



Libretto di istruzioni

ITALIANO



LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI

trittico® du series







Traduzione originale



Introduzione	4
Garanzia	5
Dati tecnici	6
Generalità	7
Installazione	8 ÷ 18
Prima messa in moto	19
Avvertenze	20
Estrazione	21
Controllo tradizionale	22
Controllo ionico	22 - 23
Uso TRI. MECCANICO	24 ÷ 31
Uso TRI. STARTRONIC PREMIUM	32 ÷ 35
Uso TRI. STARTRONIC PLUS	36 ÷ 41
Uso TRI. EXECUTIVE PREMIUM	42 ÷ 47
Uso TRI. EXECUTIVE EVO	48 ÷ 53
Optional	54 ÷ 61
Lavaggio e manutenzione	62 ÷ 69
Risoluzione problemi	70 ÷ 75
Ricerca guasti	76 ÷ 79
Schemi frigo	80 ÷ 85
Parti di ricambio	86 ÷ 161

Tutti i diritti sono riservati. E' vietata la riproduzione di qualunque parte di questo manuale, in qualsiasi forma, senza esplicito permesso scritto di Bravo S.p.A. Il contenuto di questo manuale può essere modificato senza preavviso. Ogni cura è stata posta nella raccolta e nella verifica della documentazione contenuta in questo manuale; tuttavia Bravo S.p.A. non può assumersi nessuna responsabilità derivante dall'utilizzo della medesima. Lo stesso dicasi per ogni persona o società coinvolta nella creazione e nella produzione di questo manuale.

BRAVO S.p.A. - Via della Tecnica, 5 36075 Montecchio Maggiore (VI) Italy Tel. +39 0444 707700 Fax +39 0444 499333 E-mail: bravo@bravo.it - Http: <http://www.bravo.it>

BRAVO FRANCE SARL - Zac Les Radars - Immeuble Le Multitech - - Rue Jean Jacques Rousseau - 91350 GRIGNY Tel. (1) 69435050 - Fax. (1) 69067258 - E-mail: info@bravofrance.fr - Http: <http://www.bravofrance.fr>

BRAVO ASIA PTE LTD - 16, Jalan Kilang Timor #02-03, Redhill Forum, Singapore 159308
Office +65 6271 7230/7053 - E-mail: info@bravo.asia - Http: <http://www.bravo.asia>

BRAVO NORTH AMERICA INC - 810 Tyvola RD, STA. 130 Charlotte, NC 28217 USA - Tel. 001 980-298-2993
E-mail: info@bravonorthamerica.com - Http: <http://www.bravonorthamerica.com>



Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver scelto una macchina **Bravo** ed in particolar modo il **Trittico**. **Trittico** è stato progettato con passione per il lavoro artigianale, rispettando i canoni tradizionali che, diversamente da altri, permettono di ottenere la qualità superiore che contraddistingue la Sua categoria.

Trittico, che non è solamente una macchina bensì un nuovo modo di lavorare, grazie alla sua versatilità ed elasticità permette di svolgere un lavoro polivalente e completo per il Suo laboratorio artigianale.

Con l'obiettivo di facilitare al massimo il Suo lavoro quotidiano in laboratorio, **Bravo** è in grado di offrirle svariati modelli a seconda delle diverse necessità.

Da oggi, con il ritiro del Suo **Trittico** presso uno dei Partner Bravo, possiamo annoverarla quale Socio del Club Bravo, offrirle un'assistenza personalizzata e tutte le informazioni necessarie per un utilizzo completo ed efficace del Suo **Trittico**.

Bravo S.p.A.



BRAVO S.p.A. - di seguito solo **Bravo** - garantisce, conformemente alle condizioni sotto elencate, che tutte le macchine da essa prodotte vengono consegnate in perfetto stato. Qualora una qualsiasi parte dovesse risultare difettosa o mal funzionante, sia nella costruzione che nel materiale, potrà essere rivendicato il diritto di garanzia come indicato nelle presenti condizioni.

A) condizioni di GARANZIA PER I PAESI: EUROPA, NORD AMERICA e AMERICA CENTRALE (con esclusione di Anguilla, Antigua e Barbuda, Aruba, Bahamas, Barbados, Belize, Bermuda, Isole Vergini britanniche, Isole Cayman, Clipperton, Cuba, Groenlandia, Grenada, Guadalupa, Haiti, Giamaica, Martinica, Montserrat, Navassa, Antille Olandesi, Nicaragua, Saint Barthélemy, Saint Kitts e Nevis, Santa Lucia, Saint Martin, Saint-Pierre e Miquelon, Saint Vincent e Grenadine, Trinidad e Tobago, Turks e Caicos, Isole Vergini americane), **SUD AMERICA** (con esclusione di Bolivia, Georgia del Sud e isole Sandwich meridionali, Guyana Francese, Guyana, Paraguay, Suriname), **ASIA** (con esclusione di Kazakistan, Kirghizistan, Tagikistan, Turkmenistan, Uzbekistan, Corea del Nord, Mongolia, Afghanistan, Bangladesh, Bhutan, Iran, Maldive, Nepal, Pakistan, Sri Lanka, Arabia Saudita, Iraq, Oman, Palestina, Siria, Yemen, Birmania, Timor Est), **OCEANIA** (con esclusione di Melanesia - eccetto che per la Nuova Caledonia -, Micronesia e Polinesia), e per i soli stati di **Algeria, Marocco, Mauritius, Tunisia del continente Africano.**

La lista dei paesi sopra indicati è soggetta a possibili modifiche da parte di Bravo S.p.a. in funzione del variare delle condizioni socio-economiche (stati di guerra, ecc...). Al verificarsi di eventi catastrofici (guerre, terremoti, ecc...), Bravo S.p.a. fornirà esclusivamente la garanzia di cui alla lettera "B".

La garanzia si applica ai paesi appena indicati (per i paesi esclusi vedere la lettera "B" che segue)

La Bravo S.p.A. garantisce solo ed esclusivamente la sostituzione delle parti riconosciute difettose in garanzia e la relativa spedizione in porto franco dei pezzi di ricambio al Concessionario, il quale dovrà provvedere alla restituzione, sempre in porto franco dei pezzi sostituiti. La manodopera, le spese di viaggio, trasferta, ecc. sono a carico esclusivo del Concessionario. In caso di guasto, durante il periodo di garanzia, la Bravo S.p.A. può richiedere, se necessario, la consegna della macchina (a spese del cliente) presso la propria officina, per provvedere in quella sede alla riparazione (non è previsto l'invio di macchine in sostituzione).

B) condizioni di GARANZIA PER PAESI ESCLUSI DALLA GARANZIA PREVISTA ALLA LETTERA "A". La garanzia è limitata alla sola fornitura al cliente dei pezzi in sostituzione, previa consegna da parte del cliente dei pezzi difettosi; resta pertanto espressamente esclusa la prestazione della manodopera e i costi di trasporto relativi alla consegna e/o restituzione dei pezzi, che saranno a carico del cliente.

C) NORME COMUNI ALLE condizioni di GARANZIA PER PAESI DI CUI DA ALLE LETTERE "A" e "B". La garanzia copre i difetti di materiale e di costruzione per una durata di 12 (dodici) mesi dalla data di consegna della macchina. La validità della garanzia è subordinata ad un corretto utilizzo della macchina e ad una manutenzione conforme alle istruzioni contenute nel libretto di istruzioni.

La garanzia è espressamente condizionata, a pena di decadenza, all'invio - entro 8 giorni dall'installazione - a mezzo fax e/o e-mail raccomandata A.R. del check-list e del certificato di garanzia compilato da un tecnico autorizzato Bravo e sottoscritto in tutte le parti. La garanzia è limitata alle sole forniture come indicato ai punti "A-1" e "B-1". Si precisa che non sono coperti da garanzia i materiali soggetti ad usura (es. palette laterali, pattini di fondo, denti mescolatori, gas refrigerante ecc.); così come non sono mai oggetto di garanzia i lavori di regolazione, manutenzione e riparazione ordinaria. Si precisa altresì espressamente che la garanzia non copre danni derivanti da negligenza, imprudenza o imperizia nell'utilizzo della macchina, così come non copre reclami o richieste riguardanti risarcimenti per interruzione di lavorazione o altri danni indiretti.

La prestazione della garanzia è subordinata alla preventiva riconsegna dei componenti difettosi.

La garanzia decade qualora una persona non autorizzata installi la macchina; qualora la macchina sia stata sottoposta ad una riparazione, manutenzione o pulizia da personale non autorizzato; qualora siano effettuate modifiche sulla macchina o componenti della stessa (ad es. impianto elettrico e/o elettronico, software, ecc...); qualora vengano utilizzati ricambi non originali; qualora l'utente finale abbia ommesso di segnalare o far riparare immediatamente difetti o anomalie; in caso di altri danni insorti per mancata tempestiva segnalazione ed eliminazione di guasti, per colpa dell'utente o per mancato rispetto delle indicazioni di pulizia ed utilizzo; qualora la macchina subisca danni provenienti dall'esterno, ad es. di natura meccanica o chimica (danni ai materiali plastici, danni a parti metalliche, leggera ruggine) o dovuti ad altri eventi sempre di natura estranea; qualora la macchina sia stata trascurata o utilizzata in modo improprio. Inoltre in nessun caso viene garantito il risarcimento di danni diretti ed indiretti.

Modello	12 H	12 A	18 H	18 A	30 H	30 A	50 H	50 A	60 H	60 A	120 H	120 A rem.	122 H	122 A	183 H	183 A	305 H	305 A	457 H	457 A	610 H	610 A rem.	1015 H	1015 A rem.	1020 H	1020 A rem.			
Produzione per ciclo	lit.	2,5	2,5	3	3	5	5	7	7	10	10	20	20	2,5	2,5	3	3	5	5	7	7	10	10	15	15	20	20		
Produzione minima continua oraria	lit./h	8	8	12	12	20	20	30	30	40	40	75	75	8	8	12	12	20	20	30	30	40	40	60	60	75	75		
Produzione massima oraria	lit./h	12	12	18	18	30	30	45	45	60	60	120	120	12	12	18	18	30	30	45	45	60	60	90	90	120	120		
Miscela per ciclo	kg	1	1	1,25	1,25	2	2	2,75	2,75	4	4	8	8	1	1	1,25	1,25	2	2	2,75	2,75	4	4	5	5	8	8		
	kg.	2	2	2,5	2,5	4	4	5,5	5,5	8	8	16	16	2	2	2,5	2,5	4	4	5,5	5,5	8	8	10	10	16	16		
Potenza massima	KW	3,2	3,3	5,3	5,4	5,8	5,9	6,3	6,5	9	9,2	18,6	18,9	3,2	3,3	5,3	5,4	5,8	5,9	6,3	6,5	9	9,2	11,2	11,5	16	16		
	V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	230V	
Assorbimento V230	A	12	12	17,7	17,7	19,4	21	21	30,1	30,1	61,2	61,2	12	12	17,7	17,7	19,4	19,4	21	21	30,1	30,1	37,5	37,5	61,2	61,2	112	112	
Magnetotermico (V230)	Fasi/A	2x16	2x16	3x25	3x25	3x40	3x63	3x63	3x63	3x63	3x100	3x100	2x16	2x16	3x25	3x25	3x40	3x40	3x63	3x63	3x63	3x63	3x100	3x100	3x100	3x100	3x100	3x100	
Voltage / Fasi / 50Hz	V	--	--	400V	400V	400V	400V	400V	400V	400V	400V	400V	--	--	400V	400V	400V	400V	400V	400V	400V	400V	400V	400V	400V	400V	400V	400V	
Assorbimento V400	A	--	--	10,2	10,2	11,2	12,1	12,1	17,3	17,3	35,2	35,2	--	--	10,2	10,2	11,2	11,2	12,1	12,1	17,3	17,3	21,5	21,5	35,2	35,2	112	112	
Magnetotermico (V400)	Fasi/A	--	--	3x25	3x25	3x40	3x40	3x40	3x40	3x40	3x63	3x63	--	--	3x25	3x25	3x25	3x25	3x40	3x40	3x40	3x40	3x63	3x63	3x63	3x63	3x63	3x63	
Motore Mescolatore	KW	0,75	0,75	1,1	1,1	2,215	2,215	3,322	3,322	4,026	4,026	7,5-48	0,75	0,75	1,1	1,1	2,215	2,215	3,322	3,322	4,026	4,026	5,533	5,533	7,5-48	7,5-48	112	112	
Potenza compressore	KW	0,9	0,9	1,1	1,1	1,72	1,72	3	3	3	3	3,75	3,75	0,9	0,9	1,1	1,72	1,72	3	3	3	3	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	
Potenza resistenza	KW	0,88	0,88	1,5	1,5	2,55	2,55	2,55	4,2	4,2	8,4	8,4	0,88	0,88	1,5	1,5	2,55	2,55	2,55	2,55	4,2	4,2	4,2	4,2	4,2	4,2	4,2	4,2	
Ficron R404 A	g	1000	1200	1400	1400	150	2300	1200	2989	2000	2989	--	1000	1200	1200	1400	1150	2300	1200	2989	2000	4620	2200	--	--	2989	--	--	--
Condensatore frigor		H	A	H	A	H	AH	H	AH	H	AH	H	AH	H	A	H	A	H	AH	H	AH	H	AH	H	AH	H	AH	H	AH
Consumo indicativo d'acqua	lit/h	70	--	100	--	270	--	389	--	441	--	620	--	70	--	100	--	270	--	389	--	441	--	480	--	620	--	--	--
Pressione minima d'acqua	kPa	--	--	44	--	46	--	46	--	46	--	46	--	34	--	44	--	46	--	46	--	46	--	46	--	46	--	46	46
Larghezza	cm.	36	36	50	50	51	51	51	61	61	61	61	36	36	50	50	51	51	51	51	61	61	61	61	61	61	61	61	61
Profondità	cm.	68	68	79	79	80	97	95	95	95	115	115	68	68	79	79	80	97	95	95	95	95	100	100	115	115	115	115	115
Profondità con pedana	cm.	--	--	--	--	87,5	103,5	102,5	102,5	102,5	122,5	122,5	--	--	--	--	87,5	103,5	102,5	102,5	102,5	102,5	107,5	107,5	122,5	122,5	122,5	122,5	122,5
Altezza	cm.	70	70	78	78	140	140	140	141	141	144	144	75	75	78	78	140	140	140	140	140	141	141	141	141	144	144	144	144
Peso	kg	94	--	117	--	240	--	291	--	329	--	451	--	--	--	--	238	238	238	238	238	238	238	238	238	238	238	238	238
500cano NP400V	Ø mm²	--	--	4x4	--	4x6	4x6	4x6	4x6	4x6	4x10	4x10	--	--	4x4	4x4	4x6	4x6	4x6	4x6	4x6	4x6	4x10	4x10	4x10	4x10	4x10	4x10	4x10
Cable Hsmn-f 230V	Ø mm²	3x4	3x4	4x4	4x4	4x6	4x16	4x16	4x16	4x16	4x25	4x25	3x4	3x4	4x4	4x4	4x6	4x6	4x10	4x10	4x10	4x16	4x16	4x16	4x16	4x16	4x16	4x16	4x25
Rumoreletà	dB	--	--	44	44	46	46	46	46	46	46	46	34	34	44	44	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46

Min.200 - Max.300 (Min.2 Bar - Max.3Bar)



PRIMA DI AVVIARE LA MACCHINA LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI AVVERTENZE

Il presente manuale è stato realizzato in modo semplice e razionale, per offrirVi l'opportunità di conoscere a fondo la Vostra macchina.

In caso di interventi sulla macchina, **Bravo** raccomanda vivamente di pretendere l'uso esclusivo di ricambi originali, seguire le istruzioni descritte nel capitolo "Parti di ricambio". In tal caso le descrizioni ed illustrazioni contenute nella presente pubblicazione devono ritenersi indicative; **Bravo**, pertanto, si riserva il diritto, in qualunque momento e senza impegno, di apportare eventuali modifiche ad organi, dettagli, forniture di accessori che essa ritenga convenienti per un miglioramento o per qualsiasi esigenza di carattere costruttivo o commerciale.

Si consiglia di conservare il manuale in luogo asciutto, facilmente accessibile e vicino alla macchina. In caso di deterioramento o perdita del manuale è possibile richiederne una nuova copia alla **BRAVO** che provvederà (previo pagamento) all'invio.

PROTEZIONE ELETTRICA

La macchina viene dotata di:

- fusibili per la protezione del trasformatore (fig. 1-3-6 Rif. A)
- magnetotermico per la protezione di cortocircuito degli apparecchi di potenza interni. (Fig. 1 - 2 - 4 - Rif. B)
- fusibile a bordo scheda per la protezione della stessa (fig. 5 Rif. D). Nel caso in cui il fusibile viene manomesso la garanzia decade
- fusibile a bordo scheda per la protezione delle velocità dell'inverter (fig. 5 Rif. C). Nel caso in cui il fusibile viene manomesso la garanzia decade
- protezioni termiche interne ai motori ed al compressore che intervengono in caso di surriscaldamento degli stessi, il ripristino è automatico con il ritorno della temperatura alla normalità.

ATTENZIONE: nei modelli **EXECUTIVE EVO**, **EXECUTIVE PREMIUM** e **STARTRONIC PLUS** la protezione del motore mescolatore è garantita dalla pastiglia termica interna, dall'inverter e dalle protezioni termiche interne ai motori.

NEL CASO INTERVENISSE:

- nei modelli **12-18 MECCANICO** e **122-183 STARTRONIC** il ripristino è automatico, mentre per gli altri modelli consultate un **tecnico autorizzato BRAVO**.
- nei modelli **122-183-305-457-610-1015-1020 STARTRONIC PLUS**, **EXECUTIVE PREMIUM** e **EXECUTIVE EVO**, il ripristino viene consentito solo quando l'allarme è rientrato e si esegue premendo il pulsante STOP della relativa parte interessata dall'allarme.

In caso di intervento di una di queste protezioni, verificare le cause ed eliminarle prima di riavviare la macchina.

IMPORTANTE

L'installazione della macchina deve essere fatta da un **tecnico autorizzato Bravo (CAT Bravo)** seguendo le istruzioni contenute nel **check-list**, che dovrà essere compilato in tutte le sue sezioni. Il check-list dovrà essere rispettato a **Bravo**.

