自 1967 年以来，我们初心不改，热情不减

将想法转化为行动

糕点技术

组合

trittico®

trittico®

用于糕点店

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**。精确、多功能、稳定，在不到 1 平方米的面积内融合了手工冰淇淋、高级糕点和巧克力的制作艺术

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

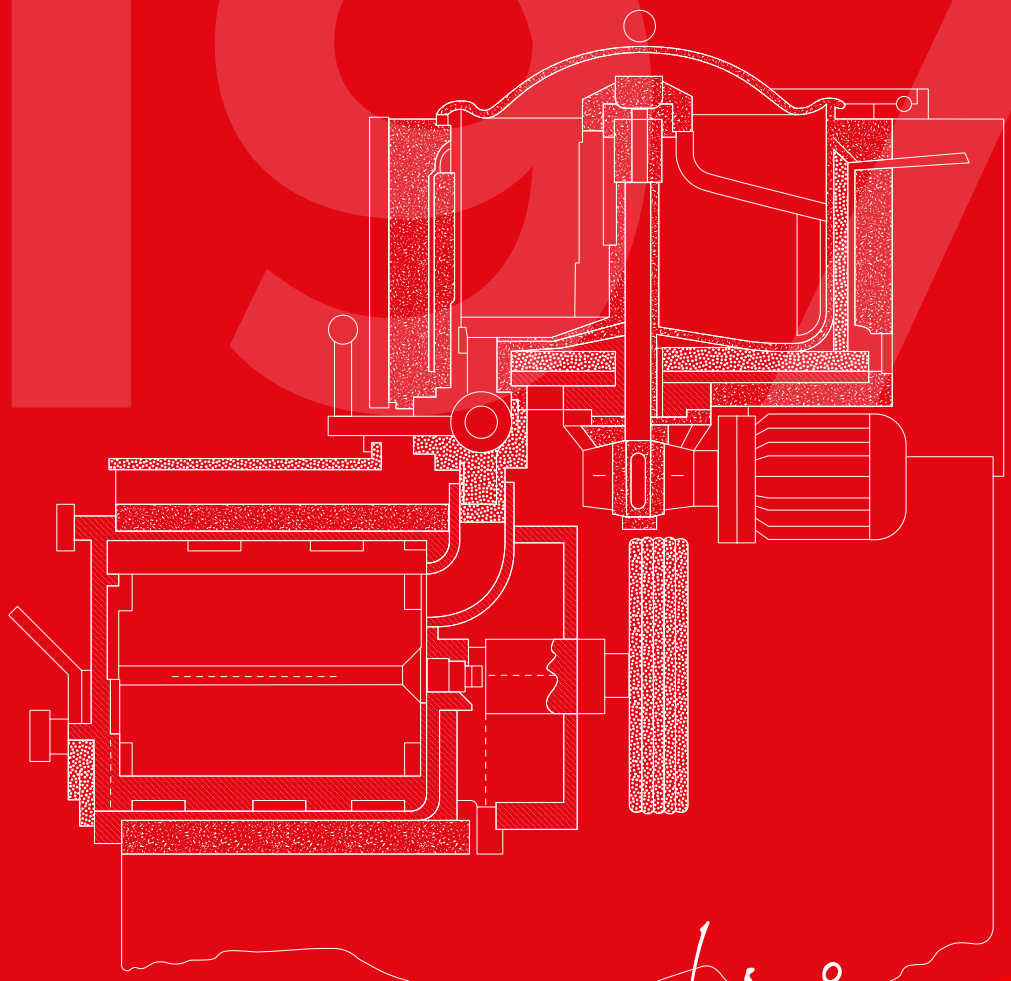
意大利制造

创新专利

甜食行业的未来诞生于 1974 年

它通过两个由内部通道连接的独立缸进行巴氏灭菌、冷却和搅拌，从而避免任何外部污染。**Trittico® 是市面上第一台生产手工冰淇淋的组合机器：这项革命性的专利，将整个多机器概念完美地融入单一技术中。**该工作系统可实现流程的自动化和生产规范，减少错误幅度，优化成本和原料，减少生产时间，保证机器使用和清洁简单方便。

