

# LE CONCEPT



- ✓ Une cuve supérieure de cuisson jusqu'à 115°C
- ✓ Une cuve inférieure de refroidissement jusqu'à -20°C
- ✓ Un corps de transvasement en circuit fermé pour transiter les produits de la cuve chaude à la cuve froide, pas de manipulation humaine, pas de contact avec l'air ambiant, pasteurisation par choc thermique.
- ✓ Pendant qu'un produit refroidit, possibilité de cuire un autre produit, cuisson 10 min, refroidissement 10 min, possibilité de sortir des cuves de produits finis toutes les 8-10 minutes
- ✓ Un écran où l'on retrouve les programmes de pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie et cuisine ; possibilité de programmer les températures par rapport aux recettes de l'entreprise.
- ✓ Régularité des cuissons, et des refroidissements, gain de temps de fabrication, sécurité bactériologique, matériel très robuste avec une longue durée de vie.



### ECO RESPONSABLE

Une cuve traitée pour le chaud et une cuve traitée pour le froid = moins de consommation d'eau et d'électricité

## Les outils



**AGITATEUR AVEC DENTS INTERCHANGEABLES**  
Pour le turbinage des glaces, refroidissement des crèmes, bavaoises



**FOUET**  
Pour le refroidissement et l'émulsion des pâtes à bombes, crèmes au beurre, mousselines ...

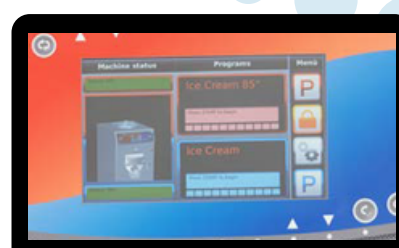


**GOULOTTE D'EXTRACTION À CHAUD**  
Pour les pâtes de fruits, confitures, ganaches, flans ...

## Les écrans



**PETIT ÉCRAN DE SÉRIE**  
Avec tous les programmes affichés et les températures en monochrome contrôle Touch



**GRAND ÉCRAN TACTILE / OPTION**  
Avec tous les programmes et explications en couleur. Contrôle tactile.

# LA GAMME TRITTICO

*Pour les boulangers, pâtisseries, traiteurs et restaurateurs*



## TRITTICO EXECUTIVE PREMIUM

*Le Trittico pour la pâtisserie et la glacerie de tous les jours ...*



## TRITTICO EXECUTIVE EVO

*Le Trittico pour la pâtisserie, chocolaterie, confiserie et glacerie ...*



## TRITTICO EXECUTIVE EVO LUXURY

*Le Trittico le plus complet avec des programmes spéciaux ...*

*Pour les glacières et fermiers / transformation du lait*



## TRITTICO STARTRONIC EVO

*Le Trittico pour la glacerie et les produits laitiers ...*

### Les différentes capacités pour une production adaptée à chaque entreprise

TRITTICO 183 = Production 12 à 18 litres par heure / cuve de 3 litres

TRITTICO 305 = Production 20 à 30 litres par heure / cuve de 5 litres

TRITTICO 610 = Production 40 à 60 litres par heure / cuve de 10 litres

TRITTICO 1020 = Production 80 à 120 litres par heure / cuve de 20 litres

### Les programmes et produits Trittico

Avec les différentes versions de Trittico, voici les différents programmes et produits réalisés automatiquement : Crème pâtissière, Flan, Crèmeux, Glace, Sorbet, Bavaroise, Anglaise, Appareil citron, Béchamel, Crème mousseline, Crème au Beurre, Crème d'amande, Confiture, Pâte de fruits, Marmelade, Confit d'oignons, Risotto, Soupe, Pâte à bombes, Parfait, Fonte et mise au point du Chocolat, Ganache, Glaçage, Crème dessert, Compote de fruits, Oeufs brouillés, Sirop, Sauce

...

