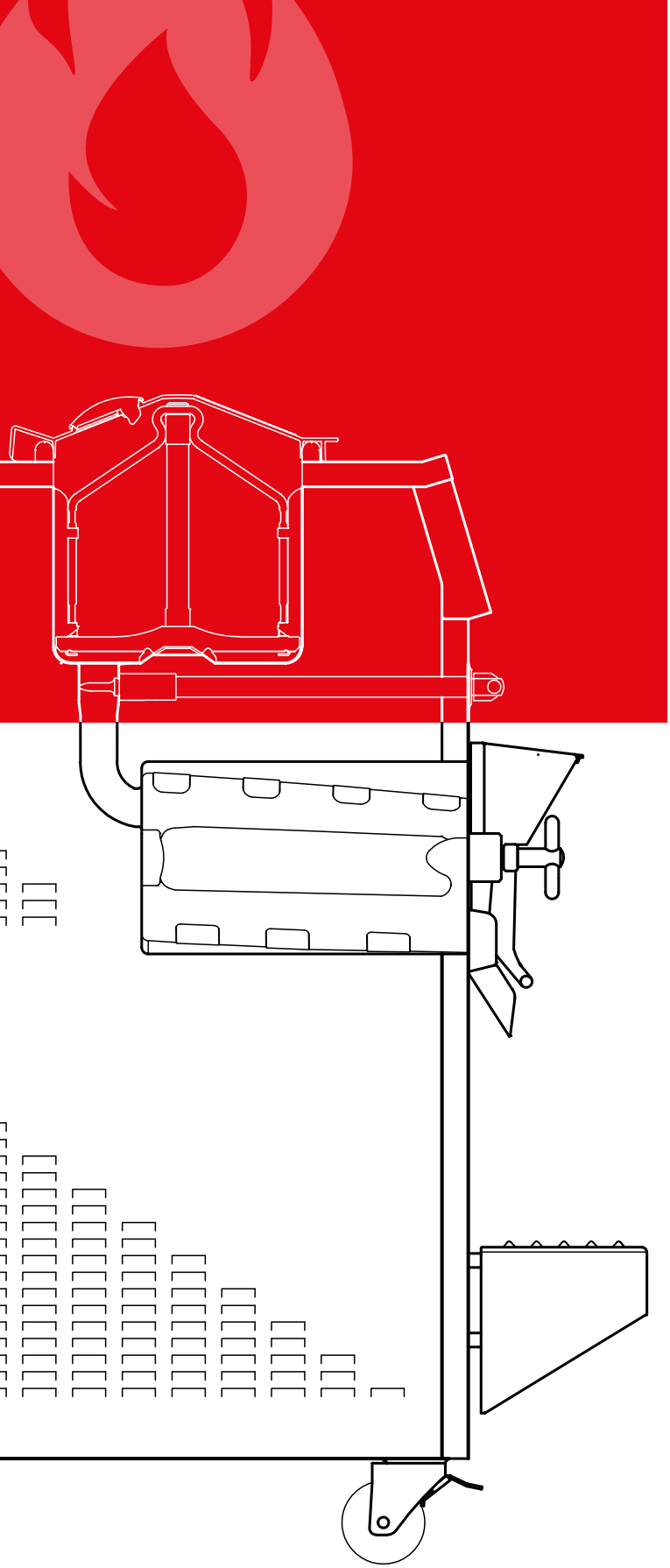
搅拌器

量身打造而成，可**完美贴合上部缸壁并防止食品沉积**。所有组件（搅拌器、侧桨板、底部冰刀）无需使用工具，即可迅速拆卸，极其**实用，清洁便捷**。

您知道吗？

Trittico 有**多种高度**可供选择，可更好地满足每一位专业人士的不同需求。

热



温度探头

探头位于食品的中心，温度值可精确到十分之一度（0.1°C），从而保证完全遵循所设定的巴氏灭菌法温度。

香料盒

采用了**热浸泡工艺**，可提升配方中的香料、香草和柑橘类水果的香味。它可在巴氏灭菌法的任何阶段轻松嵌入、取出和清洁。

专利内部管

Bravo 的原创专利技术，可让热混合物**在不受污染或外部干扰的情况**下，下降进入冷冻缸中，并经过**热冲击**，从而**尽可能地减少细菌**。

蝶阀

可轻松开关，使混合物快速安全地通过。**只需几步即可拆卸、清洁和重新组装**。

意大利制造

下部

进料口

前门轻质、耐用、实用，可通过凸轮系统快速开关，**即使在冷却阶段也可添加配料**。它由 **Tritan™** 材料制成，这是一种特殊的**隔热材料，可防止冷量扩散、结冰和凝冻**。它方便拆卸、清洗和重新组装，不会造成烫伤操作者的危险。