1974



u. 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**。在糕点制作中，加热阶段**对于制得均匀且粘合力良好的食品至关重要**，能让珍贵原料充分发挥其特性。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**糕点制作**中，**快速**冷却可确保**食品的正确结构和粘稠度**，可以**立即使用**。
在**巧克力制作**中，为使**可可块完美结晶，精确且可控**的冷却十分重要。
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

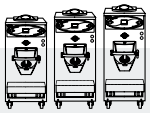
能够在加工的任何阶段添加各类配料，包括冷冻水果。特殊的铝箔加热元件完美粘附在缸体的下部和侧面，确保**快速、精准地加热至 115°C**，并**尽可能地减少热惯性和烧焦食品的风险**。

了解上部缸的技术

搅拌器

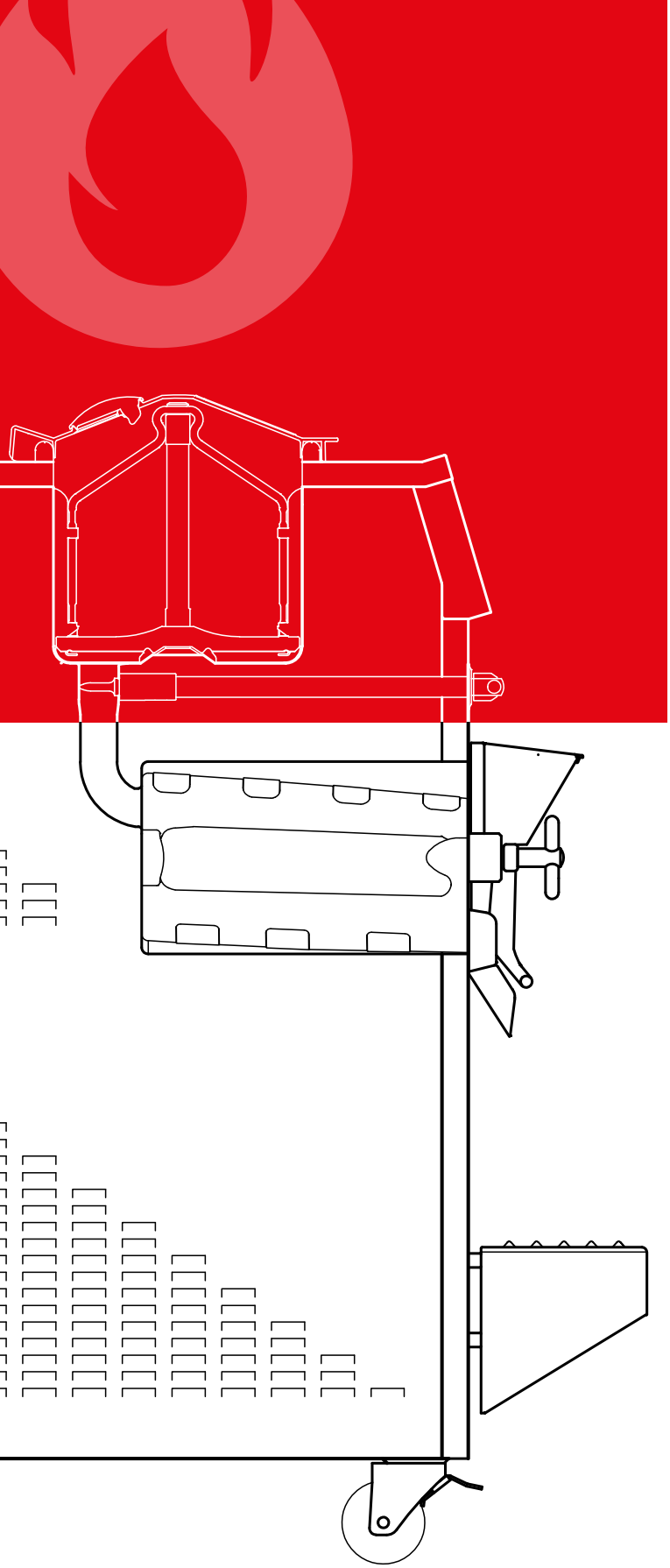
量身打造而成，可**完美贴合上部缸壁并防止食品沉积**。所有组件（搅拌器、侧桨板、底部冰刀）无需使用工具，即可迅速拆卸，极其**实用，清洁便捷**。

