

Notice d'Utilisation Simplifiée

Bravo Trittico 204 Executive

La **Bravo Trittico 204 Executive** est une machine multifonction compacte destinée aux professionnels de la glacierie, de la pâtisserie et du chocolat. Elle combine un cuiseur-pasteurisateur en partie haute (cuve chaude) et un cylindre de turbinage en partie basse (cuve froide). Le transfert se fait de manière interne et stérile.

1. Caractéristiques Techniques

Paramètre	Spécification
Capacité par cycle	1,5 à 4 Litres
Production horaire moyenne	16 à 24 Litres
Type de cuve	Double cuve (Chauffage indépendant du refroidissement)
Matériaux de construction	Acier inoxydable AISI 304 haute résistance
Système d'agitation	Vitesse variable contrôlée par logiciel (Inverter)

2. Fonctionnement du Panneau de Contrôle

La machine est divisée en deux zones opérationnelles distinctes :

- **Cuve Supérieure (Chauffage)** : Permet la cuisson et la pasteurisation (crème pâtissière, base gelato). Signalée par des voyants rouges.
- **Cuve Inférieure (Refroidissement)** : Dédiée au turbinage de la glace ou au refroidissement rapide des crèmes. Signalée par des voyants bleus.
- **Écran Executive** : Permet de sélectionner les programmes pré-enregistrés (Gelato, Sorbet, Crème Pâtissière, Ganache, Lemon Curd) ou de configurer des cycles personnalisés.

3. Entretien et Nettoyage

- **Nettoyage quotidien** : Utiliser le programme de lavage intégré avec de l'eau tiède et un détergent alimentaire non abrasif.
- **Démontage** : Retirer régulièrement le racleur de la cuve inférieure et le papillon de transfert pour un nettoyage approfondi.
- **Joints** : Inspecter l'état et l'étanchéité des joints pour éviter toute fuite ou usure prématurée.