# LA TRITTICO ONE



## TRITTICO ONE S

**Cuve 2 x 5 L**  
**Largeur : 50 cm**  
**Hauteur : 78 cm**  
**Profondeur : 79 cm**

## TRITTICO ONE M

**Cuve 2 x 7 L**  
**Largeur : 51 cm**  
**Hauteur : 140 cm**  
**Profondeur : 102 cm**

## TRITTICO ONE L

**Cuve 2 x 10 L**  
**Largeur : 61 cm**  
**Hauteur : 141 cm**  
**Profondeur : 95 cm**

## TRITTICO ONE XL

**Cuve 2 x 20 L**  
**Largeur : 61 cm**  
**Hauteur : 144 cm**  
**Profondeur : 115 cm**

- Production flexible
- Deux cuves indépendantes pouvant fonctionner simultanément
- Polyvalence maximale grâce aux 14 programmes
- Pasteurisation par choc thermique
- Facilité d'utilisation
- Gain de temps et régularité de production

### Programmes :

- Crème pâtissière
- Crème bavaroise, crème anglaise
- Crème de citron
- Béchamel
- Gelée de fruits
- Crème mousseline
- Crème au beurre
- Pâte à bombe, pâte à bombe chocolat
- Guimauve
- Glaces, sorbets

LA TRITTICO ONE POUR LES FABRICATIONS DE TOUS LES JOURS

# PRODUCTION EN MASSE



## MIXCREAM

Le Mixcream permet de mélanger, cuire et refroidir, pour une production de crème pâtissière, bavaroise, appareil citron ... Mono cuve avec programmation différée. Existe en capacité de 18 litres, 36 litres, 56 litres.

- Produit des crèmes d'une parfaite texture
- Possibilité de 1/2 cuve
- Nettoyage par douchette et démontage facile
- Système agitateur pale à voile, pour une texture lisse

## PATAMIX PÂTE À CHOUX

PATAMIX est la toute nouvelle technologie pour développer exclusivement la préparation en masse de la pâte à choux.

Elle chauffe, dépêche et incorpore les oeufs

- Jusqu'à 50 kg de produit par cycle
- Régularité de la pâte à choux (texture)
- Idéale en complément de la dresseuse



## DRESSEUSE FASTY FASTY PREMIUM



- PÂTE A CHOUX
- MACARONS
- MERINGUES
- FEUILLES DE BISCUITS

Toutes nos Dresseuses Fasty Bravo sont fournies avec :

- FILIÈRE 4 DOUILLES & FILIÈRE 6 DOUILLES
- FILIÈRE FEUILLE DE BISCUIT

POSSIBILITÉ DE TABLE INOX SUR ROULETTES EN OPTION

## FASTY EVO

- + PRODUITS ROTATION TORCADE
- + COUPE FIL BISCUITERIE



# LA MINITOP BRAVO



## Production de crème fouettée instantanée

La Minitop Bravo est la solution idéale pour réaliser une **crème fouettée instantanée**, régulière et parfaitement maîtrisée. Équipée d'une **cuve réfrigérée de 4 litres** avec aspiration extérieure et **refroidissement jusqu'au bec**, garantit une hygiène optimale et une **conservation parfaite**. Sa régulation instantanée permet d'**ajuster la texture à la demande**, tout en offrant jusqu'à **30 % de volume en plus**. Le **dosage précis** limite les pertes et assure un gain de temps considérable au quotidien.



# ENROBEUSE ET TEMPÉREUSE CHOCOLAT



Cette machine permet la **fonte et la mise au point automatiques du chocolat** et dispose d'une table de moulage vibrante et chauffante. Elle est équipée d'un **tapis d'enrobage repliable avec vitesse réglable, démontable et facile à nettoyer**, ainsi que d'une plaque en inox pour la découpe du papier au cutter. **Idéale pour l'enrobage, le moulage, la réalisation de décors en chocolat** et la distribution de chocolat en pâtisserie.



**Disponible en 12 kg, 24 kg et 50 kg**