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**。

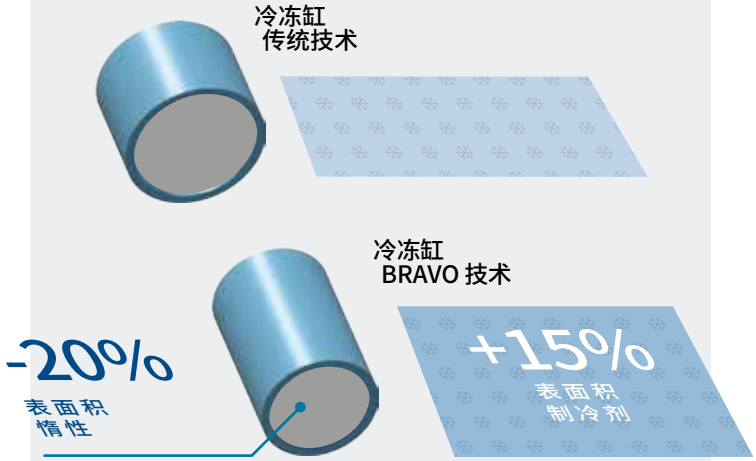
多点多环技术

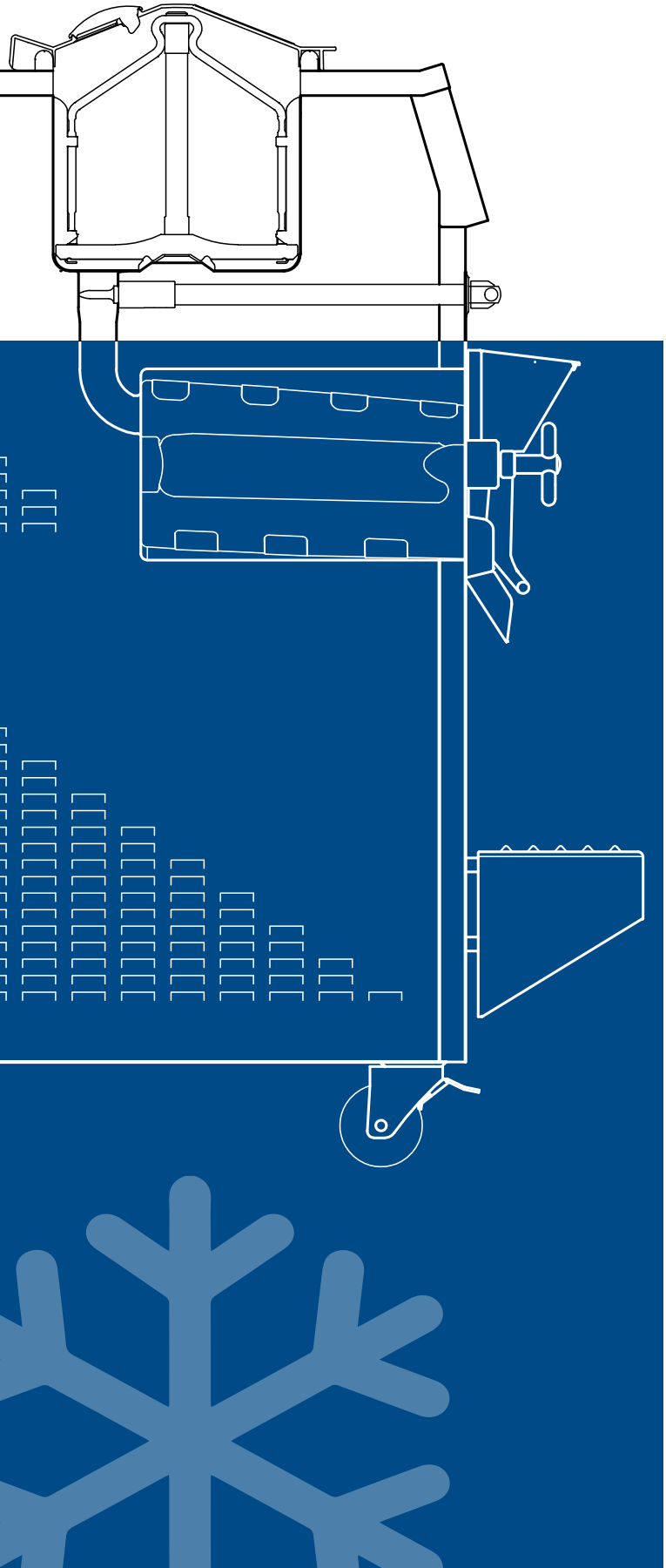
一侧为**多点系统**（用于气体注入），另一侧为**直接膨胀多环系统**（用于气体分配），确保**更好的热交换**，从而**快速、有效、均匀、精细地冷却**整个混合物，并尽可能地降低热惯性，即使每个循环的产量高，也能实现完美的冷却管理。