水平下部缸

独有**制冷系统的每个部件均由 Bravo 内部设计和制造**。内表面为无缝设计，采用深冲压技术，由单段不锈钢制成，因此具有**较长的使用寿命和抗热应力能力**。

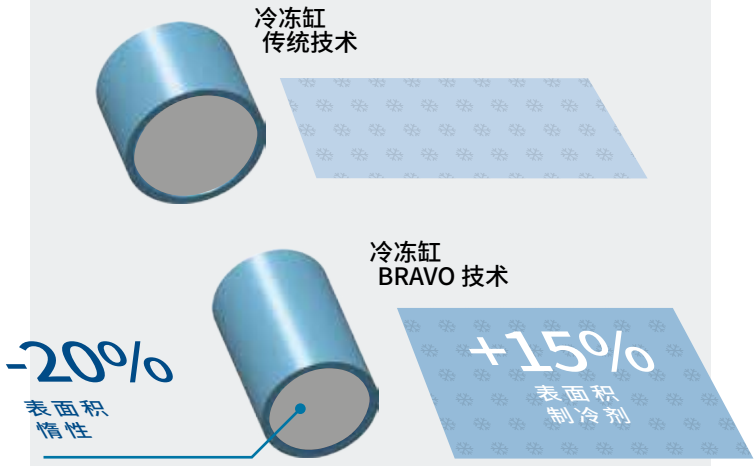
多点多环技术

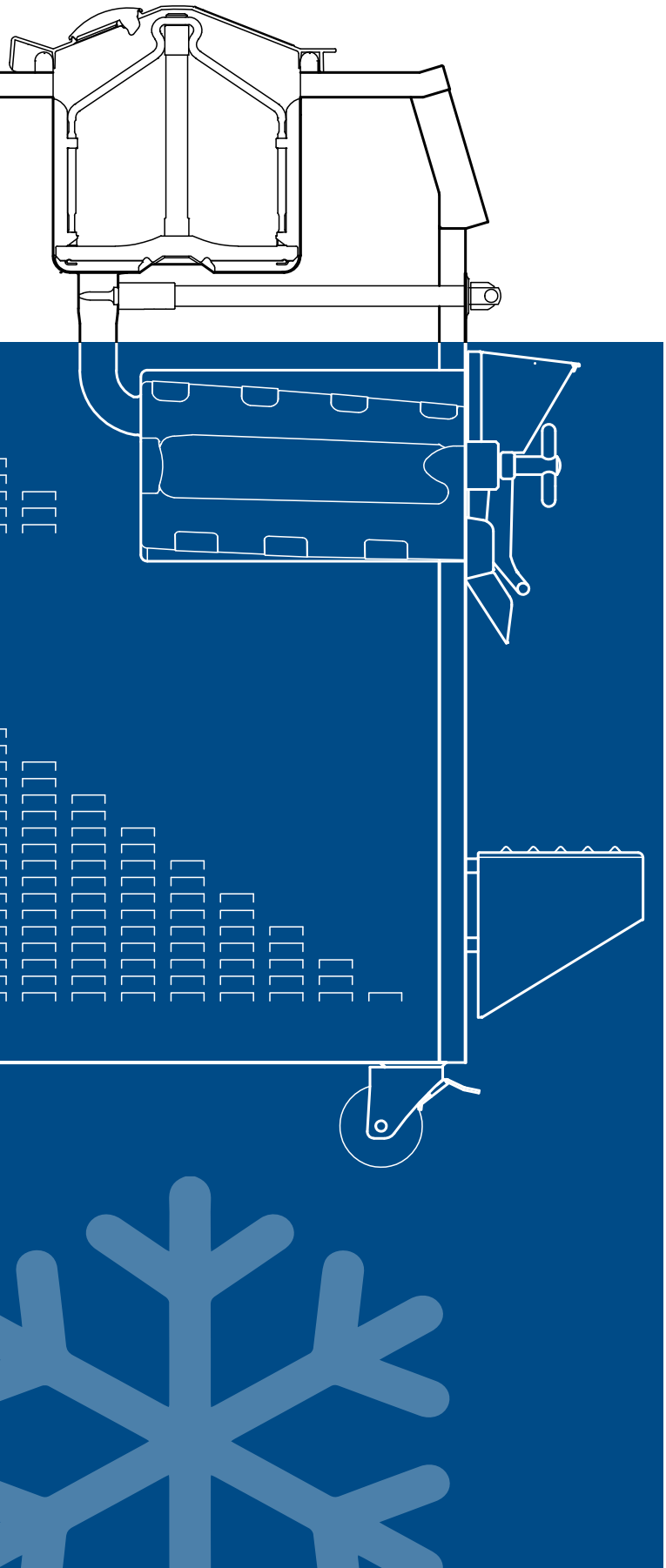
一侧为**多点系统**（用于气体注入），另一侧为**直接膨胀多环系统**（用于气体分配），确保**更好的热交换**，从而**快速、有效、均匀地冷却**整个混合物，并尽可能地降低热惯性，即使每个循环的产量高，也能实现完美的冷却管理。