Tutte le installazioni effettuate da personale non autorizzato faranno decadere la validità della garanzia.

L'invio del check-list alla **Bravo** dovrà avvenire non oltre **8 giorni** dall'installazione della macchina, pena la decadenza della garanzia.

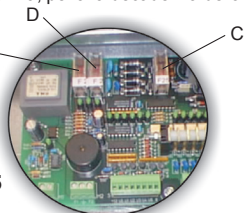


Fig. 5

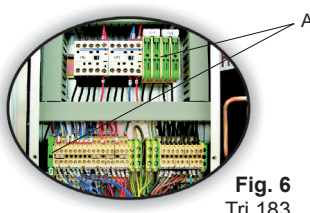


Fig. 6
Tri. 183

Italia

GENERALITÀ

Fig. 1
Tri. 122

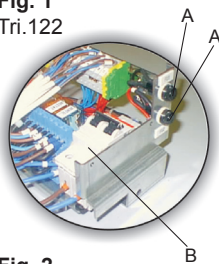


Fig. 2
Gel-Tri. 305+1020

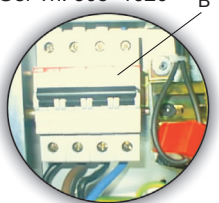


Fig. 3
Gel-Tri. 305+1020

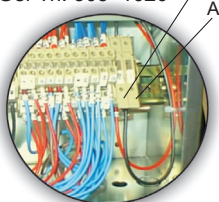
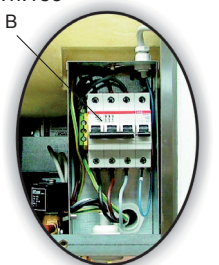


Fig. 4
Tri. 183



bribbico

MOVIMENTAZIONE DELLA MACCHINA

La macchina dovrà essere movimentata con l'ausilio di un mezzo meccanico facendo attenzione a non rovesciarla o farla cadere.

INSTALLAZIONE

La macchina dovrà essere posizionata su un pavimento possibilmente piano (*inclinazione Max. 1°*) e le ruote dovranno essere opportunamente bloccate con l'apposito freno.

La macchina dovrà avere a disposizione uno spazio minimo per le operazioni di lavoro e di manutenzione.

CONDIZIONI AMBIENTALI IDEALI

- Locale chiuso	
- Temperatura ambiente	media 20 °C (max. 30°C)
- Umidità	30-80% U.R.
- Illuminazione	100 lux
- Temperatura dell'acqua di rete	+15 °C (max. 20°C)
- Pressione dell'acqua di rete	200 - 300 KPa (2 - 3 bar)



Società iscritta al Registro Nazionale Produttori A.E.E. al n. IT0802000000583

Questo prodotto non può essere smaltito con i rifiuti urbani.

All'atto dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, il produttore sarà responsabile delle operazioni di raccolta e smaltimento dei prodotti arrivati a fine vita.

Tale obbligo è assolto attraverso il sistema collettivo: CONSORZIO ECOCAFFE'

Registro A.E.E. n. IT08011000014





AVVERTENZE SICUREZZA

Dopo aver tolto l'imballaggio alla presenza del trasportatore, assicurarsi dell'integrità della macchina.

In caso di dubbio non utilizzare la macchina e rivolgersi al proprio **Concessionario o CAT Bravo**.

Accertatevi che non restino nell'imballo o vadano perdute le parti elencate in "accessori di serie" presenti a pag. 25, 33, 37, 43 e 49.

L'uso della macchina comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.

In particolare:

- 1) Non toccare la macchina con mani o piedi bagnati o umidi.
- 2) Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- 3) Fare attenzione a non tirare il cavo durante gli spostamenti della macchina per eseguire le pulizie previste.
- 4) Non spostare la macchina tirandola per il cavo di alimentazione.
- 5) Non lasciare la macchina esposta agli agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- 6) Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o persone non in grado di intendere volere senza sorveglianza.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione accertarsi che l'interruttore generale, fissato al muro, risulti spento e che la spina di alimentazione sia scollegata. In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo agendo sull'interruttore generale a muro e chiudere il rubinetto dell'acqua. Per l'eventuale riparazione rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato Bravo** e richiedere l'utilizzo di **ricambi originali**. Il mancato rispetto di quanto detto sopra può compromettere il funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio e la decadenza della garanzia.

Gli elementi dell'imballaggio (*sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc*) non debbono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo. Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati di targa corrispondano alle caratteristiche della rete elettrica da cui deve essere alimentata. La targa è situata sul pannello posteriore o laterale della macchina.

CARATTERISTICHE DELL'IMPIANTO IDRICO (Vedi pag. 12-13-14-15-16-17)

Per i modelli 122-183 condensati ad acqua, tubazioni di carico - scarico acqua retinate di diametro interno Ø13 mm e diametro esterno Ø 19 mm, che resistono a 1000 KPa (10 bar) minimo di pressione e con saracinesca a muro Ø1/2" Gas (Ø21 mm) sia in carico che in scarico. (Fig. 7).

Per modelli 305-457-610-1015-1020 condensati ad acqua, tubazioni di carico - scarico acqua retinate, diametro interno Ø13 mm e diametro esterno Ø 19 mm, che resistono a 1000 KPa (10 bar) minimo di pressione e con saracinesca a muro Ø1/2" Gas (Ø21 mm) sia in carico che in scarico (fig. 7). **L'utilizzo di un tubo per elettrodomestici già flangiato con foro inferiore a Ø 13 mm fa decadere la garanzia.**

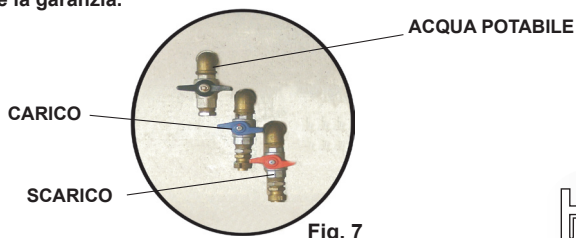


Fig. 7



MACCHINE CON CONDENSATORE AD ACQUA (vedi pag.12-13-14-15)

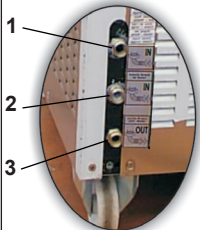


Fig. 8 (dal 305 al 1020)

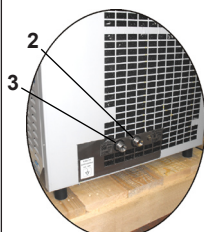


Fig. 9 (per 122-183)

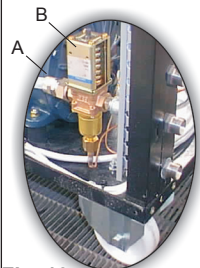


Fig. 10



Fig. 11 Scarico acqua
Macchina
all' ECOTOWER
predisposta
per allaccio
ECOTOWER

Osservando la targhetta posta sul lato posteriore della macchina, collegare al **LATO ENTRATA ACQUA** (rif. 1 fig.8 sanificazione macchina) la tubazione proveniente dalla rete idrica (rigorosamente acqua potabile), collegare al **LATO ENTRATA ACQUA** (rif.2 fig.8-fig.9 entrata acqua impianto frigo) la tubazione proveniente dalla rete idrica con una pressione di 200-300 KPa (2-3 Bar) ed al **LATO USCITA ACQUA** (rif.3 fig.8-fig.9 uscita acqua impianto frigo) la tubazione di scarico.

Si consiglia l'installazione di uno scarico dell'acqua ispezionabile in modo da controllare la quantità e la temperatura dell'acqua di scarico.

Nel caso di acque contenenti impurità è necessario collocare un filtro depuratore all'**ENTRATA ACQUA** allo scopo di evitare che incrostazioni o altro possano compromettere il funzionamento della valvola pressostatica di regolazione. Tale filtro va pulito e sostituito periodicamente.

Se l'acqua è particolarmente "dura" (con *molto calcare*), prevedere l'installazione di un "impianto addolcitore" onde evitare l'intasamento da calcare del condensatore. Se non si è a conoscenza diretta della qualità dell'acqua nella zona dove la macchina viene installata, interpellare i tecnici o gestori della rete idrica locale.

ATTENZIONE: È bene ricorrere al consiglio ed alle prestazioni di una Ditta esperta nel ramo qualora si contempra l'impiego di un qualsiasi trattamento. Il trattamento dell'acqua è infatti operazione che va fatta da personale specializzato.

N.B.: Il costruttore non risponde a danni arrecati alle macchine utilizzatrici, causati da un cattivo trattamento e controllo dell'acqua di alimentazione e di scarico.

ATTENZIONE: In caso di assenza di indicazioni, si ricorda che il tubo di entrata acqua di raffreddamento è quello sul quale è montata la valvola pressostatica. (Fig. 10).

Per un corretto funzionamento della macchina, l'alimentazione d'acqua dovrà essere sufficiente a smaltire il calore di condensazione. Si dovrà perciò avere una erogazione minima pari ai valori indicati nella tabella "caratteristiche tecniche".

Questo consumo aumenterà se la temperatura dell'acqua di alimentazione (acqua proveniente dalla rete idrica) sarà superiore a + 15 °C.

All'occorrenza regolare la valvola pressostatica (Fig.10 Rif.B) in modo che l'acqua esca dalla macchina in funzione ad una temperatura di +40° +42°C. Questa operazione deve essere fatta da un tecnico autorizzato BRAVO ed è sufficiente venga fatta una sola volta all'installazione della macchina, salvo variazioni di portata dell'impianto idrico.

Si raccomanda l'impiego di tubi in gomma telata per pressioni di almeno 1000 KPa (10 bar), con diametro interno di 13 mm adatti al porta gomma in dotazione.

Non lasciare mai la macchina in ambienti con temperature inferiori agli 0 °C senza aver completamente svuotato il condensatore.

Per fare ciò chiamare un tecnico autorizzato Bravo.

COLLEGAMENTO MACCHINE

ALL'ECONOMIZZATORE D'ACQUA "ECOTOWER". (vedi pag.16)

Predisporre le tubazioni in ferro zincato Ø1" Gas (Ø33 mm.) dai raccordi dell'economizzatore a dietro le macchine, sia per la linea di carico che di ritorno dell'acqua all'economizzatore. Dietro ciascuna macchina vanno messe comunque le due saracinesche Ø1/2"Gas (Ø21mm).

Si dovrà prevedere una terza tubazione Ø1/2" (Ø21mm) per l'acqua potabile di lavaggio della macchina. (fig. 7 Pag.9 Rif. A).

A tale scopo le macchine per l'economizzatore sono predisposte per 3 raccordi di allacciamento acqua (fig. 11). E' indispensabile seguire le indicazioni delle targhette (fig. 8) per collegare correttamente la macchina.

In ogni caso ricordiamo che il tubo più basso porta l'acqua calda in uscita dalla macchina all'economizzatore, il tubo centrale riceve l'acqua dall'economizzatore ed il tubo più alto va collegato da solo all'acqua potabile per il lavaggio.

Per il collegamento elettrico ed ulteriori informazioni consultare il libretto istruzioni ECOTOWER.



MACCHINE CON CONDENSATORE AD ARIA/ACQUA (vedi pag.13-17)

Anche queste macchine vanno collegate all'impianto idrico. L'aggiunta di acqua supplisce all'insufficiente condensazione aumentandone la resa. Quando la temperatura ambiente è elevata la macchina preleva da sola l'acqua di cui ha bisogno. La macchina deve essere posizionata in modo che il lato posteriore e le parti laterali distino almeno 50 cm. dalle pareti o da qualsiasi ostacolo.

Pulire frequentemente il pavimento sotto e vicino alla macchina, inoltre pulire una volta al mese il condensatore (Fig. 12) con un'aspiratore.

Sulle macchine con condensatore ad aria remoto si consiglia di mettere il condensatore direttamente su di una apertura verso l'esterno. Se possibile sarebbe meglio riportarlo in ambiente esterno riparato dalle intemperie e dal sole.

IMPORTANTE: Il condensatore può essere orizzontale o verticale a seconda dello spazio a disposizione, pertanto è necessario rispettarne l'orientamento. Sullo stesso sono posizionate delle frecce che ne indicano il giusto posizionamento.

I collegamenti dell'impianto frigo dovranno essere svolti sul posto, utilizzando appositi tubi di rame ($\varnothing 12 \times 1$ e $\varnothing 16 \times 1$ fino ad un max di 5m). Il lavoro deve essere effettuato da personale qualificato ed autorizzato **BRAVO**. I tubi dovranno essere isolati e posti in posizione ove non possano essere danneggiati.

IMPORTANTE: assicurarsi che tutti i rubinetti posti sul condensatore e sulla macchina siano aperti prima di mettere in moto il compressore.

Tale impianto costringe la macchina a restare immobile, quindi prevedere un maggiore spazio sui lati e dietro per le consuete pulizie.

Anche questa tipologia di macchine va collegata all'impianto idrico per le consuete procedure di sanificazione. Se la condensazione ad aria, nei periodi caldissimi, fosse insufficiente, la macchina provvede a prelevare automaticamente l'acqua necessaria di cui ha bisogno per garantire una corretta condensazione.

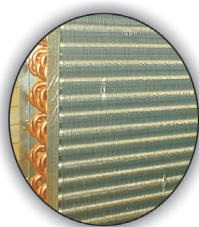


Fig.12

Fig.13
bipolare o
tripolare

MACCHINE CON CONDENSAZIONE

SOLO ARIA incorporato Mod. 610-1015-1020 (vedi pag. 17)

Queste macchine vanno collegate alla rete idrica per garantire la sanificazione, ma non necessitano di acqua per il funzionamento dell'impianto frigo. E' necessario incanalare l'aria che esce nella parte superiore della macchina verso l'esterno del locale di lavoro e garantire al locale stesso un minimo di ricambio d'aria dall'esterno con, ad esempio, una "grata" da cm 35x35 che metta in comunicazione il laboratorio con l'esterno oppure con un "sopraporta" forato.

CARATTERISTICHE DELL'IMPIANTO ELETTRICO

L'impianto deve essere munito di:

- interruttore magnetotermico bipolare o tripolare (fig.13) in base al tipo di macchina e conforme alle normative CEE vedi tabella (CARATTERISTICHE TECNICHE) a pag. 6.
- messa a terra come previsto da normative CEE
- differenziale da 30 mA per le macchine MECCANICHE, STARTRONIC PREMIUM
- differenziale da 30 mA ritardato da 0 a 300 ms per le macchine STARTRONIC PLUS, e EXECUTIVE

MORSETTO EQUIPOTENZIALE

Qualora la macchina venisse affiancata ad altre macchine, sarebbe indispensabile collegarle tra loro con un cavo di sezione adeguato utilizzando il perno filettato sporgente sotto la macchina sul lato posteriore. (rif. A fig. 14) Ciò garantisce una equipotenzialità elettrica tra tutte le macchine.

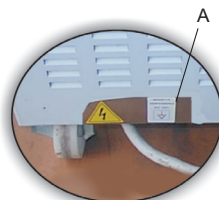
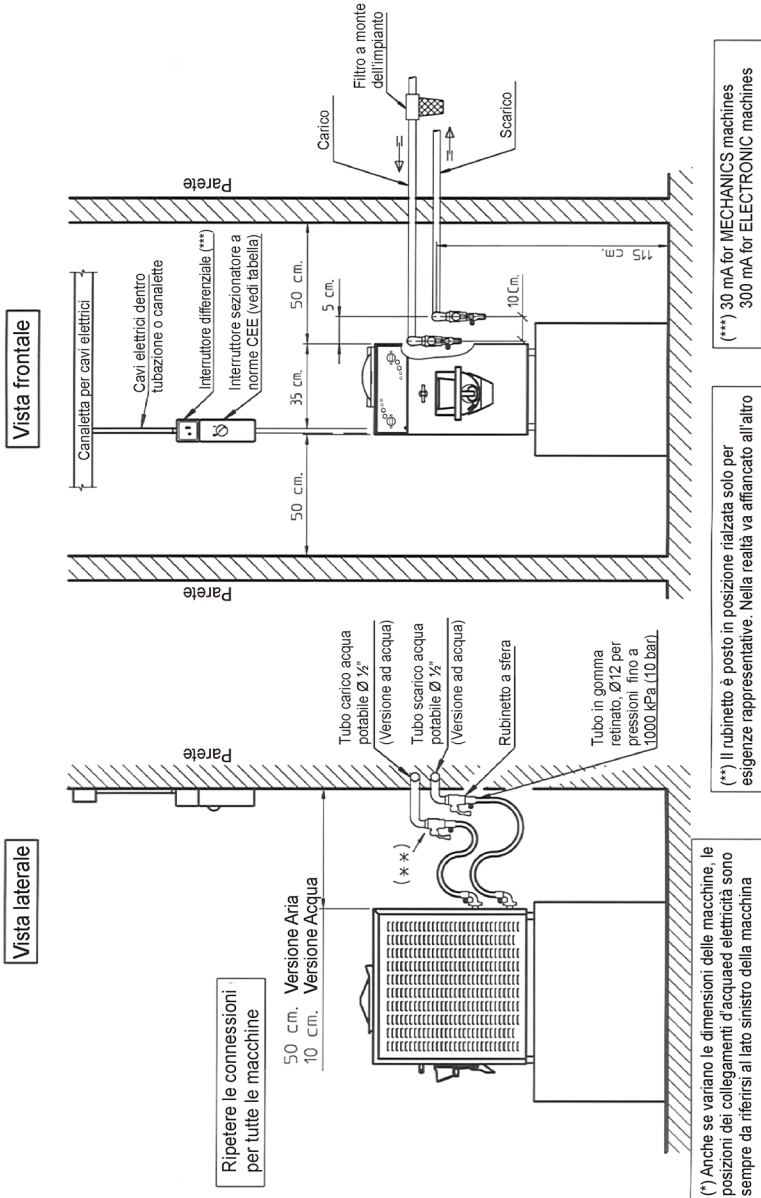


Fig.14

SCHEMA INSTALLAZIONE TRITTIKO DA TAVOLO

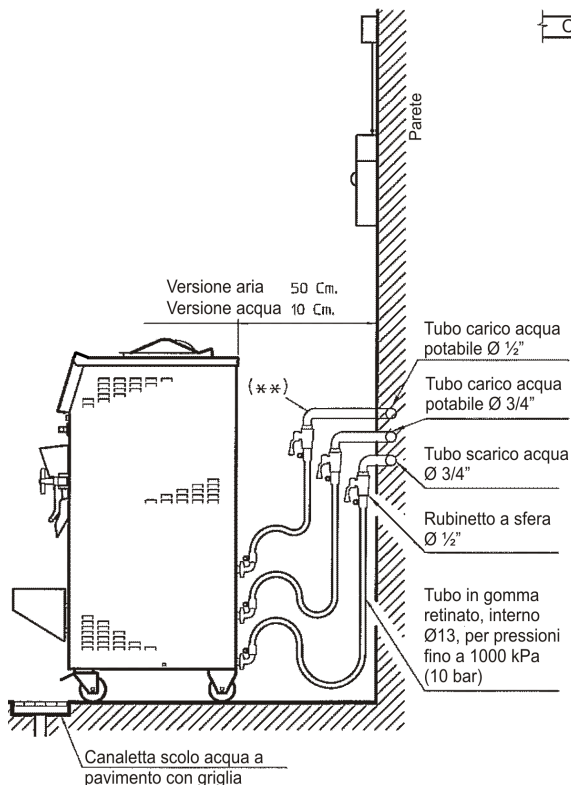




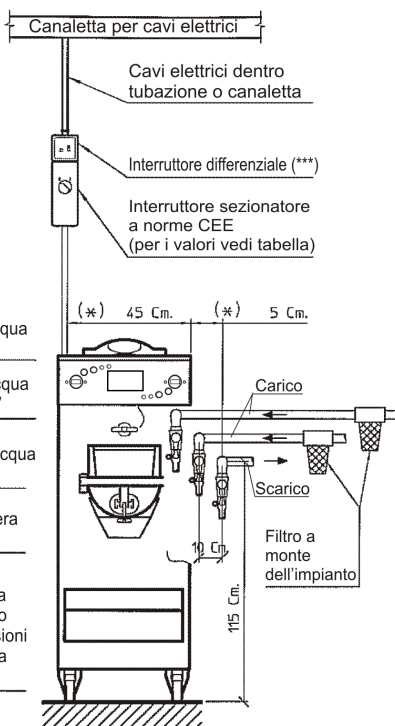
SCHEMA INSTALLAZIONE TRITTICO A PAVIMENTO

Italia
INSTALLAZIONE

VISTA LATERALE



VISTA FRONTALE



(*) Anche se variano le dimensioni delle macchine, le posizioni dei collegamenti di acqua ed elettricità sono sempre da riferirsi al lato sinistro della macchina.