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

它由不锈钢制成，可更好地传导冷量，并配置后部和前部连接，可确保**更佳的稳定性和耐用性**。配置了强大的**自调节刮齿**，可完美紧贴缸壁，**防止结冰**，并有助于实现最佳的冰淇淋出料效果。

温度探头

由于食品的中心有两个探头，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。

不同的预设搅拌速度

该搅拌器配有由软件控制的变速器（逆变器）。它具有 **8 种混合和食品出料的速度**，可在加工过程中根据需要进行更改，从而保证**最佳结构和充分的空气混合**。诸如卡仕达酱、巴伐利亚奶油或奶油霜等高科技食品的制作过程都因此尽善尽美。

对于**冰淇淋制作**，搅拌器具有专门设计的冷冻速度，可获得**规则的微小冰晶**。

SIRHA
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE

自 2009 年起, Trittico 登上糕点店世界杯的舞台

高级糕点是厨艺、创造力和注重细节的完美结合；也是对卓越的不断追求，从原料的选择到摆盘，每一个环节都经过精雕细琢，打造惊喜纷呈的全新体验。

秉承这些价值观，Bravo **自 2009 年以来一直是甜点界最负盛名的西点世界杯的技术合作伙伴**。该大赛每两年一届，在法国里昂的 Sirha 国际餐饮酒店展上举行。

西点世界杯 是一次与世界顶级厨师切磋厨艺、了解行业最新趋势的宝贵机会，由此进一步提高我们的卓越标准。

意大利制造

Trittte 特色：细节决定成败

所采用的用户友好型技术，可确保与 Trittico 尽可能地互动，通过其程序，可指导您逐步制作出每个配方

↓

使用简单直观

两个独立的缸体（一个始终是热的，另一个始终是冷的）可在几分钟内完成糕点、巧克力和冰淇淋的制作

↓

同步生产

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

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

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

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

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

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

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

不到一平方米的机器集巴氏灭菌器、冰淇淋机和奶油机于一身

↓

减少碳足迹、资金投入和消耗

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。

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能**更快地冻结**，形成典型西西里冰沙的均匀冰晶。

意大利制造

Trittico® Executive Premium
糕点店和冰淇淋店的 1 平方米盟友

Trittico® Executive Premium 拥有一个体现 50 多年甜品行业经验的电子大脑，是第一台能够自动生产多种手工糕点、冰淇淋、雪葩和冰沙的组合机器，生产速度快、安全且质量上乘。

特征

- 主要操作的执行流程保存在机器内部，使**配方的执行变得简单且可重复**。烹饪、搅拌和冷却参数可轻松修改和保存，可适应每位糕点师和冰淇淋师的需求。
- 下部缸中的**变速器**（逆变器）可实现 8 种搅拌速度，忠实复制糕点师的一举一动。可以选择在奶油、慕斯林奶油、炸弹面糊或冰淇淋等食品中尽量增加空气；并在卡仕达酱、甘纳许或巴伐利亚奶油等食品中尽量减少空气。
- **自由程序**用于使用手动模式下的各种设置，执行所有流程
- **MdM 程序**用于在低于最大装载量一半的情况下工作（适用于测试、特殊口味的生产，以及偶尔的小规模生产）
- 当声音信号指示食品已制备好时，如果无法立即将其转移到下部缸或出料，则会自动保持黏稠度值或设定温度。