了解多点多环™技术

您知道吗？

Bravo 的冷冻缸**直径更小，深度更大，增加了冷却表面积**。在体积相同的情况下，后者比传统缸大 15%，而惰性表面积则比传统缸小 20%。





螺旋搅拌器

螺旋搅拌器由不锈钢制成，可更好地传导冷量，采用前后**双联轴器**：由此保证了**完美的轴向旋转**，并**避免了刮齿的不均匀磨损**，刮齿可以完美紧贴缸壁，**防止结冰**，并有助于实现最佳的冰淇淋出料效果。

温度探头

两个探头位于食品的中心，因此温度值可精确到十分之一度（0.1°C），从而确保完全遵守所设定的冷却温度。

双速搅拌器

搅拌器具有专门设计的**冷冻速度**，可获得规则的微小冰晶；所具有的出料速度，**可快速将冰淇淋从缸中全部取出**。

Trittico 特色：细节决定成败

根据每种原料的脂肪、糖、纤维和水的特性，为每种口味定制平衡方案

↓

保质期长的冰淇淋

两个独立的缸体（一个始终是热的，另一个始终是冷的）可在几分钟内完成冰淇淋的制作

↓

同步生产

无需对使用巴氏杀菌机制作的基料进行补偿，因为这会降低其稳定和乳化能力，并影响风味

↓

完美平衡且美味的冰淇淋

在冷生产情况下，混合物可从进料口装入，并可在加热和冷却阶段添加配料

↓

功能多样

可使用任何配料，即使是难以溶解的配料，例如马斯卡彭乳酪、可可粉、糖果产品、冷冻水果

↓

随心自定义

在几分钟时间内，热混合物在没有任何障碍、污染或外部干扰的情况下，通过重力下降进入下部缸，并经过热冲击达到使用温度

↓

健康卫生安全

不到一平方米的机器集巴氏灭菌器和冰淇淋机于一身

↓

减少碳足迹、资金投入和消耗

由于热冲击的作用，脂肪不会从水中分离出来，没有足够的时间浮出水面，冰淇淋保持不透明状态，无需让混合物静置

↓

新鲜且随时可售的冰淇淋

对食品中心温度的持续监控，以及用于加热和冷却的特殊技术，保证了加工始终相同且方便重复

↓

生产规范

可满足每一位专业人士的需求，助力其通过自定义化生产来展现自己的想象力和创意

↓

工艺精湛

所有组件无需使用工具即可拆卸，清洗方便。上部缸中的水可以达到高温，对缸和内部管进行消毒

↓

清洁非常简便

Trittico® Startronic Premium 顶级冰淇淋

Trittico® Startronic Premium 使您能够快速、安全地生产品质上乘的手工冰淇淋、雪葩和冰沙。

特征

- 可在加热和冷冻阶段**实时监控食品中心温度**
- 可通过测量电机的**安培力**（检测冷冻阶段的电流吸收）来设定 **9 个黏稠度值**
- 可通过设置冰淇淋的精确**出料温度**进行工作
- MdM 程序可在**低于最大装载量一半**的情况下工作（适用于测试或生产特殊口味的巧克力）
- 当声音信号指示冰淇淋已准备好时，如果无法立即出料，则自动保持设定值
- **冷冲程**模式：可手动启动，在出料阶段以短间隔定期启动压缩机，以保持缸中所有冰淇淋的**最佳黏稠度**

程序

观看视频

清洁方式 Trittico

您知道吗？

结合适当的选配配件，还可以使用 Trittico Startronic Premium 305、457 和 610 型号制作冰沙

意大利制造

清洁方式
Trittico

观看视频

程序

自动离子黏稠度

手动离子黏稠度

安培力

小批量 MDM

时间

温度

可设置

冰沙

十您知道吗?