(**) Il rubinetto è posto in posizione rialzata solo per esigenze rappresentative. Nella realtà va affiancato all'altro.

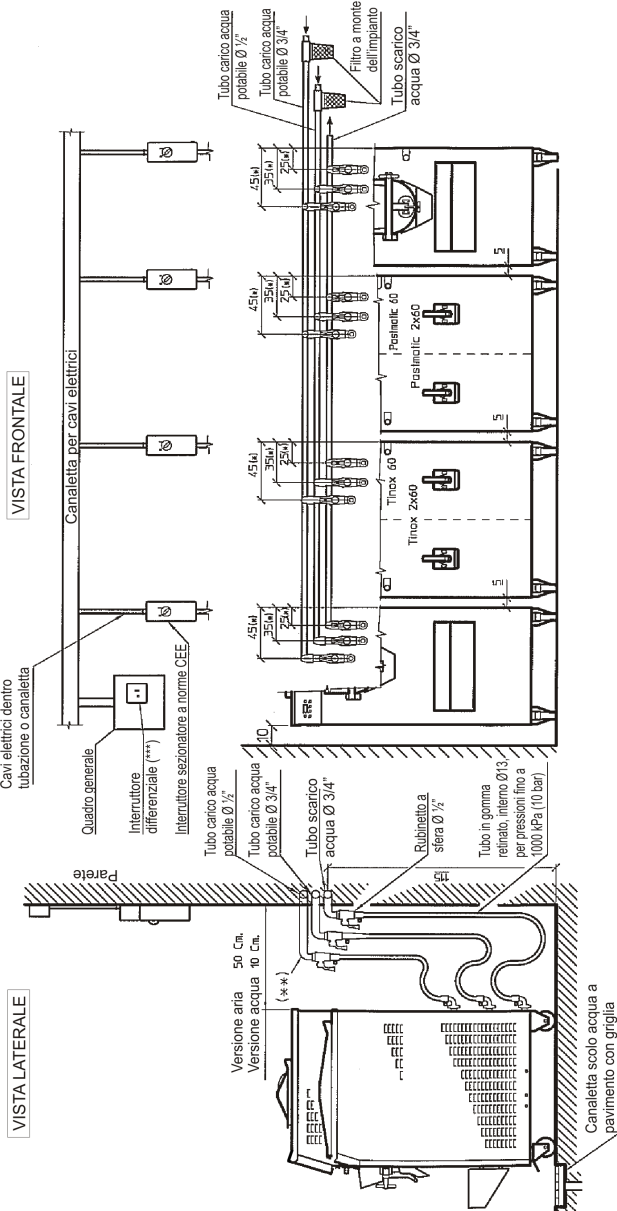
RIPETERE I COLLEGAMENTI PER OGNI MACCHINA MISURE IN CENTIMETRI

(***) 30 mA per le macchine MECCANICHE e STARTRONIC
30 mA ritardato 0-300 ms (o alta resistenza ai disturbi) per le macchine STARTRONIC PLUS, Executive Premium e Executive EVO

bribbico



SCHEMA INSTALLAZIONE IMPIANTO MEDIO A PAVIMENTO



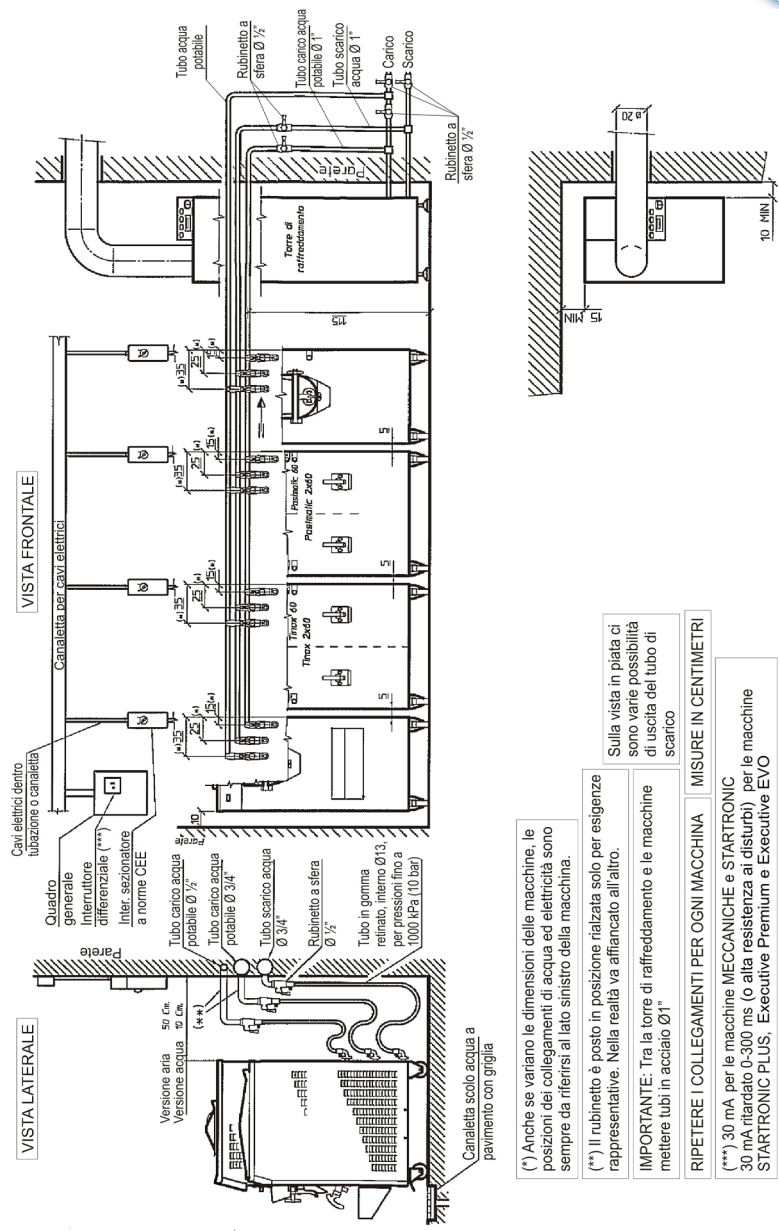
(***) 30 mA per le macchine MECCANICHE e STARTRONIC
30 mA ritardato 0-300 ms (o alta resistenza ai disturbi) per le macchine STARTRONIC PLUS, Executive Premium e Executive EVO

MISURE IN CENTIMETRI

(*) Anche se variano le dimensioni delle macchine, le posizioni dei collegamenti di acqua ed elettricità sono sempre da riferirsi al lato sinistro della macchina.

(**) Il rubinetto è posto in posizione rialzata solo per esigenze rappresentative. Nella realtà va affiancato all'altro.

SCHEMA INSTALLAZIONE IMPIANTO CON TORRE A PAVIMENTO



(*) Anche se variano le dimensioni delle macchine, le posizioni dei collegamenti di acqua ed elettricità sono sempre da riferirsi al lato sinistro della macchina.

(**) Il rubinetto è posto in posizione rialzata solo per esigenze rappresentative. Nella realtà va affiancato all'altro.

IMPORTANTE: Tra la torre di raffreddamento e le macchine mettere tubi in acciaio Ø1"

RIPIETERE I COLLEGAMENTI PER OGNI MACCHINA MISURE IN CENTIMETRI

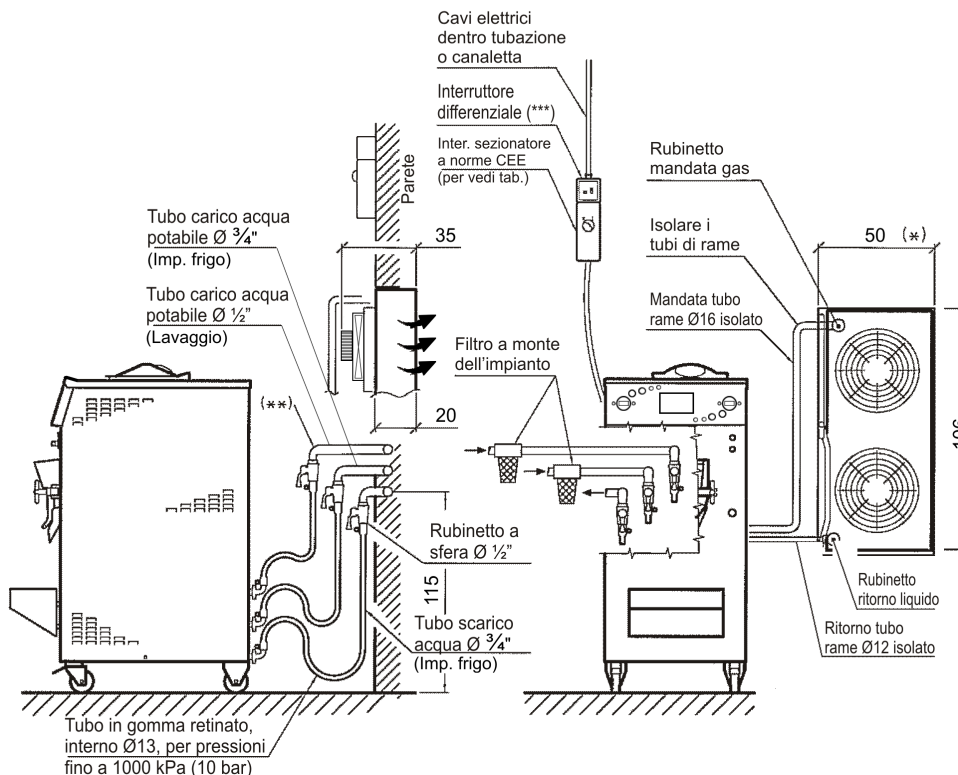
(***) 30 mA per le macchine MECCANICHE e STARTRONIC 30 mA ritardato 0-300 ms (o alta resistenza ai disturbi) per le macchine STARTRONIC PLUS, Executive Premium e Executive EVO

Sulla vista in pianta ci sono varie possibilità di uscita del tubo di scarico



SCHEMA INSTALLAZIONE TRITTIKO AD ARIA REMOTO A PAVIMENTO

Italia
INSTALLAZIONE



(*) 60 cm. per mod. 1015-1020 MISURE IN CENTIMETRI

È consigliato garantire al locale di lavoro un ricambio d'aria dall'esterno con una grata da cm. 35x35 che comunichi con l'esterno oppure con un "sopraporta" forato

(**) Il rubinetto è posto in posizione rialzata solo per esigenze rappresentative. Nella realtà va affiancato all'altro.

IL CONDENSATORE PUÒ ESSERE POSIZIONATO ANCHE A LATO DELLA MACCHINA

(***) 30 mA per le macchine MECCANICHE e STARTRONIC
30 mA ritardato 0-300 ms (o alta resistenza ai disturbi) per le macchine STARTRONIC PLUS, Executive Premium e Executive EVO

SI CONSIGLIA DI POSIZIONARE IL CONDENSATORE SU LUOGHI RIPARATI DOVUTAMENTE PROTETTO DALLE INTEMPERIE E DAL SOLE. LA DISTANZA MAX. TRA IL CONDENSATORE E LA MACCHINA NON DEVE SUPERARE I 5 METRI

bribbico

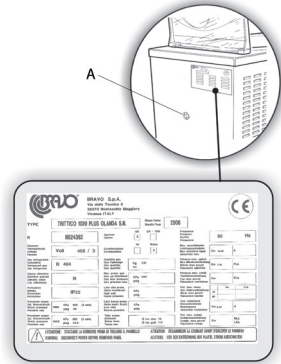
COLLEGAMENTO ELETTRICO

Deve essere fatto da personale professionalmente qualificato ed autorizzato.

Prima di installare una macchina fare approntare un interruttore a parete con un magnetotermico o fusibili adatti (vedi Fig. 13 pag.11) aventi caratteristiche di massimo assorbimento descritte nel capitolo "dati tecnici". Pag. 6

Prima del collegamento della macchina alla rete elettrica far controllare (fase per fase sui morsetti dell'interruttore) che la tensione di alimentazione in uscita dal magnetotermico corrisponda a quella di entrata indicata nella targhetta posta sul pannello posteriore (o sul fianco) della macchina (Fig. 15).

Fig.15



1) L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore, da personale professionalmente qualificato ed autorizzato (*Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato da Bravo*) e conformemente alla normativa vigente. Un'errata installazione può causare danni alla macchina stessa, alle persone o alle cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

2) La sicurezza elettrica di questo apparecchio è garantita soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.

E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

3) Verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi al personale qualificato.

4) All'installazione occorre montare un interruttore bipolare (*per i mod. 122*) o tripolare (*per tutti gli altri modelli*) con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm e preferibilmente dotato di fusibili pari all'assorbimento massimo indicato in targa. Il collegamento tra l'interruttore e gli appositi morsetti sulle macchine va realizzato con un cavo in gomma con conduttori di sezione adeguati all'assorbimento della macchina e conformi alle normative vigenti.

5) Fare attenzione che il cavo sia sufficientemente lungo per consentire lo spostamento della macchina per le pulizie.

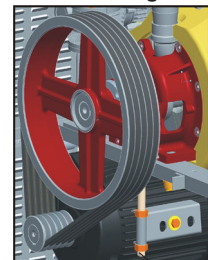
6) Non lasciare la macchina inutilmente accesa. Spegnerne sempre l'interruttore generale della macchina quando la stessa non sia utilizzata. Il fungo di emergenza spegne esclusivamente la scheda elettronica

7) Non coprire le griglie di aspirazione o di dissipazione. Mantenere un'adeguata distanza da pareti, oggetti, ecc ...

8) Il cavo di alimentazione della macchina non deve essere sostituito dall'utente o modificato, tagliato o allungato (*in caso di danneggiamento del cavo o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato Bravo*).

Fig. 16

ATTENZIONE: Dopo le prime giornate di lavoro, quando le cinghie trapezoidali di trasmissione hanno raggiunto il massimo allungamento, assicurarsi che le stesse siano sufficientemente tese e che non avvengano slittamenti sulle pulegge, causati da sovraccarico (il controllo deve essere fatto da un tecnico autorizzato Bravo). Nel caso le cinghie fossero lente, regolare la loro tensione agendo sull'apposito regolatore (fig. 16 - pos. A)



A



Prima di mettere in funzione per la prima volta la macchina, bisogna fare attenzione ad alcune regole fondamentali (*queste operazioni vanno eseguite anche dopo una sosta prolungata della macchina*).

1) Controllare che l'alimentazione elettrica sia in linea con quanto scritto nella targa posta nel retro o nel fianco della macchina (fig. 15 pag. 18).

2) Controllare, nel caso la macchina sia alimentata con una tensione elettrica trifase, che il senso di rotazione dei motori sia corretto. Per fare questo togliere l'agitatore dalla sua sede, quindi chiudere il coperchio e fare le seguenti verifiche:

A - Modelli 122, agitatore superiore ruota in senso orario (fig. 17).

B - Modelli dal 183 al 1020, agitatore superiore ruota in senso antiorario (fig. 18).

C - In tutti i modelli, il mescolatore mantecatore ruota in senso orario (fig. 19).

N.B.: nelle macchine con inverter, tipo **Executive** o **Startronic Plus**, che controlla la rotazione del motore del mantecatore, non è garantita la corretta rotazione del motore mantecatore se l'agitatore ruota nella giusta direzione, pertanto prestare molta attenzione che sia l'agitatore che il mantecatore girino correttamente. È sufficiente verificare il corretto senso di rotazione premendo il tasto di alta-velocità.

Attenzione: Qualora il senso di rotazione non corrisponda al corretto verso sopra esplicito, sarà necessario togliere la spina dalla presa elettrica, smontarla e invertire di posizione solamente il cavo nero con quello grigio. I tal modo i motori ruoteranno correttamente.