冰淇淋程序

- 由于使用了离子系统，可通过设置冰淇淋的**黏稠度**来进行工作
- 可通过设置冰淇淋的精确**出料温度**进行工作
- 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
- **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，以保持缸中冰淇淋的最佳黏稠度

十您知道吗？

通过触摸显示屏，可访问“我的配方”程序库，根据所需设置不同的参数值（搅拌速度、温度、烹饪时间等），以多种组合方式自定义每个配方，并直接在 Trittico Executive 中保存自定义程序。

观看视频

清洁方式 Trittico

加工

巴伐利亚

奶油霜

杏仁霜

卡仕达酱

传统甘纳许

水果果冻

法式蛋奶派

意式奶冻

蛋白霜

慕斯

炸弹面糊

巧克力
炸弹面糊

冰淇淋

雪葩

巧克力冰淇淋

冰沙

酱汁

萨芭雍

可设置

选配泡芙面糊

泡芙面糊

程序不断在更新迭代，
了解所有程序

意大利制造

Triptych®Executive Evo
糕点店、巧克力店和冰淇淋店的 1 平方米盟友

Trittico® Executive Evo 是第一台能够自动生产多种手工糕点、巧克力、冰淇淋、雪葩和冰沙的组合机器，生产速度快、安全且质量上乘。
适合您糕点工坊的终极产品。

特征

- 主要操作的执行流程保存在机器内部，使**配方的执行变得简单且可重复**。烹饪、搅拌和冷却参数可轻松修改和保存，可适应每位糕点师和冰淇淋师的需求。
- 下部缸中的**变速器**（逆变器）可实现 8 种搅拌速度，忠实复制糕点师的一举一动。可以选择在奶油霜、慕斯林奶油、炸弹面糊或冰淇淋等食品中尽量增加空气；并在卡仕达酱、甘纳许或巴伐利亚奶油等食品中尽量减少空气。
- **自由程序**用于使用手动模式下的各种设置，执行所有流程
- **MdM　程序**用于在低于最大装载量一半的情况下工作（适用于测试、特殊口味的生产，以及偶尔的小规模生产）
- 当声音信号指示食品已制备好时，如果无法立即将其转移到下部缸或出料，则会自动保持黏稠度值或设定温度。

冰淇淋程序

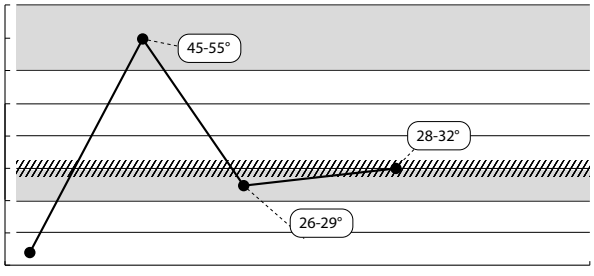
- 由于使用了离子系统，可通过设置冰淇淋的**黏稠度**来进行工作
- 可通过设置冰淇淋的精确**出料温度**进行工作
- 可通过测量电机的**安培力**（检测冷冻阶段的电流吸收）来设定 9 个黏稠度值
- **冷冲程**模式：可手动启动，在出料阶段以短间隔定期启动压缩机，以保持缸中冰淇淋的最佳黏稠度

巧克力程序

- **3 种预设程序**，可直接在垂直上部缸中调温牛奶巧克力、白巧克力和黑巧克力
- 融化巧克力后，Trittico　会进行**软冷却**，精确**达到可可脂的结晶温度**，然后加热至所需温度。
- 这三种温度均可轻松改变，以便处理任何类型的巧克力。