自动离子系统®可识别您在冷冻的冰淇淋类型，并将其调整至设定的干燥值。这项**智能技术**使工作变得简单，充分保证生产的规范性。

Trittico® Startronic Plus 采用离子系统®

Trittico®Startronic Plus 是生产手工冰淇淋的最佳选择。标配离子系统® premium 型号的所有功能。

离子系统®

Bravo 开发**的控制系统，能够科学地实时评估冰淇淋的正确黏稠度，并优化其膨胀率。**

软件接收来自缸内特殊探头的信息，**分析混合物中的结晶水含量，并在达到设定的黏稠度值时发出信号**。此外，在需要将更多空气加入混合物的冷冻阶段，变速器会自动增加搅拌，而在最后阶段则会自动减少搅拌，保持混合物的状态。由此制成的冰淇淋口感干爽、细腻丝滑，在展示柜中保持稳定。

搅拌器（逆变器）的**变速器**与**离子系统®协同工作**，可实现冰淇淋的 **8 种出料速度**，方便装饰冰淇淋碗。

使用逆变器可制作**冰沙：它降低了桨叶的搅拌速度**，使与缸接触的混合物**更快地冻结**，形成西西里冰沙典型的均匀冰晶。

主要选配

+ 液晶显示屏

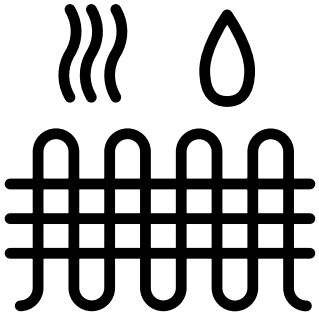
3.3　英寸液晶显示屏，通过方便使用的图标，可查看机器的每个运行状态。它可方便快捷地　**管理程序**，并且在出现**警报信号**时将背景色变为红色；　**可随时掌握机器的所有参数**，如操作次数、附件的运行时间和许多其他有用的数据，以便安排Trittico®的定期维护。

+ 出料滑槽

需要时可直接从上部缸出料。它由隔热食品级材料制成，只需简易的操作即可插入下部缸中。通过打开蝶阀，食品直接从上部缸流出，而不会影响下部缸。

+ 混合空气/水凝冻机

在最佳外部温度条件下，**混合凝冻机**主要使用空气；而当温度过高时，机器会自动启用另一个水凝冻机。可**节省大量水**，因为机器**仅在混合物加工过程中条件苛刻的时候使用水**。它在缺水地区不可或缺。



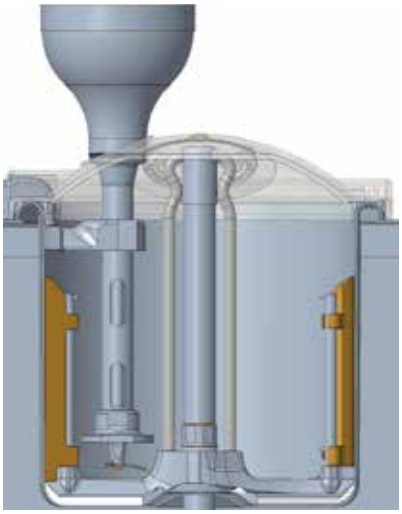
下载完整
选配表格

+ Evo Mix

Evo Mix 是一款**获得专利**、实用的浸入式搅拌机，**可直接装于** Trittico® 的上部缸中。Evomix 和 Trittico® 结合使用，可使用自动程序**同时进行加热、混合和乳化**。通过在加热过程中高效地乳化蛋白质，它们会吸收更多的空气，改善冰淇淋的结构。

特征

- 12000 rpm，550 W 功率
- 3 刀片可互换切刀
- 快速连接器，可轻松连接和断连 Trittico®
- 电机采用强制空气循环，防止吸入蒸汽
- 可从前面板设置混合时间