3) Spegner la macchina, togliere la spina e provvedere ad una accurata sanificazione prima dell'uso, secondo quanto prescritto nel capitolo lavaggio. Provvedere anche a lubrificare con vaselina o altro lubrificante per uso alimentare le parti soggette a scorrimento quali la tenuta in gomma del mescolatore, la valvola a farfalla ecc...

4) A questo punto si può ricollegare la macchina alla rete elettrica. Accendendola sui display deve comparire nella parte calda la scritta "Ca" e sul display della parte fredda la scritta "Fr", mentre sul monitor centrale alfanumerico (dove presente) dovrà comparire il messaggio di identificazione della macchina (**esempio: Executive...ecc...**).

5) A questo punto la macchina è pronta per funzionare. Scegliete il programma opportuno per il vostro lavoro

IMPORTANTE:

È BUONA NORMA TOGLIERE L'ALIMENTAZIONE TRAMITE L'INTERRUTTORE AL TERMINE DI OGNI GIORNATA, EVITANDO COSÌ EVENTUALI DANNI ALL'IMPIANTO ELETTRONICO CAUSATI DA POSSIBILI DISTURBI SULLA LINEA O SBALZI DI TENSIONE DOVUTI A FULMINI ECC.. BRAVO S.p.A. NON RISPONDE DEI DANNI CAUSATI DA AGENTI ESTERNI.

Fig. 17
Mod. 12-122

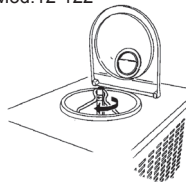


Fig. 18
Mod. 18-120
183-1020



Fig. 19





USO PREVISTO DELLA MACCHINA:

- La macchina deve essere utilizzata da un singolo operatore per volta.
- L'apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da uso improprio, erroneo ed irragionevole della macchina.
- Verificare, per la pulizia esterna della macchina o delle sue parti mobili, che la macchina sia scollegata dalla rete elettrica. Fare molta attenzione nella pulizia della pannellatura in lamiera dove le prese d'aria possono essere taglienti, e perciò possibilmente pericolose.
- Prima di iniziare ad utilizzare la macchina, eseguire un accurato lavaggio di tutte le parti destinate al contatto con gli alimenti e porre la massima cura nella sanitizzazione (vedere pag. 30 e pag. 76).
- Quando si intende iniziare ad utilizzare la macchina dare tensione almeno mezz'ora prima di iniziare la produzione del gelato, questo per prevenire il mal funzionamento del compressore.

USO SCORRETTO DELLA MACCHINA:

- non introdurre nelle aperture di accesso a parti in movimento, alcun attrezzo con macchina in funzione
- non superare mai le dosi e quantità massime prescritte nel manuale d'uso.
- Non neutralizzare i microinterruttori di sicurezza dei ripari mobili di accesso ai movimenti pericolosi.
- Non avviare la macchina con ripari mobili o ripari fissi smontati o non correttamente assemblati.
- Non dimenticare stracci o utensili all'interno delle zone accessibili della macchina. Prima di richiudere i ripari mobili e avviare la macchina controllare con cura e rimuovere eventualmente gli elementi estranei che vi si trovano all'interno.
- Non utilizzare mai solventi infiammabili e tossici per la pulizia della macchina.
- Non tirare o schiacciare il cavo di alimentazione della macchina durante le operazioni di movimentazione della stessa.
- Non toccare la macchina con mani o piedi bagnati.
- Non utilizzare le parti metalliche in movimenti per usi diversi da quelli concepiti
- Durante le fasi di pulizia, non indirizzare getti d'acqua verso la plancia comandi o verso le pannellature laterale o posteriore.

RISCHI RESIDUI:

- Durante la sanificazione delle parti metalliche in movimento, utilizzare mezzi di protezione (DPI) idonei quali guanti per evitare possibili tagli causati dal contatto con le parti taglienti delle stesse..
- In caso dell'utilizzo di programmi ad alta temperatura, la miscela può diventare pericolosa, per cui è necessario, all'apertura dei ripari mobili della macchina usare mezzi di protezione idonei (DPI) come: guanti, grembiule, visiera o occhiali e tutte le altre precauzioni possibili
- Le regolazioni e la manutenzione periodica devono essere fatte da personale qualificato e autorizzato dal costruttore.
- In caso di incendio non usare mai getti d'acqua sulle apparecchiature. Sezionare tutte le alimentazioni ed utilizzare idonei estintori.

SEGNALETICA DI SICUREZZA:

Sulla macchina è applicata la seguente segnaletica di sicurezza in prossimità delle zone a rischio elettrico e delle superfici con possibile temperatura elevata





QUANTITÀ DI MISCELA PER IL GELATO IN KG.

Modello macchina	Q.tà min.	Q.tà max.
Modello 12 - 122	Kg.1	Kg. 2
Modello 18 - 183	Kg. 1,5	Kg. 2,5
Modello 30 - 305	Kg. 2	Kg. 4
Modello 50 - 457	Kg. 2,5	Kg. 5,5
Modello 60 - 610	Kg. 4	Kg. 8
Modello 1015	Kg. 5	Kg. 10
Modello 120 - 1020	Kg. 8	Kg. 16

ATTENZIONE: Con la quantità minima la macchina deve funzionare a bassa velocità.

Le prestazioni ottimali della macchina si ottengono lavorando con la quantità massima sopra indicata; Se vengono superate diminuiscono le prestazioni della macchina. Viceversa una quantità minima inferiore a quella indicata può causare mal funzionamento e rottura della macchina.

Per le quantità minime e massime delle altre ricette (creme, salse.....) consultare il ricettario.

Modello



ESTRAZIONE

Quando il gelato è pronto, la macchina emette un segnale acustico (**BEEP**) ed il led del tasto **Start** lampeggia, dopo di che si può premere il tasto estrazione per estrarre il gelato.

Se la macchina non aziona subito l' "alta velocità" ma ritarda la partenza, significa che il controllo elettronico sta gestendo in modo ottimale il passaggio all'alta velocità, in modo da non avere dei picchi di assorbimento di corrente.

E' possibile inoltre, dare dei "colpi" di freddo supplementari durante l'estrazione del gelato.

Questo può essere di aiuto soprattutto sulle macchine di grandi dimensioni dove il cilindro è molto lungo.

Per fare questo, si deve premere il tasto **START** che attiverà il compressore per circa 15 secondi.



SISTEMI TRADIZIONALI DI CONTROLLO DI CONTROLLO DELLA MANTECAZIONE



I sistemi di controllo usati per le macchine da gelato per determinare quando il gelato mantecato è pronto, sono stati molti e svariati nel corso degli anni. Ne ricordiamo alcuni dei più usati:

1 - pressostato: viene controllata la pressione in uscita all'evaporatore. Quando la pressione di ritorno del gas al compressore va al di sotto di un certo valore si segnala che il gelato è pronto. In realtà, anche in questo caso il legame tra il gelato e la grandezza fisica che viene misurata è abbastanza approssimativo. Inoltre, se si verifica una perdita di gas dell'impianto frigorifero oppure una variazione della pressione dell'acqua dell'impianto, il buon funzionamento del sistema è compromesso. In definitiva potremo dire che questo sistema può funzionare bene solo in condizioni ideali.

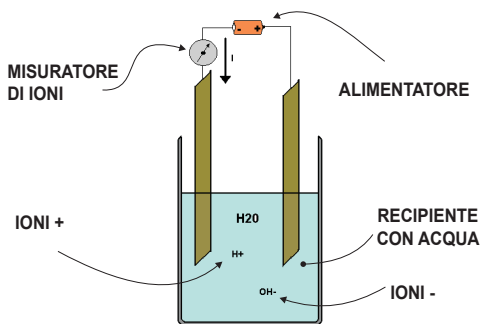
2 - temperatura: la temperatura è una grandezza difficile da misurare perché è una misura indiretta. La sonda del controllo elettronico misura infatti una grandezza elettrica (ohm) che deve essere trasformata in gradi, pertanto nella trasformazione possono essere introdotti degli errori, quindi questo sistema di misura necessita di parecchie verifiche e tarature. Inoltre la temperatura ideale a cui è pronto un gelato dipende fortemente dalla ricetta e dalla composizione del gelato stesso. Il sensore posizionato sul fondo del cilindro talvolta non rimane a contatto del gelato, quindi può leggere male la temperatura.

3 - controllo amperometrico: questi sistemi misurano la potenza assorbita dal motore durante la mantecazione. Infatti, quando il gelato diventa pronto per l'estrazione il motore compie uno sforzo maggiore per ruotare rispetto a quando il gelato stesso è nella fase liquida. La corrente assorbita dal motore in questo caso aumenta notevolmente. Ecco che possiamo impostare un valore di corrente per indicare un certo grado di consistenza del gelato. L'inconveniente di questo sistema è che il valore di corrente dipende dal tipo di motore, quindi la regolazione deve cambiare per ogni tipo di macchina. Inoltre una variazione della tensione di rete può determinare una consistente staratura della sonda per il controllo amperometrico, infine con una minima quantità di gelato, l'assorbimento di corrente (dovuto allo sforzo del motore) non arriverà mai ad eguagliare la soglia impostata, e quindi anche questo metodo spesso fallisce.

ED ECCO IL SISTEMA ADOTTATO DA BRAVO: IL CONTROLLO IONICO

I presupposti su cui si basa il sistema ionico sono i seguenti:

- Il gelato quando è ancora miscela contiene molta acqua la quale contiene ioni positivi e ioni negativi (anche i sali minerali contenuti negli ingredienti della miscela gelato contengono ioni positivi e negativi).
- Se applichiamo al liquido una micro tensione tramite due elettrodi (vedi fig. soprastante), gli ioni positivi migreranno verso l'elettrodo negativo e viceversa. Si ha così il fenomeno fisico chiamato "conducibilità ionica".
- Questa conducibilità può ovviamente essere misurata in modo ottimale dalla scheda elettronica.



Quando la miscela si trasforma in gelato non si ha più un liquido bensì un solido.

In un solido non ci sono più abbastanza ioni da permettere la conducibilità.

- Uno dei due sensori del controllo ionico è il cilindro stesso (messa a terra, massa), mentre l'altro sono le due barrette inserite sulla flangia del cilindro isolate dal materiale plastico di cui è composta (fig. 20 pag. 23) la flangia.

Quindi il principio su cui è basato il sistema ionico è la misura della quantità di ioni che è massima quando il gelato è nella fase liquida e tende a diventare nulla man mano che il gelato diviene più asciutto.

ATTENZIONE: il "sistema ionico" funziona solo se nel cilindro vi è il prodotto.



startronic PLUS

executive Premium

Italia

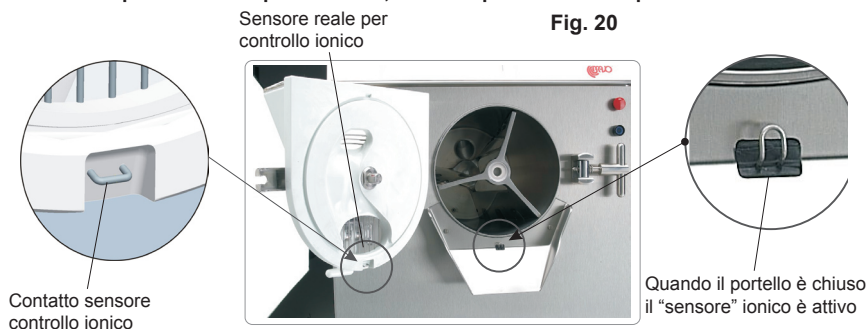
CONTROLLO IONICO 

executive Evo

SISTEMA IONICO

Questo nuovo sistema non presenta nessuno degli svantaggi illustrati dai sistemi precedenti, non dipende dalla quantità di gelato che si vuole mantenere, non dipende dal motore che spinge il mescolatore, non dipende dal sistema di raffreddamento, non dipende dalla tensione di rete, dipende però dalla tipologia di gelato. Infatti gelati alla frutta (come limone, fragola, ...) contengono molta acqua, minerali, acidi e quindi hanno un alto contenuto ionico rispetto ai gelati a base di latte (i grassi infatti non hanno proprietà elettrica).

Con questo sistema non sono più necessarie operazioni di taratura e regolazione ed il sistema è indipendente dal tipo di motore, dalla temperatura e dalle pressioni.



Oltre a ciò, il sistema ionico sfrutta le potenzialità di un nuovo dispositivo elettronico il cui utilizzo sulle macchine da gelato è stato brevettato da **BRAVO**.

Stiamo parlando del cosiddetto "inverter" o variatore elettronico di velocità. Questo dispositivo permette di variare la velocità del mescolatore a piacimento.

Il "SISTEMA IONICO" offre quindi 2 grandi opportunità:

1 - velocità elevata nella fase di formazione del gelato - in questo modo si può migliorare "l'overrun" cioè la quantità di aria incamerata dal gelato.

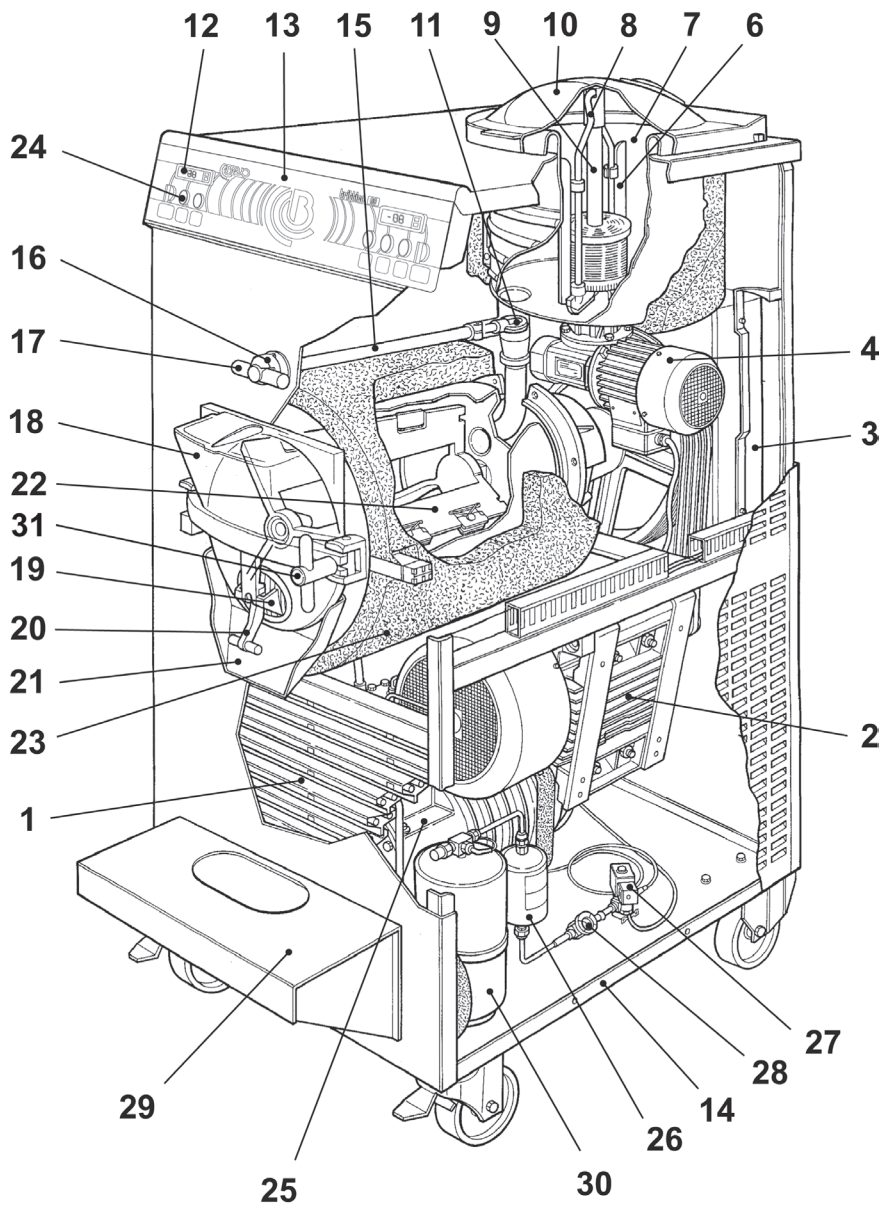
2 - velocità lenta nella fase finale del raffreddamento e consolidamento del gelato in modo tale da arrivare a valori più elevati di consistenza e ad ottenere un gelato sempre asciutto che si possa mettere direttamente in vetrina.

Queste due funzioni sono regolate in modo automatico.

Utilizzando il controllo ionico automatico, il gelatiere non deve far altro che inserire il gelato e premere "START", automaticamente provvede ad accelerare e a frenare il motore del mantecatore in base alla quantità di ioni presenti nel gelato e riconosce anche la tipologia di gelato inserita.

Consideriamo inoltre che l'accelerazione e la frenata vengono fatte dall'inverter in modo graduale, cioè senza scossoni o vibrazioni.

bribbico



**La macchina è composta da:**

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1- Condensatore ad acqua | 18- Flangia |
| 2- Motore elettrico | 19- Sportello estrazione |
| 3- Quadro elettrico | 20- Leva sportello |
| 4- Moto riduttore | 21- Scivolo |
| 6- Palette agitatore | 22- Mescolatore "3 Pale" |
| 7- Vasca superiore | 23- Cilindro congelatore |
| 8- Albero trascinatore | 24- Pulsante |
| 9- Colonna centrale | 25- Compressore |
| 10- Coperchio | 26- Filtro disidratante |
| 11- Valvola a farfalla | 27- Elettrovalvola gas |
| 12- Termoregolatore | 28- Indicatore di liquido |
| 13- Targa frontale | 29- Mensola |
| 14- Basamento gruppo frigo | 30- Ricevitore di liquido |
| 15- Guida albero comando | 31- Chiusura flangia a vite |
| 16- Leva blocco | |
| 17- Albero comando | |

Caratteristiche:

Il modello **MECCANICO** dispone di una vasca superiore con agitatore per il riscaldamento delle miscele per gelato, e dispone di un mescolatore per la mantecazione di qualsiasi miscela di gelato.