观看视频

清洁方式 Trittico



加工

巴伐利亚

奶油霜

杏仁霜

卡仕达酱

传统甘纳许

水果果冻

法式蛋奶派

意式奶冻

蛋白霜

慕斯

炸弹面糊

巧克力
炸弹面糊

冰淇淋

雪葩

巧克力冰淇淋

冰沙

酱汁

萨芭雍

可设置

CREMINO巧克力

调温
黑巧克力

调温
牛奶巧克力

调温
白巧克力

选配泡芙面糊

泡芙面糊

程序不断在更新迭代，
了解所有程序

意大利制造

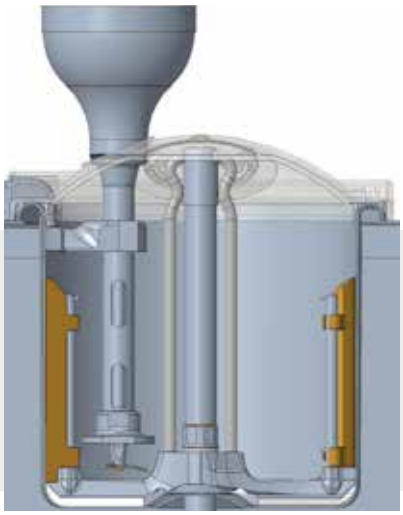
主要选配

+ 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
+ 可搓揉热黄油或可可脂，以改善甘纳许和克林姆奶酱的结构

观看视频

冰淇淋

甘纳许

克林姆奶酱

下载完整
选配表格

+ 打蛋器

使用选配的打蛋器，可获得**完美乳化的食品**，并且这些食品可随着时间的推移保持其结构。直接嵌入 Trittico® 的下部缸，可用于搅打奶油、慕斯和其他符合最新糕点趋势的制品，口感清淡可口。

特征

+ 几何设计确保最佳的食品出料
+ 配置可互换的聚甲醛（POM）刮桨板
+ 直径为 230 毫米，配有 12 个螺纹，可实现完美的乳化效果。
+ 软件自动管理速度

观看
视频

奶油

炸弹面糊

奶油慕斯林奶油

棉花糖

意大利制造

主要选配

+ 泡芙面糊

泡芙面糊法兰是一个专利选配，**可在机器的特定加工阶段添加面粉和鸡蛋**，让您轻松地制作均匀且干净的泡芙面团。

特征

- 重量轻且方便组装
- 配有漏斗，可放入面粉和鸡蛋
- 促进原料的混合和烹饪
- 宽出料口，方便快速出料

优势

+ 自动管理时间、温度和混合速度
+ 通过特殊探头持续监测食品温度

观看视频

泡芙面糊

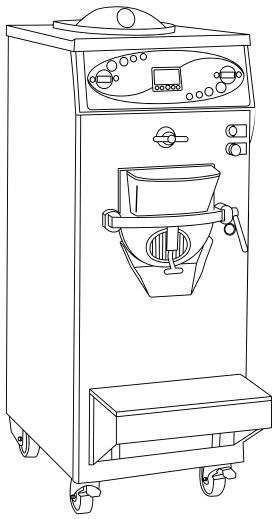
下载完整
选配表格

+ 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）。

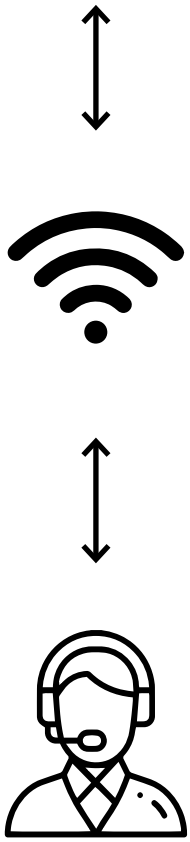
支持
技术人员监控并查验正确的操作参数，如有必要，诊断所发现的问题并推荐最合适的解决方案（按需）。