优势

+ 混合物在加热时乳化，可获得更佳的冰淇淋和雪葩结构
+ 可直接在机器中混合固体和液体配料
+ 拆卸、清洁简便

观看视频

冰淇淋

意大利制造

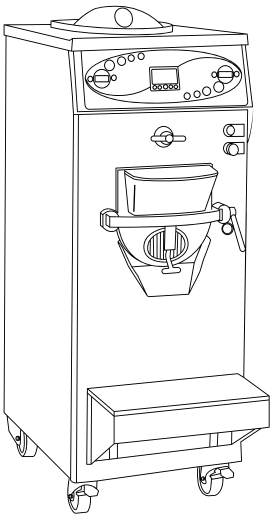
主要选配

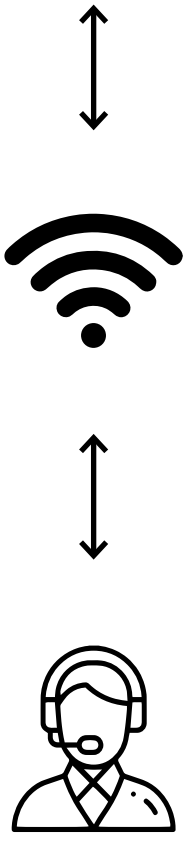
+ Insight

Insight 是通过专用服务器进行的创新型 **24/7 自动监控系统**。借助 Wi-Fi* 连接、机器上的天线和路由器，可 通过电子邮件发送信息，**确保机器正常持续运行**。

特征

- 保持机器效率和性能
- 解决常见故障，无需技术人员出面
- 纠正操作员的错误使用
- 与 Bravo 专家和合格技术人员直接沟通
- 快速准确的诊断，防止故障发生
- 提前得知可能需要更换的部件





功能

安装
技术人员查验安装参数是否正确（可按需提供支持）。

支持
技术人员监控并查验正确的操作参数，如有必要，诊断所发现的问题并推荐最合适的解决方案（按需）。

警报
通过 24/7 自动通知消息服务器实时进行电子邮件沟通。

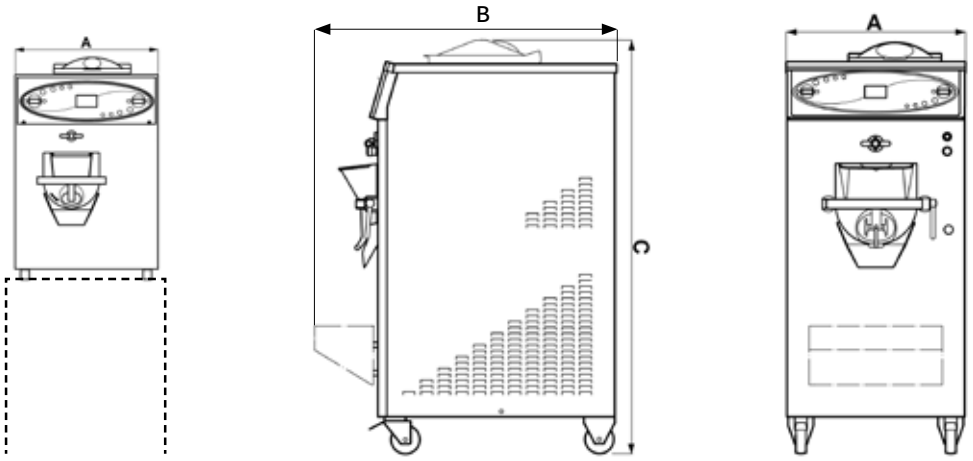
连接性
连接创新工作系统**“Equilibrio 智能称与管理”**

记录
该程序用于在 U 盘上记录和储存配方执行的时间和温度。自动生成批号。

*需要无线网络连接

技术数据

Trittico Startronic



型号		122 水	183 水	305 水	457 水	610 水	1015 水	1020 水
最小/最大 生产量	升/循环	1 / 2.5	1.5 / 3	1.2 / 5	2 / 8.3	2.5 / 10	4 / 15	5 / 20
电源	V/Hz/Ph	230/50/1	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
宽度(A)	厘米	36	50	51	51	61	61	61
深度(B)	厘米	68	79	87.5	102.5	102.5	107.5	122.5
高度(C)	厘米	70	78	140	140	141	141	144

可按需提供空气凝冻机。
可按需提供其他电压。

机器的每小时产量会因所用的混合物类型、
成品密度和生产环境条件的不同而有所变化。

完整技术表

意大利制造

版本号0125 | 所示数据可能随时更改，恕不另行通知。

bravo.it

自1967
年以来，
我们初心不
改，热情不减

总部 Bravo S.p.A.
蒙泰基奥马焦雷 - 意大利维琴察
电话 +39 0444 70 77 00
电子邮箱 info@bravo.it