Accessori di serie:

- leva di chiusura flangia a vite
- denti mescolatore in materiale plastico
- scivolo di estrazione gelato fisso
- pannelli laterali in alluminio verniciato
- agitatore per la vasca superiore
- kit base ricambi (mensola di sostegno per appoggio della vaschetta, vaschetta di raccolta).

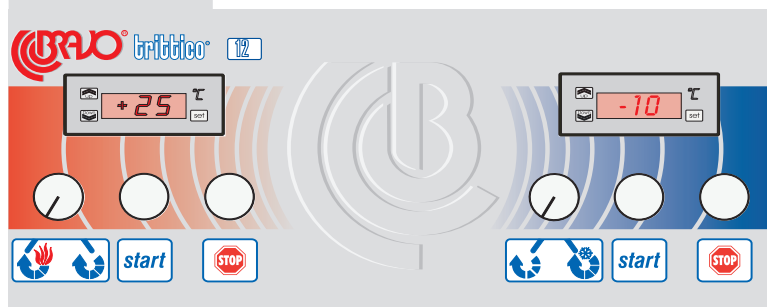
Optional(*):

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| - granita(*) | - tappeto in gomma |
| - kit 24 | - pannelli in acciaio inox |
| - doccetta lavaggio (pag. 60) | - leva flangia rapida (pag. 61) |
| - lavaggio giunto (pag. 61) | - denti in metallo (pag.61) |
| - cestello porta aromi | |

(*) Non disponibile per TRITTICO 120



Plancia comandi



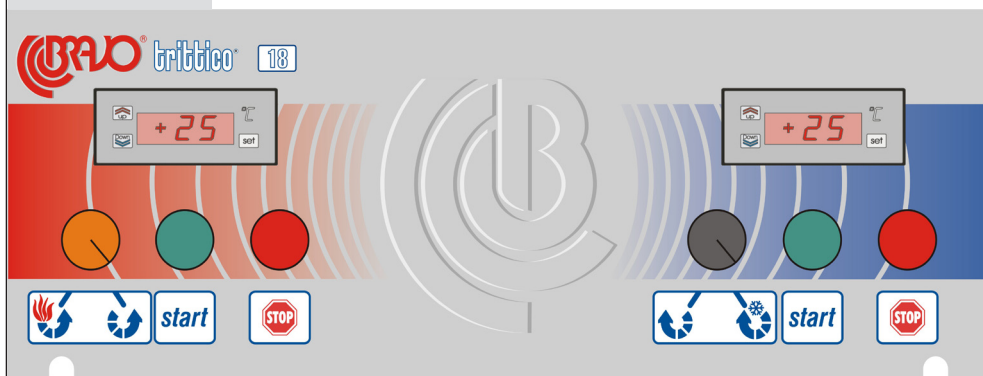
**CONTROLLO PARTE
PASTORIZAZIONE E
COTTURA
(Colore Rosso)**

Per comandare le funzioni
della vasca superiore
di riscaldamento e cottura.

**CONTROLLO PARTE
RAFFREDDAMENTO E
MANTECAZIONE
(Colore Blu)**

Tasti per comandare le funzioni
del cilindro congelatore.

Plancia comandi





TASTIERA PARTE CALDA



PARTE SINISTRA

Controllo parte riscaldamento e cottura (*colore rosso*). Il lato sinistro della macchina viene utilizzato per comandare le funzioni della vasca superiore di riscaldamento

SELETTORE PARTE CALDA

Con questo selettore è possibile selezionare l'agitazione con o senza riscaldamento.



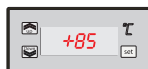
TASTO START (parte calda)

Il tasto **START** viene utilizzato per azionare la funzione scelta con il selettore "parte calda"



TASTO STOP

Il tasto **STOP** viene utilizzato per fermare immediatamente tutte le funzioni della vasca superiore di riscaldamento



TERMOREGOLATORE (PARTE CALDA)

Il termoregolatore serve ad impostare e visualizzare la temperatura di riscaldamento della vasca superiore. *(Per il modo d'uso vedi MODALITÀ D'USO TERMOREGOLATORE a pagina 31).*

TASTIERA PARTE CALDA

TASTIERA PARTE FREDDA



PARTE DESTRA

Controllo parte raffreddamento e mantecazione (*colore blu*). Il lato destro della macchina viene utilizzato per comandare le funzioni di raffreddamento del cilindro congelatore (parte sotto)

SELETTORE PARTE FREDDA

Con questo selettore è possibile scegliere le seguenti funzioni:

- velocità normale senza raffreddamento (*lavaggio*)
- velocità normale con raffreddamento



TASTO START (parte fredda)

Il tasto **START** viene utilizzato per azionare la funzione scelta con il selettore "parte fredda"

Per impostare il mescolatore su l'una o l'altra funzione, è sufficiente girare il selettore sulla posizione desiderata.



TASTO STOP

Il tasto **STOP** viene utilizzato per fermare immediatamente tutte le funzioni del cilindro congelatore.



ESTRAZIONE

Al suono del cicalino (*buzzer*) il compressore si arresta da solo, mentre il mescolatore continuerà a girare. A questo punto aprire lo sportellino per dare inizio all'estrazione del gelato (pag.31)



TERMOREGOLATORE (PARTE FREDDA)

Il termoregolatore serve ad impostare e visualizzare la temperatura di raffreddamento del cilindro congelatore. *(Per il modo d'uso vedi MODALITÀ D'USO TERMOREGOLATORE a pagina 31).*

TASTIERA PARTE FREDDA



Plancia comandi



CONTROLLO PARTE PASTORIZAZIONE E COTTURA (Colore Rosso)

Per comandare le funzioni della vasca superiore di riscaldamento e cottura.

CONTROLLO PARTE RAFFREDDAMENTO E MANTECAZIONE (Colore Blu)

Tasti per comandare le funzioni del cilindro congelatore.

Plancia comandi





USO DEL TRITTICO MECCANICO

30 - 50 - 60 - 90 - 120

Italia



TASTIERA PARTE CALDA

PARTE SINISTRA

Controllo parte riscaldamento e cottura (*colore rosso*). Il lato sinistro della macchina viene utilizzato per comandare le funzioni della vasca superiore di riscaldamento



SELETORE PARTE CALDA

Con questo selettore è possibile selezionare l'agitazione con o senza riscaldamento.

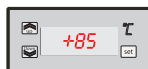


Il tasto **START** viene utilizzato per azionare la funzione scelta con il selettore "parte calda"



TASTO STOP

Il tasto **STOP** viene utilizzato per fermare immediatamente tutte le funzioni della vasca superiore di riscaldamento.



TERMOREGOLATORE (PARTE CALDA)

Il termoregolatore serve ad impostare e visualizzare la temperatura di riscaldamento della vasca superiore. (*Per il modo d'uso vedi MODALITÀ D'USO TERMOREGOLATORE a pagina 31*).

TASTIERA PARTE CALDA

TASTIERA PARTE FREDDA

PARTE DESTRA

Controllo parte raffreddamento e mantecazione (*colore blu*). Il lato destro della macchina viene utilizzato per comandare le funzioni di raffreddamento del cilindro congelatore (par sotto)



- Velocità lenta con raffreddamento (optional crema-granita)
- Velocità normale (standard)
- Velocità normale con raffreddamento (optional ICE-CREAM)
- Velocità normale senza raffreddamento (standard)
- Velocità normale con compressore (standard e granita)
- Velocità alta con raffreddamento (optional ICE CREAM)



TASTO START (parte fredda)

Il tasto **START** viene utilizzato per azionare la funzione scelta con il selettore "parte fredda"

Per impostare il mescolatore su l'una o l'altra funzione, è sufficiente girare il selettore sulla posizione desiderata.



TASTO STOP

Il tasto **STOP** viene utilizzato per fermare immediatamente tutte le funzioni del cilindro congelatore.



TASTO ESTRAZIONE

Al suono del cicalino (*buzzer*) il compressore si arresta da solo, mentre il mescolatore continuerà a girare. A questo punto aprire lo sportellino per dare inizio all'estrazione del gelato (pag.31)



TERMOREGOLATORE (PARTE FREDDA)

Il termoregolatore serve ad impostare e visualizzare la temperatura di raffreddamento del cilindro congelatore. (*Per il modo d'uso vedi MODALITÀ D'USO TERMOREGOLATORE a pagina 31*).

TASTIERA PARTE FREDDA



LAVAGGIO E SANIFICAZIONE DELLA MACCHINA

Prima di procedere con il riscaldamento della miscela di gelato, la vasca superiore deve essere accuratamente lavata e sanificata.

Un primo lavaggio della vasca superiore può essere fatto nel seguente modo:

- Chiudere la valvola a farfalla
- Con un secchio riempire d'acqua potabile la vasca superiore (circa 2/3 della sua capacità)


- Aggiungere un detergente appropriato per attrezzature ad uso alimentare o per stoviglie.

Per il lavaggio della macchina si raccomanda l'utilizzo di detersivi e prodotti sanificanti per apparecchi ad uso alimentare, idonei al contatto con alimenti, certificati dalla "UE" e Presidi Medici Chirurgici Registrati dai relativi Ministeri della Salute dei singoli paesi. Assicurarsi che il prodotto usato sia compatibile con l'ambiente e non sia fonte di inquinamento, inoltre assicurarsi che sia compatibile con i materiali che compongono la macchina. Attenersi scrupolosamente alle dosi e modalità d'uso indicate sulla confezione del vostro prodotto. Non lasciare materiale plastico (flangia, coperchio, ecc.) in acqua con sanificante per lunghi periodi di tempo e con dosaggi superiori a quelli indicati sulla confezione.

Dopo il lavaggio o sanificazione risciacquare accuratamente tutte le parti con abbondante acqua.

Si raccomanda di NON utilizzare prodotti detersivi o sanificanti contenenti anche in minima parte uno solo di questi elementi: CLORO, ALCOOL, TENSIOATTIVI, SALI D'AMMONIO, FENIL FENOLO, ALCHIMIL-ISOCHINOLINA, CLOREXIDINA, CETRIMIDE.

BRAVO S.P.A. NON RISPONDE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DA UN UTILIZZO IMPROPRIO DI PRODOTTI DETERGENTI O SANIFICANTI.

- posizionare il selettore parte calda nella posizione riscaldamento con agitazione ()

- premere il tasto START della parte calda

A questo punto la macchina inizia a riscaldare l'acqua fino ad una temperatura di 50-60°C, così da sciogliere i residui grassi che vengono staccati dalla parete della vasca superiore tramite l'azione raschiante dell'agitatore.

Va controllato che lo sportellino (fig.22) di uscita del gelato sia chiuso prima di fare defluire l'acqua dalla vasca superiore al cilindro congelatore.

A questo punto aprire la valvola a farfalla (fig.23) e far scendere una parte di acqua calda dalla vasca superiore al cilindro congelatore. Posizionare il

selettore della parte fredda nel comando  e premere il pulsante START

(parte fredda), per fare girare lentamente il mescolatore in modo da togliere residui di gelato e/o eventuali grassi dalle pareti del cilindro congelatore.

Lasciare passare qualche secondo poi estrarre l'acqua dal cilindro congelatore (ATTENZIONE È MOLTO CALDA) e ripetere il tutto con nuova acqua fino a pulire quasi totalmente la macchina.

Va precisato che la macchina non è da ritenersi sanificata in questo modo, per una pulizia più sicura si deve procedere allo smontaggio e lavaggio di tutte le singole parti mobili (vedi pag. da 59 a 66 di questo libretto di istruzioni), e al lavaggio manuale della vasca superiore, del cilindro congelatore, del tubo di travaso.

N.B.: La macchina deve essere lavata alla fine di ogni ciclo di lavoro, e comunque sempre prima di essere riavviata dopo una sosta superiore alle 24 ore.

PER IL LAVAGGIO CON DOCCETTA (OPTIONAL) VEDERE IL CAPITOLO A PAG.60





RISCALDAMENTO DELLA MISCELA (parte calda)

Ultimata la pulizia della macchina, si può iniziare a lavorare.

Il riscaldamento della miscela di gelato, avviene nella vasca superiore.

Chiudere la valvola a farfalla (riferimento 21 a pagina 30) e aprire il coperchio.

Posizionare il selettore della parte calda nella posizione () riscaldamento con agitazione.

Premere il pulsante START per attivare il ciclo di riscaldamento.

CICLO DI MANTECAZIONE (parte fredda)

A questo punto è possibile passare alla fase di produzione del gelato vero e proprio.

Selezionare con il selettore della parte fredda la funzione mantecazione normale con raffreddamento.

Premere il pulsante START per fare partire il ciclo di mantecazione.

La macchina si mette in funzione e sul display viene visualizzata la temperatura del gelato in quel momento.

La macchina continuerà a raffreddare e mantecare fino al raggiungimento della temperatura preimpostata (max -11°C).

ESTRAZIONE (valida per il TRI 12 - 18 meccanico)

Al suono del cicalino (buzzer) il compressore si ferma automaticamente, aprire lo sportellino (riferimento 22 a pagina 30) di estrazione del gelato.

ESTRAZIONE (valida per il TRI 30 - 50 - 60 - 90 - 120 meccanico)

Al suono del cicalino (buzzer), aprire lo sportellino di estrazione del gelato. Lasciare uscire un 20% circa di gelato e quindi premere il pulsante di ESTRAZIONE del gelato (questo serve ad evitare un assorbimento eccessivo di corrente).

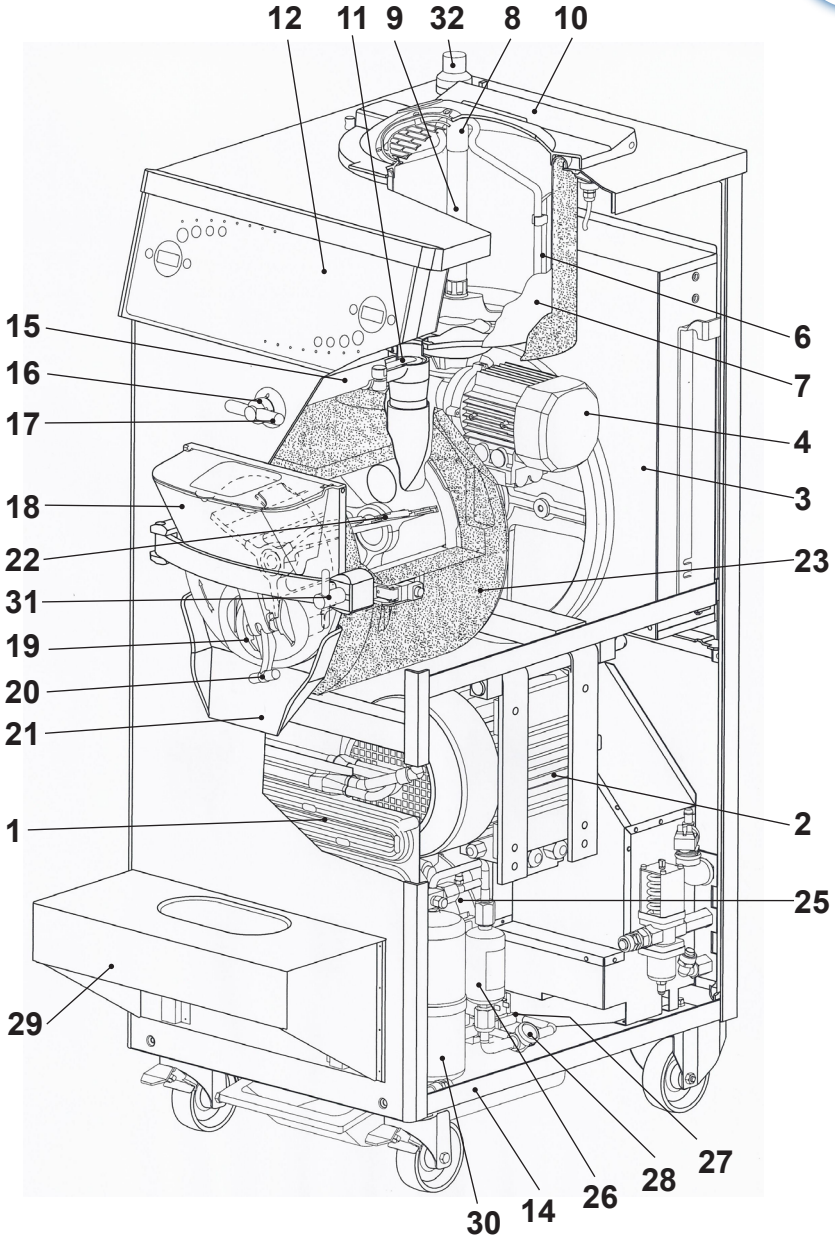
Impostazioni Termoregolatore TECNOLOGIC "R 38 S"

Per poter modificare il "SET POINT" d'arrivo, che l'utente può impostare, ci sono due modi:

1. Premere e tenere premuto per 5 secondi l'immagine del tasto "P", dopo questo tempo sullo schermo sarà visualizzata la dicitura "SP1" lampeggiante, agendo sull'immagine dei tasti freccia si potrà aumentare/ diminuire tale set point, una volta scelto il valore dopo un breve periodo, il termoregolatore memorizzerà automaticamente il valore.

2. Premere due volte consecutive sull'immagine del tasto freccia in basso, apparirà il valore del set point impostato, agire ancora sull'immagine del tasto freccia in alto o in basso per variare il valore. Una volta scelto il set point dopo un breve periodo, il termoregolatore memorizzerà automaticamente il valore.

La macchina inizierà a riscaldare ed agitare il prodotto, il suono di un cicalino avviserà che è stata raggiunta la temperatura preimpostata. A questo punto il ciclo di riscaldamento può ritenersi concluso e la miscela per gelato può essere fatta passare nel cilindro sottostante. Controllare sempre che lo sportellino (fig.22 pag.30) di uscita del gelato sia chiuso, quindi aprire molto lentamente la valvola a farfalla (fig.21 pag. 30) per travasare la miscela nel cilindro di mantecazione e raffreddamento.