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

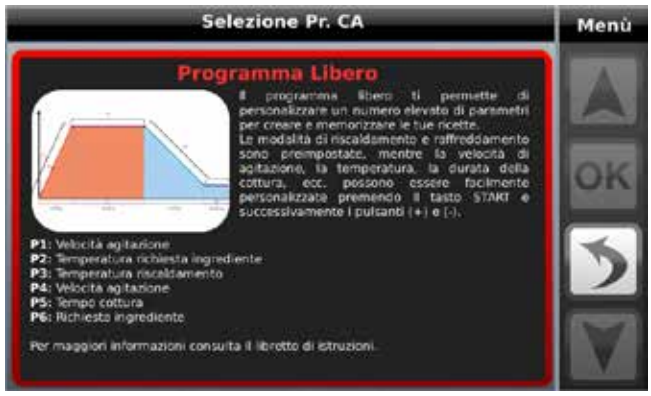


+ 触摸显示屏

高分辨率 7 英寸彩色触摸显示屏，可清晰**查看更多的机器和流程信息**。

特征

- 它可让您逐一监控加工的进度步骤，并且只需在对应的区域键入即可与机器进行简单、智能的交互。
- 可随时控制所有 Trittico® 参数，如所执行的加工次数、配件运行时间和许多其他有用的数据。
- 通过该库可简单直观地访问程序列表，库中提供程序和警报说明、多语言支持，还可“锁定屏幕”进行清洁。
- 提供“我的配方”程序库的专属访问权限。



下载完整
选配表格

+ 出料滑槽

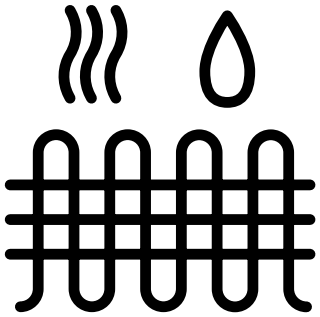
用于**直接从上部缸**出料，不弄脏冷却缸。

特征

- 可用于出料果酱、橘子酱、配料、水果果冻、甘纳许、调温巧克力等。
- 由食品安全材料制成，不会影响食品出料的温度，并可防止调温巧克力等食品开始在滑槽中冷却并部分沉淀在滑槽上。
- 和滑槽随附的还有：
  1. 一个月牙形桨板
  2. 一个原装缸轮毂上的滑动密封环