La macchina è composta da:

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1- Condensatore ad acqua | 18- Flangia |
| 2- Motore elettrico | 19- Sportello estrazione |
| 3- Quadro elettrico | 20- Leva sportello |
| 4- Moto riduttore | 21- Scivolo |
| 6- Palette agitatore | 22- Mescolatore "3 Pale" |
| 7- Vasca superiore | 23- Cilindro congelatore |
| 8- Albero trascinatore | 25- Compressore |
| 9- Colonna centrale | 26- Filtro disidratante |
| 10- Coperchio | 27- Elettrovalvola gas |
| 11- Valvola a farfalla | 28- Indicatore di liquido |
| 12- Tastiera a membrana | 29- Mensola |
| 14- Basamento gruppo frigo | 30- Ricevitore di liquido |
| 15- Guida albero comando | 31- Chiusura flangia a vite |
| 16- Leva blocco | 32- Predisposizione Mixer |
| 17- Albero comando | |

Caratteristiche:

Il **Trittico STARTRONIC PREMIUM** è una macchina combinata per la produzione di gelato dotata di tutto l'equipaggiamento base necessario e si caratterizza per la sua semplicità di utilizzo.

Accessori di serie:

- leva di chiusura flangia a vite
- denti mescolatore in materiale plastico
- scivolo di estrazione gelato fisso
- pannelli laterali in alluminio verniciato
- agitatore per la vasca superiore
- kit base ricambi (mensola di sostegno per appoggio della vaschetta, vaschetta di raccolta).

Optional(*):

- | | |
|--|----------------------------------|
| - controllo ionico manuale (vedi pag. 22-23) | - scivolo tempera (vedi pag. 61) |
| - granita(**) vedi prog. "Gra" (pag. 40) | - tappeto in gomma |
| - scivolo estrazione removibile | - kit 24 |
| - doccetta lavaggio (vedi pag. 60) | - condensazione aria/acqua |
| - lavaggio giunto (vedi pag. 60) | - pannelli in acciaio inox |
| - Evo Mix (vedi pag. 61) | - cestello porta aromi |
| - denti in metallo (vedi pag. 60) | |
| - leva flangia rapida (vedi pag. 61) | |

(*) optional non disponibili per il modello da banco

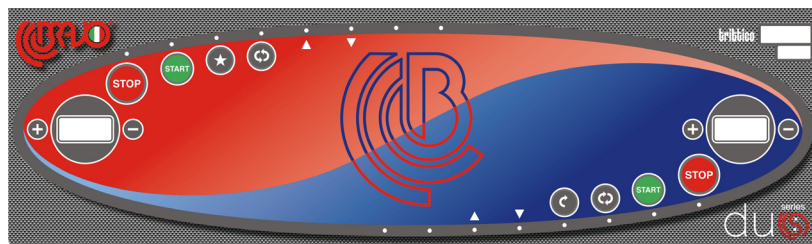
(**) optional disponibile solo per i modelli 305/457/610



USO DEL TRITTICO

startronic Premium






Plancia comandi standard



Controllo parte pastorizzazione e cottura (Colore rosso): Per comandare le funzioni della vasca superiore di riscaldamento e cottura






Controllo parte raffreddamento e mantecazione (Colore blu): Tasti per comandare le funzioni del cilindro congelatore

TASTIERA PARTE CALDA

-  **TASTO START:** Con questo tasto si attiva il riscaldamento e l'agitazione della vasca superiore e alla seconda pressione del tasto, dove possibile si attiva la variazione della temperatura
-  **TASTO STOP:** Blocca la funzione di agitazione e le resistenze. Ricordiamo che il tasto STOP nella parte sinistra della plancia (parte calda) non ferma le funzioni della macchina riguardante la mantecazione del gelato.
-  **TASTO STELLA:** Tasto multifunzione per l'abilitazione del mixer o qualora non presente viene utilizzato per abilitare l'allarme acustico
-  **TASTO AGITAZIONE:** Attiva la funzione dell'agitatore/miscelatore nella vasca superiore di pastorizzazione
-  **TASTI PIÙ/MENO:** Permettono di aumentare o diminuire la temperatura di pastorizzazione della miscela

TASTIERA PARTE CALDA

TASTIERA PARTE FREDDA

-  **TASTO START:** Con questo tasto si attiva la mantecazione nel cilindro congelatore, quindi aziona il mescolatore e l'impianto frigo e permette anche l'accesso alla variazione dei valori programmati. Al raggiungimento del valore impostato il cicalino e il tasto comincia a lampeggiare.
-  **TASTO STOP:** Blocca l'esecuzione di qualsiasi funzione della parte calda. Ricordiamo che il STOP nella parte destra della plancia (parte fredda) non ferma le funzioni della macchina riguardante la pastorizzazione della miscela
-  **TASTO VELOCITÀ BASSA DEL MESCOLATORE (solo startronic):** Con questo tasto si attiva la bassa velocità del mescolatore. Si utilizza solitamente per il lavaggio della macchina
-  **TASTO ESTRAZIONE (Modelli 305-457-610-1015-1020) :** Questo tasto abilita l'alta velocità del mescolatore.
-  **TASTI +/-:** Permettono di aumentare o diminuire il valore di fine mantecazione del gelato.

TASTIERA PARTE FREDDA



Attenzione: Prima di iniziare ad utilizzare la macchina, eseguire un accurato lavaggio di tutte le parti destinate al contatto con gli alimenti e porre la massima cura nella sanitizzazione (vedere pag. 60).

All'accensione della macchina, sul display parte calda viene visualizzata la dicitura "CA" e sul display della parte fredda viene visualizzata la dicitura "Fr", questo significa che non sono presenti allarmi e che la macchina è pronta per l'utilizzo.

Il programma preimpostato per la parte calda è il programma "Programmabile" ("Pro") che è l'unico disponibile per questa parte, mentre per la parte fredda il programma preimpostato è "Alta Consistenza" ("Cor").

OPTIONAL PROGRAMMA GRANITA E/O CONTROLLO IONICO MANUALE

Da macchina ferma, premendo il tasto "+" o "-" (parte fredda) una volta, sul display (parte fredda) lampeggia il nome del programma selezionato in quel momento. Per cambiare tale programma è sufficiente premere più volte il tasto "+" o "-" (parte fredda) sino ad individuare il nome del programma desiderato:

"Cor" → Alta Consistenza (di serie)



"GrA" → Granita (optional, per il funzionamento vedere pag. 40)

"IOM" → Controllo Ionico Manuale (optional, per il funzionamento vedere pag. 40)

Dopo alcuni secondi, senza ulteriori pressioni di tasti, il programma viene selezionato automaticamente. Sul display della parte fredda ricompare la scritta "Fr".

Uso del TRITTICO (parte calda)

RISCALDAMENTO PROGRAMMABILE (Programma "Pro")

Questo programma permette il riscaldamento del prodotto alla temperatura desiderata. Premendo il tasto START della parte calda inizia il programma, premendolo una successiva volta, sul display lampeggia la temperatura di cottura preimpostata che può essere modificata agendo sui tasti  .

La temperatura può essere variata da un minimo di 40°C a un massimo di 115°C

Uso del TRITTICO (parte fredda)

CICLO DI MANTECAZIONE (Programma alta consistenza "Cor")

La logica di controllo (centralina della macchina) analizza solo la corrente assorbita dal mescolatore, e visualizza sul display la temperatura del gelato istante per istante.

Fare scendere il prodotto nel cilindro congelatore e premere il tasto **START**. Durante il ciclo di lavoro, premendo il tasto **START** lampeggia un valore che rappresenta il grado di consistenza del gelato. Sul display compare un valore che può variare da 1 a 9 che rimane memorizzato anche per le mantecate successive. Tale variazione può essere effettuata in qualsiasi momento del ciclo di lavoro.

N.B.: Più alto è questo numero maggiore è la consistenza del gelato.

Attenzione: L'utilizzo della parola consistenza in questo caso non fa riferimento ad una misura direttamente ottenuta sul gelato, bensì tale misura è ricavata misurando lo sforzo effettuato dal motore, con le possibili problematiche elencate a pag. 22.

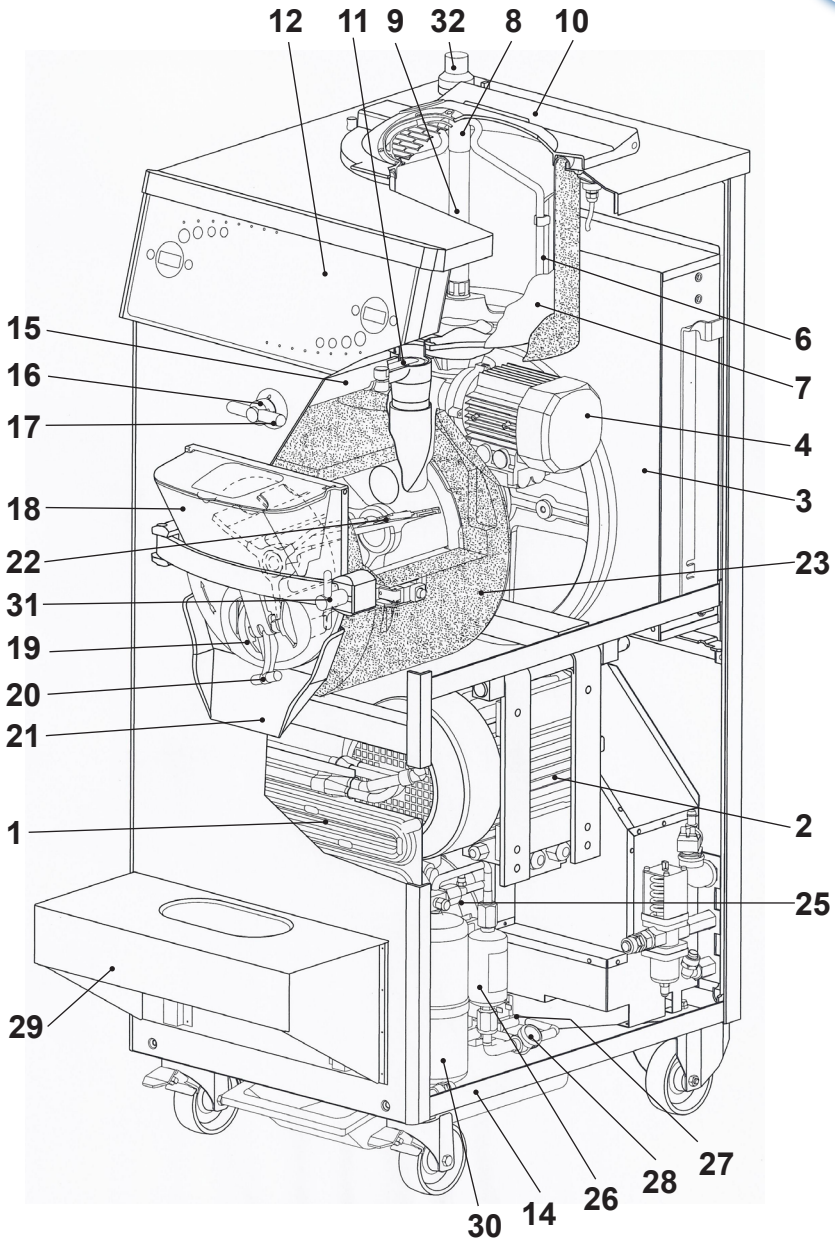
La mantecazione continua finché la corrente assorbita dal motore non raggiunge il limite impostato.

Se erroneamente venisse impostato un valore troppo alto, si può interrompere il ciclo premendo il tasto di estrazione. Al contrario, nel caso in cui il valore impostato è troppo basso, una volta terminato il ciclo si può premere nuovamente il tasto **START** per aumentare il valore e far continuare la mantecata.

Per iniziare il ciclo di lavoro è obbligatorio che nella macchina sia impostato il valore "8" oppure "9". Trascorsi circa 20 secondi è possibile diminuirlo. Di solito si utilizzano i valori da 1 a 4 per la mezza quantità di prodotto. Vengono poi impostati dalla casa, dei valori di sicurezza per evitare errori. Esiste infatti un tempo limite che ferma il mantecatore anche se non si è arrivati al valore di consistenza impostato.



TRITTICO
startronic PLUS





La macchina è composta da:

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1- Condensatore ad acqua | 18- Flangia |
| 2- Motore elettrico | 19- Sportello estrazione |
| 3- Quadro elettrico | 20- Leva sportello |
| 4- Moto riduttore | 21- Scivolo |
| 6- Palette agitatore | 22- Mescolatore "3 Pale" |
| 7- Vasca superiore | 23- Cilindro congelatore |
| 8- Albero trascinatore | 25- Compressore |
| 9- Colonna centrale | 26- Filtro disidratante |
| 10- Coperchio | 27- Elettrovalvola gas |
| 11- Valvola a farfalla | 28- Indicatore di liquido |
| 12- Tastiera a membrana | 29- Mensola |
| 14- Basamento gruppo frigo | 30- Ricevitore di liquido |
| 15- Guida albero comando | 31- Chiusura flangia a vite |
| 16- Leva blocco | 32- Predisposizione Mixer |
| 17- Albero comando | |

Caratteristiche:

Il **Trittico STARTRONIC PLUS** hanno le stesse funzioni dello **STARTRONIC PREMIUM** con l'aggiunta del sistema ionico

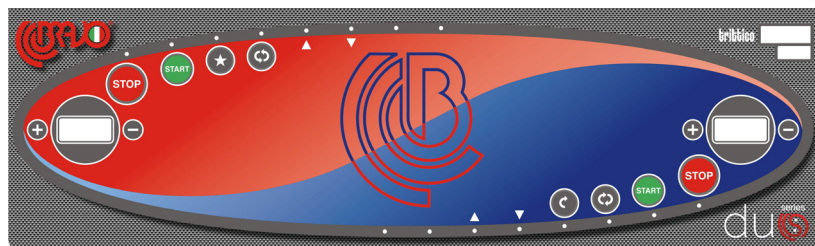
Accessori di serie:

- ricette gelato base e avanzate
- leva di chiusura flangia a vite
- denti mescolatore in materiale plastico
- scivolo di estrazione gelato fisso
- pannelli laterali in alluminio verniciato
- doppia sonda di temperatura sul cilindro
- sistema ionico di 3° generazione
- 1 programma per la parte calda e 11 programmi per la parte fredda
- kit base ricambi (mensola di sostegno per appoggio della vaschetta, vaschetta di raccolta grasso).

Optional(*):

- | | |
|--|-----------------------------|
| - display grafico 3,3" (vedi pag. 54-55) | - frusta (vedi pag. 61) |
| - display touch 7" (vedi pag. 56+59) | - pannelli in acciaio inox |
| - scivolo tempera (vedi pag. 61) | - kit 24 |
| - doccetta lavaggio (vedi pag. 60) | - condensazione aria/acqua |
| - lavaggio giunto (vedi pag. 60) | - Evo Mix (vedi pag. 61) |
| - denti in metallo (vedi pag. 60) | - cestello porta aromi |
| - leva flangia rapida (vedi pag. 61) | - tappettino mensola grigia |

(* optional non disponibili per il modello da banco)



Controllo parte pastorizzazione e cottura
(Colore rosso): Per comandare le funzioni della vasca superiore di riscaldamento e cottura

Controllo parte raffreddamento e manutenzione (Colore blu): Tasti per comandare le funzioni del cilindro congelatore

TASTIERA PARTE CALDA

- START** **TASTO START:** Con questo tasto si attiva il riscaldamento e l'agitazione della vasca superiore e alla seconda pressione del tasto, dove possibile si attiva la variazione della temperatura
- STOP** **TASTO STOP:** Blocca la funzione di agitazione e le resistenze. Ricordiamo che il tasto STOP nella parte sinistra della plancia (parte calda) non ferma le funzioni della macchina riguardante la mantecazione del gelato.
- ★** **TASTO STELLA:** Tasto multifunzione per l'abilitazione del mixer o qualora non presente viene utilizzato per abilitare l'allarme acustico
- ↻** **TASTO AGITAZIONE:** Attiva la funzione dell'agitatore/miscelatore nella vasca superiore di pastorizzazione
- + -** **TASTI PIÙ/MENO:** Permettono di aumentare o diminuire la temperatura di pastorizzazione della miscela

TASTIERA PARTE CALDA

TASTIERA PARTE FREDDA

- START** **TASTO START:** Con questo tasto si attiva la mantecazione nel cilindro congelatore, quindi aziona il mescolatore e l'impianto frigo e permette anche l'accesso alla variazione dei valori programmati. Al raggiungimento del valore impostato il cicalino e il tasto comincia a lampeggiare.
- STOP** **TASTO STOP:** Blocca l'esecuzione di qualsiasi funzione della parte calda. Ricordiamo che il STOP nella parte destra della plancia (parte fredda) non ferma le funzioni della macchina riguardante la pastorizzazione della miscela
- ⌚** **TASTO AGITAZIONE LENTA - TASTO VELOCITÀ MULTIPLA:** Dopo aver premuto questo tasto, con il tasto **+ -** a dx e sx del display parte fredda (lato destro), si può alzare o abbassare la velocità. La scelta va fatta tra le sette velocità predefinite + l'ottava che corrisponde alla velocità di estrazione.
- ↻** **TASTO ESTRAZIONE:** Premendo questo tasto il mescolatore parte subito in alta velocità escludendo l'inverter. **Nota:** se il mescolatore è in funzione e stiamo producendo un gelato molto consistente, quando andremo a premere tale tasto, può succedere che ci sia un ritardo nel passaggio da bassa ad alta velocità
- + -** **TASTI PIÙ/MENO:** Da macchina ferma agendo sui tasti più e meno si possono scorrere e cambiare i programmi nella parte fredda. Alla pressione il nome del programma lampeggia per circa 3 secondi, successivamente si memorizza in automatico e sul display compare nuovamente la scritta FR.
Nota: se la macchina viene spenta il programma non rimane memorizzato.
Questo tasto ha diverse funzioni, e più precisamente:
1) Permettono di aumentare o diminuire il valore che lampeggia durante le fasi di programmazione.
2) Permettono di abbassare o alzare la velocità del mescolatore

TASTIERA PARTE FREDDA



Attenzione: Prima di iniziare ad utilizzare la macchina, eseguire un accurato lavaggio di tutte le parti destinate al contatto con gli alimenti e porre la massima cura nella sanitizzazione (vedere pag. 60).

Uso del TRITTICO (parte calda) *startronic PLUS*

RISCALDAMENTO PROGRAMMABILE

Questo programma permette il riscaldamento del prodotto alla temperatura desiderata.

Premendo il tasto START della parte calda inizia il programma, premendolo una successiva volta, sul display lampeggia la temperatura di cottura preimpostata che può essere modificata agendo sui tasti **+** **-**.

La temperatura può essere variata da un minimo di 40°C a un massimo di 115°C

Uso del TRITTICO (parte fredda) *startronic PLUS*

All'accensione della macchina, sul display parte calda viene visualizzata la dicitura "CA" e sul display della parte fredda viene visualizzata la dicitura "Fr", questo significa che non sono presenti allarmi e che la macchina è pronta per l'utilizzo. Il programma preimpostato per la parte calda è il programma "Programmabile" ("Pro") che è l'unico disponibile per questa parte, mentre per la parte fredda il programma preimpostato è il "Controllo ionico automatico" ("IOM").

Da macchina ferma, premendo il tasto **+** **-** (parte fredda) una volta, sul display (parte fredda) lampeggia il nome del programma selezionato in quel momento. Per cambiare tale programma è sufficiente premere più volte il tasto **+** **-** (parte fredda) sino ad individuare il nome del programma desiderato. Dopo alcuni secondi, senza ulteriori pressioni di tasti, il programma viene selezionato automaticamente. Sul display della parte fredda ricompare la scritta "Fr". La lista dei programmi presenti è la seguente:

IOA: Sistema ionico automatico

IOM: Sistema ionico manuale

CrE: Crema pasticcera

GrA: Granita

tEM: Temperatura

HSS: Colpi di alta velocità

Cor: Alta consistenza (controllo a corrente)

tin: Sistema a tempo

uTE: Temperatura 1/2 vasca (no per macchine da banco)

uHS: Colpi alta velocità mezza vasca (no per macchine da banco)

Per riportare la macchina alla funzione gelato, da macchina ferma ripremere il medesimo tasto **+ fino a che non compare sul display la scritta "IOA" (sistema ionico automatico) o "IOM" (sistema ionico manuale).**

Programma "IOA": SISTEMA IONICO AUTOMATICO

Molto simile al programma "IOM", ha però una sostanziale differenza: La scelta del grado di consistenza/asciugatura ideale del prodotto avviene in maniera totalmente automatica.

Il programma mette comunque a disposizione la possibilità di cambiare la consistenza scelta in automatico premendo il tasto START e cambiando (con i tasti **+** **-**) il valore mostrato a display, in un range da 1 a 5, dove per 5 si intende la massima consistenza possibile per quella tipologia di prodotto. Attenzione: tale variazione è permessa solamente al di sotto dei -6°C di temperatura. Una volta raggiunta la consistenza desiderata la macchina emette un segnale acustico che sta ad indicare la fine del ciclo. A questo punto aprire lo sportello gelato e se la consistenza non fosse ancora soddisfacente, richiudere lo sportello ripremere il tasto **START** e variare nuovamente la consistenza stavolta in un range da 1 a 15. Se prima della fine del ciclo, il gelato risultasse di vostro gradimento, si potrà interrompere il ciclo premendo il tasto di estrazione. Bravo S.p.A. consiglia di usare il programma ionico automatico con miscela "calda" (almeno 10°C). In caso contrario Bravo S.p.A. non garantisce un risultato ideale del prodotto finale. Dopo la pressione del tasto START e l'avvio del programma, qualora alla partenza del compressore la temperatura della miscela fosse già inferiore ai -6°C, la macchina passa automaticamente al programma "Controllo ionico manuale".



Programma "IOM" : SISTEMA IONICO MANUALE

Questo programma utilizza per la mantecazione del gelato il **NUOVO TIPO DI CONTROLLO** brevettato da **Bravo** precedentemente descritto a pag.22. Tale programma, come già detto, esegue il controllo di consistenza e asciugatura direttamente sul prodotto e completamente in maniera automatica. L'unica cosa che si può variare è il grado di consistenza che si vuole ottenere, infatti, questo dipende anche dal "gusto" personale del gelatiere. E' possibile regolare 15 gradi diversi di valore per la consistenza del gelato a partire dal valore 1 fino al valore 15. Quindi **Bravo S.p.A.** consiglia di usare i valori da 1 a 3 per i gelati al cioccolato, da 5 a 10 per i gelati a base latte (*creme, vaniglia, fiordilatte,...*) e i valori da 10 a 15 per i gelati alla frutta. Durante qualsiasi momento della produzione, si può variare il valore della consistenza premendo il tasto **"START"**. Sul display lampeggia il valore di consistenza programmato. Con i tasti **+ -** è possibile aumentarlo oppure diminuirlo. Non occorre premere null'altro, la memorizzazione è automatica.

Quando la macchina emette un segnale acustico, aprire lo sportello gelato e se la consistenza non è soddisfacente, richiudere lo sportello ripremere il tasto **START** e variare nuovamente la consistenza da 1 a 15. Se prima della fine del ciclo, il gelato risultasse di vostro gradimento, si potrà interrompere il ciclo premendo il tasto di estrazione.

Attenzione: il sistema ionico esegue un altro importante controllo, infatti vieta il processo di mantecazione quando non c'è miscela all'interno del cilindro congelatore. In questo modo si evitano sprechi di energia o danni alla macchina causati da un possibile sfregamento del mescolatore contro le pareti asciutte del cilindro congelatore. Appare inoltre l'allarme **"A 15"**

Attenzione solo per modello Plus: Quando la temperatura della miscela arriva a 0°C il mescolatore passa automaticamente a una velocità più elevata fino al raggiungimento di -5°C, questo avviene per aumentare l'overrun del gelato.

Attenzione solo per modello Plus: non è possibile durante l'esecuzione di questo programma dare dei colpi manuali di alta velocità. Se si preme il tasto di estrazione, la macchina considera concluso il programma di mantecazione e tende a portarsi alla massima velocità possibile in relazione al livello di corrente assorbito dal motore del mescolatore. Durante le fasi finali della mantecazione, il mescolatore rallenta notevolmente la sua velocità, per ottimizzare il processo di raffreddamento del gelato. Non si deve cercare di cambiare la velocità di questo programma perché il controllo ionico provvede a fornire la velocità esatta per una mantecazione migliore e per un'ottimizzazione dei consumi elettrici (*minore energia elettrica consumata dalla macchina*) e meccanici (*minor usura dei pezzi e quindi minor manutenzione*).

Programma "CrE": CREMA PASTICCERA

Una volta premuto il tasto **START**, il programma della crema pasticcera si avvia automaticamente, il compressore si avvia in modo continuo fino ad una certa temperatura, poi il compressore continua a funzionare in modo intermittente, fino alla temperatura stabilita dall'utente (esempio 4°C). A questo punto, la crema resta in agitazione, in modo che il prodotto abbia una completa ed uguale uniformità di temperatura. Terminato il periodo di agitazione, la macchina emette un segnale sonoro per indicare la fine del ciclo.

Programma "GrA": GRANITA

La temperatura di produzione delle granite è compresa tra -3°C a -5°C. Questa può essere variata, con programma in funzione, premendo un'altra volta il tasto **"Start"** e agendo sui tasti **+ -**. In questo programma viene attivata la bassa velocità di mescolazione, sotto ad una temperatura di 0°C, il compressore funziona in modo intermittente. Per l'estrazione usare il tasto **↺**.

Programma "tEM": TEMPERATURA

Il programma permette di modificare la temperatura di estrazione del prodotto. Durante il ciclo di lavoro premendo il tasto **START** si potrà visualizzare sul display la temperatura di fine ciclo, tale temperatura potrà essere modificata (sino a -13°C) utilizzando i tasti **+ -**.



Programma “Cor”: ALTA CONSISTENZA (CONTROLLO A CORRENTE)

La logica di controllo (centralina della macchina) analizza la corrente assorbita dal mescolatore.

Fare scendere il prodotto nel cilindro congelatore e premere il tasto **START**. Durante il ciclo di lavoro, premendo il tasto **START** lampeggia un valore che rappresenta il grado di consistenza del gelato. Sul display compare un valore che può variare da 1 a 9 che rimane memorizzato anche per le mantecate successive. Tale variazione può essere effettuata in qualsiasi momento del ciclo di lavoro.

N.B.: Più alto è questo numero maggiore è la consistenza del gelato.

Attenzione: L'utilizzo della parola consistenza in questo caso non fa riferimento ad una misura direttamente ottenuta sul gelato, bensì tale misura è ricavata misurando lo sforzo effettuato dal motore, con le possibili problematiche elencate a pag. 22.

La mantecazione continua finché la corrente assorbita dal motore non raggiunge il limite impostato.

Se erroneamente venisse impostato un valore troppo alto, si può interrompere il ciclo premendo il tasto di estrazione. Al contrario, nel caso in cui il valore impostato è troppo basso, una volta terminato il ciclo si può premere nuovamente il tasto **START** per aumentare il valore e far continuare la mantecata.

Per iniziare il ciclo di lavoro è obbligatorio che nella macchina sia impostato il valore “8” oppure “9”. Trascorsi circa 20 secondi è possibile diminuirlo. Di solito si utilizzano i valori da 1 a 4 per la mezza quantità di prodotto.

Vengono poi impostati dalla casa, dei valori di sicurezza per evitare errori. Esiste infatti un tempo limite che ferma il mantecatore anche se non si è arrivati al valore di consistenza impostato.

Programma “Tin”: SISTEMA A TEMPO

Questo programma permette di lavorare programmando un tempo di mantecazione attraverso un timer. E' utile, per esempio, come sicurezza se si dovesse accidentalmente rompere una sonda di temperatura o il sensore del sistema ionico. Il valore letto sul display rappresenta comunque la temperatura del gelato. Premendo il tasto **START** si inizia il ciclo di mantecazione, alla seconda pressione del tasto **START** sul display lampeggia il tempo espresso in minuti modificabile con i tasti **+** **-**.

Programma “HSS”: COLPI ALTA VELOCITÀ

Lo scopo dei colpi di alta velocità è quello di rendere più omogenea la temperatura in raffreddamento e di far incamerare una maggior quantità di aria nel prodotto. Per fare questo è conveniente che i colpi di alta velocità vengano dati quando il gelato sta cambiando di stato (liquido ==> solido) cioè a partire dal -3°C fino al -7°C, il tutto viene eseguito premendo il tasto estrazione. Il programma permette inoltre di modificare la temperatura di estrazione del prodotto; durante il ciclo di lavoro premendo il tasto **START** si potrà visualizzare sul display la temperatura di fine ciclo, tale temperatura potrà essere modificata (sino a -13°C) utilizzando i tasti **+** **-**.

Programma “uTE”: TEMPERATURA MEZZA VASCA

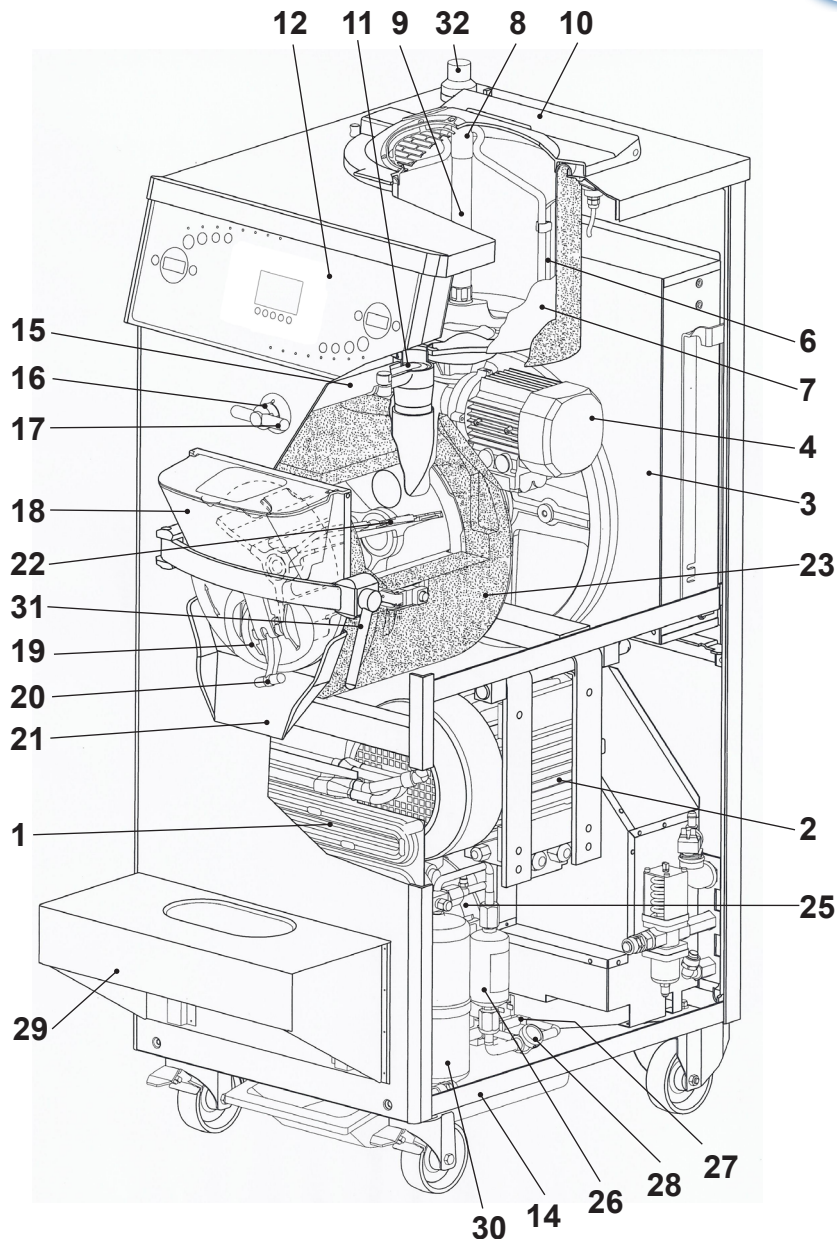
Da utilizzare per carichi ridotti di miscela (vedere le quantità minime sulla tabella pag. 21).

Il programma permette di modificare la temperatura di estrazione del prodotto; durante il ciclo di lavoro premendo il tasto **START** si potrà visualizzare sul display la temperatura di fine ciclo, tale temperatura potrà essere modificata (sino a -13°C) utilizzando i tasti **+** **-**.

Programma “uHS”: COLPI ALTA VELOCITÀ MEZZA VASCA

Da utilizzare per carichi ridotti di miscela (vedere le quantità minime sulla tabella pag. 21).

Lo scopo dei colpi di alta velocità è quello di rendere più omogenea la temperatura in raffreddamento e di far incamerare una maggior quantità di aria nel prodotto. Per fare questo è conveniente che i colpi di alta velocità vengano dati quando il gelato sta cambiando di stato (liquido ==> solido) cioè a partire dal -3°C fino al -7°C, il tutto viene eseguito premendo il tasto estrazione. Il programma permette inoltre di modificare la temperatura di estrazione del prodotto; durante il ciclo di lavoro premendo il tasto **START** si potrà visualizzare sul display la temperatura di fine ciclo, tale temperatura potrà essere modificata (sino a -13°C) utilizzando i tasti **+** **-**.





La macchina è composta da:

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1- Condensatore ad acqua | 17- Albero comando |
| 2- Motore elettrico | 18- Flangia |
| 3- Quadro elettrico | 19- Sportello estrazione |
| 4- Moto riduttore | 20- Leva sportello |
| 5- Display grafico | 21- Scivolo |
| 6- Palette agitatore | 22- Mescolatore "3 Pale" |
| 7- Vasca superiore | 23- Cilindro congelatore |
| 8- Albero trascinatori | 25- Compressore |
| 9- Colonna centrale | 26- Filtro disidratante |
| 10- Coperchio | 27- Elettrovalvola gas |
| 11- Valvola a farfalla | 28- Indicatore di liquido |
| 12- Tastiera a membrana | 29- Mensola |
| 14- Basamento gruppo frigo | 30- Ricevitore di liquido |
| 15- Guida albero comando | 31- Chiusura flangia a leva |
| 16- Leva blocco | 32- Predisposizione mixer |

Caratteristiche:

Il modello **EXECUTIVE PREMIUM** è simile allo **STARTRONIC PLUS**. Con un sofisticato software e con la presenza dell'inverter riesce a gestire in modo automatico i processi di cottura, raffreddamento ed emulsione delle ricette senza nessun margine di errore.

Accessori di serie:

- Inverter
- leva di chiusura flangia rapida
- denti mescolatore in metallo
- scivolo di estrazione gelato removibile
- pannelli laterali in acciaio inox
- agitatore per la vasca
- doppia di temperatura sul cilindro
- sistema ionico di 3° generazione
- lavaggio giunto centrale e doccetta lavaggio esterna
- display grafico
- 10 programmi per la parte calda e 16 per la parte fredda
- kit base ricambi (mensola di sostegno per appoggio della vaschetta, vaschetta di raccolta grasso, coperchio chiusura flangia, sportello uscita gelato, guarnizione flangia, guarnizione sportello, anello di tenuta mescolatore, valvola a farfalla, palette estrazione gelato, scovolino pulitura tubo travaso).

Optional(*):

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| - frusta (vedi pag. 61) | - scivolo tempera (vedi pag. 61) |
| - display touch 7" (vedi pag. 56+59) | - denti in metallo (vedi pag. 61) |
| - kit 24 | - Evo Mix (vedi pag. 61) |
| - condensazione aria/acqua | - cestello porta aromi |
| - tappettino mensola grigia | |

(*) optional non disponibili per il modello da banco



Uso del TRITTICO

executive Premium



Plancia comandi con monitor grafico



Controllo parte pastorizzazione e cottura (Colore rosso): Per comandare le funzioni della vasca superiore di riscaldamento e cottura

Controllo monitor e regolazioni
Per programmare, selezionare e visualizzare i diversi programmi di lavorazione

Controllo parte raffreddamento e mantecazione (Colore blu) Tasti per comandare le funzioni del cilindro congelatore

P **TASTO "P" ROSSO:** Permette di selezionare i vari tipi di programmi per la parte di pastorizzazione e/o cottura. Per spostarsi da un programma all'altro usare i tasti freccia dopo aver premuto questo tasto.

P **TASTO "P" BLU:** Permette di selezionare i vari tipi di programmi per la parte di raffreddamento e/o mantecazione. Per spostarsi da un programma all'altro usare i tasti freccia dopo aver premuto questo tasto.