+ 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。



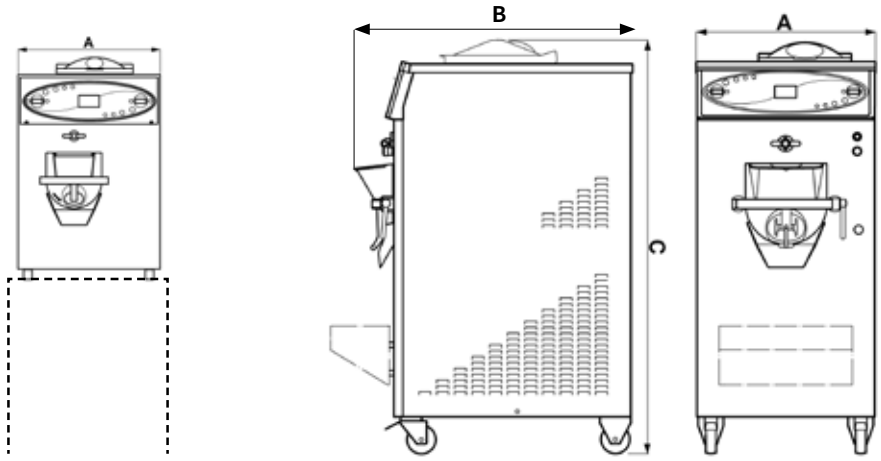
食品和容量

型号	122		183		305		457		610		1015		1020	
上部缸容量	3.5 升		7.5 升		13 升		13 升		19 升		19 升		34 升	
千克	最小	最大	最小	最大	最小	最大	最小	最大	最小	最大	最小	最大	最小	最大
卡仕达酱、克林姆奶酱，自由程序	1.5	3	3	4.5	5	8	5	10	6	12	7.5	15	12	25
	1 - 2 升牛奶		2 - 3 升牛奶		2.5 - 5 升牛奶		3.5 - 7 升牛奶		4 - 8 升牛奶		5 - 10 升牛奶		8 - 16 升牛奶	
巴伐利亚奶油、英式蛋奶酱	1.5	3	2.5	3.5	3.5	7.5	5	9	6	12.4	7.5	16	12	25
	1 - 2 升牛奶		2 - 3 升牛奶		2.5 - 5 升牛奶		3 - 6 升牛奶		4 - 8 升牛奶		5 - 10 升牛奶		8 - 16 升牛奶	
甘纳许	/	2	2	3.5	3.5	5.5	4	8	6	11.5	7.5	14	12	23
	1 升奶油		1-3 升奶油		2 - 4 升奶油		2.5 - 5 升奶油		3.5 - 8 升奶油		4 - 9 升奶油		8 - 12 升奶油	
柠檬奶油	/	1	0.75	1.5	1.5	3	3	6	4	6.5	5	8	6	12
	0.3 升柠檬汁		0.3 - 0.7 升柠檬汁		0.75 - 1 升柠檬汁		1 - 2 升柠檬汁		2 - 4 升柠檬汁		2.5 - 5 升柠檬汁		4 - 6 升柠檬汁	
水果果冻	/	1.5	1.5	2.5	2.5	5	2	5	5	9.5	6	12	9	19
	0.5 千克果泥		0.5 - 1 千克果泥		1 - 2 千克果泥		1.5 - 2 千克果泥		2 - 4 千克果泥		2.5 - 5 千克果泥		4 - 8 千克果泥	
慕斯林奶油	/	1.5	1	2.2	2	4.5	4	6	5.5	9	7	11	12	17
	0.5 升牛奶		0.5 - 1 升牛奶		1 - 2 升牛奶		1.8 - 2.8 升牛奶		2.5 - 4 升牛奶		3.1 - 5 升牛奶		4 - 8 升牛奶	
白酱	1.3	2.6	2	4	4	6.5	4	8	7	10	9	12.5	10	20
	0.75 - 1.5 升牛奶		1.5 - 3 升牛奶		2.5 - 5 升牛奶		3 - 6 升牛奶		4 - 8 升牛奶		5 - 10 升牛奶		8 - 16 升牛奶	
奶油霜	/	2	2	3	3	4.5	3	6	5	8.5	6	11	10	17
	0.6 千克黄油		0.6 - 1.1 千克黄油		1.1 -2.5 千克黄油		2 - 3.5 千克黄油		2.5 - 5 千克黄油		3 - 6 千克黄油		5 - 10 千克黄油	
炸弹面糊、巧克力炸弹面糊	/	0.6	/	0.8	0.8	1.6	1	2	1.5	3	1.8	4	3	6.5
	210 克蛋黄		320 克蛋黄		320 - 640 克蛋黄		445 - 890 克蛋黄		640 -1280 克蛋黄		800 - 1600 克蛋黄		1280 - 2500 克蛋黄	
泡芙面糊	/	/	/	/	/	6	6	8.5	6	12	7.5	15	12	24
					2 升液体		2 - 3 升液体		2 - 4 升液体		2.5 - 5 升液体		4 - 8 升液体	
慕斯	/	2	2	3	2.5	5	4	7	6	10	7	12	12	20
棉花糖	/	1	/	2	2	4	4	8	4	8	5	10	8	16
意式蛋白霜、瑞士蛋白霜、马卡龙蛋白霜	/	1	1	1.5	1	3	2	4	3	6	4	7	8	12
杏仁霜	/	1.3	1	2	2	4	3	5.5	4	8	5	10	8	12
法式蛋奶派	/	3	3	4.5	4	7.5	5	10	6	12	7	15	12	24
调温黑巧克力、牛奶巧克力、白巧克力	/	2	/	3	4	7	5	9	6	10	6	10	12	24
冰沙	1	2.5	1.5	3	2	5	3	7	4	10	6	15	8	20

*数据仅供参考，可能会因配方而异。

技术数据

Trittico Executive



型号		122* 水	183* 水	305 水	457 水	610 水	1015 水	1020 水
最低/最高产量 冰淇淋和雪葩	升	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

*不适用于 Executive Premium 型号

机器的每小时产量会因所用的混合物类型和成品密度的不同而有所变化。

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