ENTER **TASTO "ENTER":** Questo tasto serve esclusivamente per entrare nelle categorie e per confermare il programma scelto.

▲ ▼ **TASTI FRECCIE:** Danno la possibilità di cambiare programma



DISPLAY: Nel display LCD a colori da 3,3 pollici vengono visualizzati i vari messaggi di comunicazione tra la macchina e l'utilizzatore. Ove previsto il sistema ionico, la macchina visualizza oltre che acusticamente anche visivamente quando il gelato è pronto.



Uso del TRITTICO

executive Premium

Italia



TASTIERA PARTE CALDA



TASTO START: Con questo tasto si attiva il funzionamento dei programmi. Fatta la scelta di uno di essi, ripremendo tale tasto si potranno programmare le temperature ed i tempi di cottura o eventuali valori di riscaldamento ove previsto



TASTO STOP: Blocca l'esecuzione del programma selezionato, dell'agitatore e delle resistenze. Ricordiamo che il tasto di STOP rosso non ferma la parte della macchina riguardante la mantecazione del gelato.



TASTO STELLA: Tasto multifunzione per l'abilitazione del mixer o qualora non presente viene utilizzato per abilitare l'allarme acustico



TASTO AGITAZIONE: Attiva la funzione dell'agitatore/miscelatore nella vasca superiore di pastorizzazione



TASTI PIÙ/MENO: Permettono di aumentare o diminuire la temperatura di pastorizzazione della miscela

TASTIERA PARTE CALDA

TASTIERA PARTE FREDDA



TASTO START: Con questo tasto si attiva il funzionamento dei programmi. Fatta la scelta di uno di essi si ha la possibilità di programmare le temperature ed i tempi di raffreddamento o eventuali valori di consistenza ove previsto. Questo tasto ha anche una doppia funzione: durante l'estrazione del gelato, ripremendo il tasto start si può attivare l'impianto frigorifero che funzionerà per alcuni secondi.



TASTO STOP: Blocca l'esecuzione del programma di mantecazione o raffreddamento selezionato. Il tasto di stop blu non blocca la parte calda.



TASTO AGITAZIONE LENTA - TASTO VELOCITÀ MULTIPLA:

Aziona il mescolatore alla velocità più lenta; questa velocità va bene per la produzione della granita e/o della crema. Dopo aver premuto questo tasto, con il tasto **+** **-** posto a DX e SX display parte fredda, si può alzare o abbassare la velocità. La scelta va fatta tra le sette velocità predefinite + l'ottava che corrisponde alla velocità d'estrazione.



TASTO ESTRAZIONE (Modelli 305-457-610-1015-1020): Aziona il mescolatore in alta velocità. Nota: se il mescolatore è in funzione e stiamo producendo un gelato molto consistente, quando andremo a premere tale tasto può succedere che ci sia un ritardo nel passaggio da alta a bassa velocità. Per chi volesse dare al gelato dei "secondi di alta velocità" premendo questo tasto si attiva la velocità massima per alcuni secondi. A programma terminato, ossia completato il ciclo di produzione, il tasto Start lampeggia ed il cicalino suona avvertendo che il gelato è pronto; premendo questo tasto si attiverà il programma di estrazione.



TASTI PIÙ/MENO : Questo tasto ha diverse funzioni, e più precisamente:
1) Permettono di aumentare o diminuire il valore che lampeggia durante le fasi di programmazione.
2) Permettono di abbassare o alzare la velocità del mescolatore.

TASTIERA PARTE FREDDA

BriBBico






Uso del TRITTICO

executive Premium






Legenda icone parte calda/fredda

Simbolo	Significato	Simbolo	Significato
	Agitaz. senza risc. (calda) Mescol. bassa veloc. (fredda)		Stop
	Attenzione allarme		

Legenda icone parte calda

Simbolo	Significato	Simbolo	Significato
	Agitazione con mixer		Riscaldamento con allarme T° impostato
	Riscaldamento con agitazione		Allarme farfalla aperta
	Riscaldamento con agitazione e mixer		Allarme coperchio aperto (*)

Legenda icone parte fredda

Simbolo	Significato	Simbolo	Significato
	Mescolazione in alta velocità		Allarme fiangia aperta
	Inserire scivolo tempera		Estrazione





(*) Il coperchio della macchina deve essere aperto completamente (non a metà) per far in modo che la lettura della centralina venga azzerata ed evitare il conseguente errore del coperchio aperto.





Attenzione: Prima di iniziare ad utilizzare la macchina, eseguire un accurato lavaggio di tutte le parti destinate al contatto con gli alimenti e porre la massima cura nella sanitizzazione (vedere pag. 60).

Selezione dei programmi con “Plancia comandi monitor grafico”

All'accensione della macchina, sul display parte calda viene visualizzata la dicitura “CA” e sul display della parte fredda viene visualizzata la dicitura “Fr”, questo significa che non sono presenti allarmi e che la macchina è pronta per l'utilizzo.

Il programma preimpostato per la parte calda è il programma “Programmabile”, mentre per la parte fredda il programma preimpostato è il “Controllo ionico automatico”.

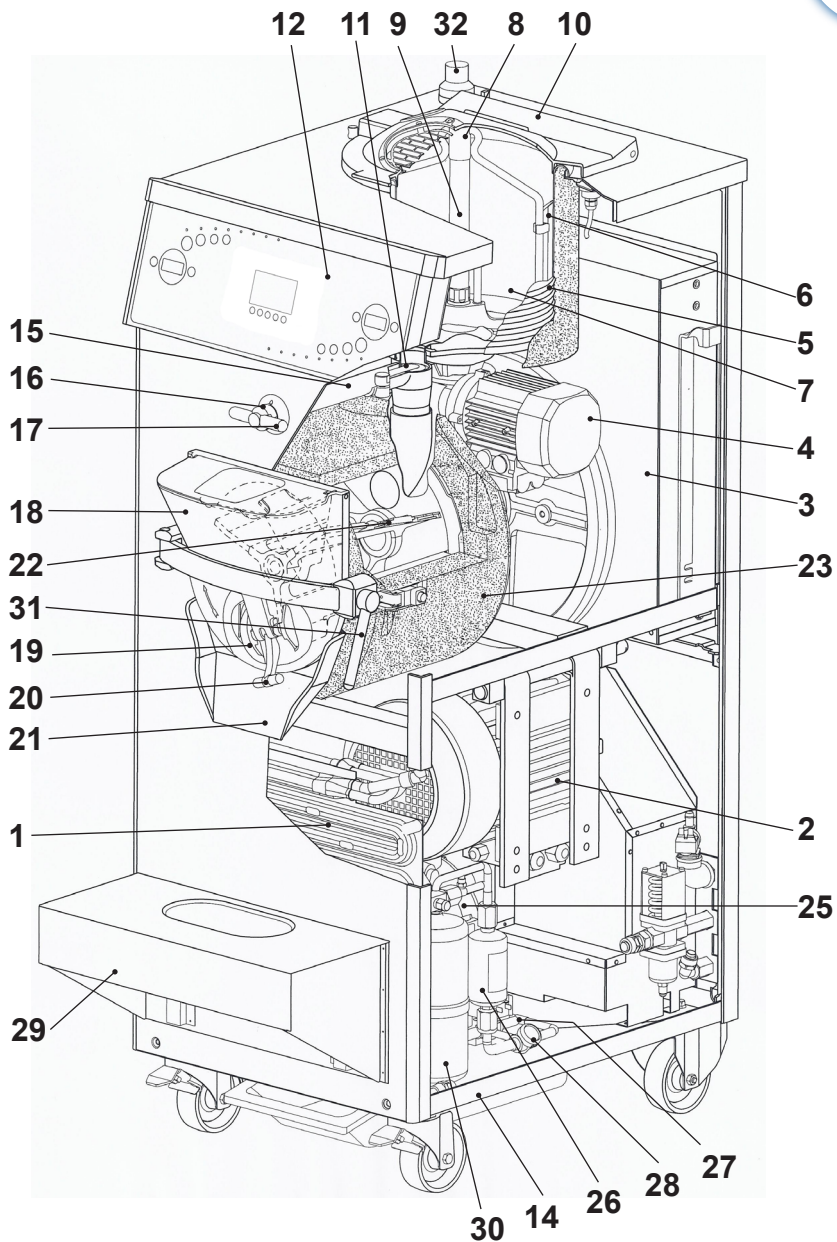
Per cambiare il programma preimpostato nella parte calda, da macchina con parte calda in stato di STOP, premere il tasto “P” rosso della tastiera centrale. Sul display comparirà la lista delle categorie dei programmi disponibili. Con i tasti   selezionare al categoria desiderata e premere il tasto “ENTER”. In tal modo si accede alla lista dei programmi presenti all'interno di tale categoria. Sempre utilizzando i tasti   si potrà evidenziare il programma voluto e selezionarlo premendo il tasto “ENTER”.

Per cambiare il programma preimpostato nella parte fredda, da macchina con parte fredda in stato di STOP, premere il tasto “P” blu della tastiera centrale. Sul display comparirà la lista delle categorie dei programmi disponibili. Con i tasti   selezionare al categoria desiderata e premere il tasto “ENTER”. In tal modo si accede alla lista dei programmi presenti all'interno di tale categoria. Sempre utilizzando i tasti   si potrà evidenziare il programma voluto e selezionarlo premendo il tasto “ENTER”.



“Programmi Base” Parte calda		
Descrizione programma	Temp. in °C	Minuti
Programmabile 85°C	da 40 a 115	Non impos.
“Programmi Pasticceria” Parte calda		
Crema pasticcera	da 80 a 99	Non impostabile
Ganache	da 50 a 90	Non impostabile
Meringa	da 80 a 90	Non impostabile
Gelatina di frutta	da 40 a 120	Non impostabile
Cottura salse	da 60 a 120	da 1 a 360
Mousse	Fissata a 65	Non impostabile
Crema burro	da 30 a 95	Non impostabile
Sorbetto	Fissata a 65	Non impostabile
Panna cotta	da 40 a 115	Non impostabile

“Programmi Base” Parte fredda	
Descrizione programma	Valore programmabile
Temperatura	Temp. °C da 0 a -13
Ionico manuale	Consistenza da 1 a 15
Colpi alta velocità	Temp. °C da 5 a -12
Alta consistenza	Consistenza da 1 a 9
Sistema ionico	Consistenza da 1 a 5
Sistema a Tempo	Minuti da 1 a 15
Temperatura 1/2 vasca	Temp. °C da 0 a -13
Colpi alta veloc. 1/2 vasca	Temp. °C da 5 a -12
Granita	Temp. °C da 25 a -7
“Programmi Pasticceria” Parte fredda	
Crema pasticcera	Temp. °C da 60 a 4
Ganache	Temp. °C da 40 a 8
Preparazione salse	Temp. °C da 40 a 4
Mousse	Temp. °C da 0 a 40
Crema burro	Temp. °C da 8 a 40
Meringa	Temp. °C da 60 a 4
Panna cotta	Temp. °C da 4 a 60





La macchina è composta da:

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 1- Condensatore ad acqua | 17- Albero comando |
| 2- Motore elettrico | 18- Flangia |
| 3- Quadro elettrico | 19- Sportello estrazione |
| 4- Moto riduttore | 20- Leva sportello |
| 5- Evaporatore tempera | 21- Scivolo |
| 6- Palette agitatore | 22- Mescolatore "3 Pale" |
| 7- Vasca superiore | 23- Cilindro congelatore |
| 8- Albero trascinatore | 25- Compressore |
| 9- Colonna centrale | 26- Filtro disidratante |
| 10- Coperchio | 27- Elettrovalvola gas |
| 11- Valvola a farfalla | 28- Indicatore di liquido |
| 12- Tastiera a membrana (optional) | 29- Mensola |
| 14- Basamento gruppo frigo | 30- Ricevitore di liquido |
| 15- Guida albero comando | 31- Chiusura flangia a leva |
| 16- Leva blocco | 32- Predisposizione mixer |

Caratteristiche:

Con il modello **EXECUTIVE** si possono produrre tutte le miscele di gelato. Per la pasticceria è la macchina ideale per produrre crema pasticciera, granite, mousse bavaresi, ganache, frutta poshèe, pâtè a bombe, ed inoltre tempera del cioccolato. In gastronomia è l'ideale per la preparazione di salse e molti altri prodotti che devono essere riscaldati o cotti e poi contemporaneamente raffreddati alla temperatura desiderata.

Accessori di serie:

- Inverter
- Kit evo con secondo inverter e scivolo tempera
- leva di chiusura flangia rapida
- denti mescolatore in metallo
- scivolo di estrazione gelato removibile
- pannelli laterali in acciaio inox
- agitatore per la vasca
- doppia di temperatura sul cilindro
- sistema ionico di 3° generazione
- lavaggio giunto centrale e doccetta lavaggio esterna
- display grafico
- 16 programmi per la parte calda e 22 per la parte fredda
- kit base ricambi kit base ricambi (mensola di sostegno per appoggio della vaschetta, vaschetta di raccolta grasso, coperchio chiusura flangia, sportello uscita gelato, guarnizione flangia, guarnizione sportello, anello di tenuta mescolatore, valvola a farfalla, palette estrazione gelato, scovolino pulitura tubo travaso).

Optional(*):

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------|
| - frusta (vedi pag. 61) | - condensazione aria/acqua |
| - display touch 7" (vedi pag. 56+59) | - Evo Mix (vedi pag. 61) |
| - kit 24 | - cestello porta aromi |
| - tappettino mensola grigio | |

(* optional non disponibili per il modello da banco)



Uso del TRITTICO *Executive Evo*



Plancia comandi con monitor grafico



Controllo parte pastorizzazione e cottura (Colore rosso): Per comandare le funzioni della vasca superiore di riscaldamento e cottura

Controllo monitor e regolazioni
Per programmare, selezionare e visualizzare i diversi programmi di lavorazione

Controllo parte raffreddamento e mantecazione (Colore blu) Tasti per comandare le funzioni del cilindro congelatore



TASTO "P" ROSSO: Permette di selezionare i vari tipi di programmi per la parte di pastorizzazione e/o cottura. Per spostarsi da un programma all'altro usare i tasti freccia dopo aver premuto questo tasto.



TASTO "P" BLU: Permette di selezionare i vari tipi di programmi per la parte di raffreddamento e/o mantecazione. Per spostarsi da un programma all'altro usare i tasti freccia dopo aver premuto questo tasto.



TASTO "ENTER": Questo tasto serve esclusivamente per entrare nelle categorie e per confermare il programma scelto.



TASTI FRECCIE: Danno la possibilità di cambiare programma



DISPLAY: Nel display LCD a colori da 3,3 pollici vengono visualizzati i vari messaggi di comunicazione tra la macchina e l'utilizzatore. Ove previsto il sistema ionico, la macchina visualizza oltre che acusticamente anche visivamente quando il gelato è pronto.



Uso del TRITTICO *Executive Evo*

Italia



TASTIERA PARTE CALDA



TASTO START: Con questo tasto si attiva il funzionamento dei programmi. Fatta la scelta di uno di essi, ripremendo tale tasto si potranno programmare le temperature ed i tempi di cottura o eventuali valori di riscaldamento ove previsto



TASTO STOP: Blocca l'esecuzione del programma selezionato, dell'agitatore e delle resistenze. Ricordiamo che il tasto di STOP rosso non ferma la parte della macchina riguardante la mantecazione del gelato.



TASTO STELLA: Tasto multifunzione per l'abilitazione del mixer o qualora non presente viene utilizzato per abilitare l'allarme acustico



TASTO AGITAZIONE: Attiva la funzione dell'agitatore/miscelatore nella vasca superiore di pastorizzazione



TASTI PIÙ/MENO: Permettono di aumentare o diminuire la temperatura di pastorizzazione della miscela. Permette inoltre di abbassare o alzare la velocità del mescolatore (solo Executive Evo).

TASTIERA PARTE CALDA

TASTIERA PARTE FREDDA





TASTO START: Con questo tasto si attiva il funzionamento dei programmi. Fatta la scelta di uno di essi si ha la possibilità di programmare le temperature ed i tempi di raffreddamento o eventuali valori di consistenza ove previsto. Questo tasto ha anche una doppia funzione: durante l'estrazione del gelato, ripremendo il tasto start si può attivare l'impianto frigorifero che funzionerà per alcuni secondi.



TASTO STOP: Blocca l'esecuzione del programma di mantecazione o raffreddamento selezionato. Il tasto di stop blu non blocca la parte calda.



TASTO AGITAZIONE LENTA - TASTO VELOCITÀ MULTIPLA:

Aziona il mescolatore alla velocità più lenta; questa velocità va bene per la produzione della granita e/o della crema. Dopo aver premuto questo tasto, con il tasto   posto a DX e SX display parte fredda, si può alzare o abbassare la velocità. La scelta va fatta tra le sette velocità predefinite + l'ottava che corrisponde alla velocità d'estrazione.



TASTO ESTRAZIONE (Modelli 305-457-610-1015-1020): Aziona il mescolatore in alta velocità. Nota: se il mescolatore è in funzione e stiamo producendo un gelato molto consistente, quando andremo a premere tale tasto può succedere che ci sia un ritardo nel passaggio da alta a bassa velocità. Per chi volesse dare al gelato dei "secondi di alta velocità" premendo questo tasto si attiva la velocità massima per alcuni secondi. A programma terminato, ossia completato il ciclo di produzione, il tasto Start lampeggia ed il cicalino suona avvertendo che il gelato è pronto; premendo questo tasto si attiverà il programma di estrazione.



TASTI PIÙ/MENO : Questo tasto ha diverse funzioni, e più precisamente:
1) Permettono di aumentare o diminuire il valore che lampeggia durante le fasi di programmazione.
2) Permettono di abbassare o alzare la velocità del mescolatore.

TASTIERA PARTE FREDDA

bribbico



Legenda icone parte calda/fredda

Simbolo	Significato	Simbolo	Significato
	Agitaz. senza risc. (calda) Mescol. bassa veloc. (fredda)		Stop
	Attenzione allarme		

Legenda icone parte calda

Simbolo	Significato	Simbolo	Significato
	Agitazione con mixer		Riscaldamento con allarme T° impostato
	Riscaldamento con agitazione		Allarme farfalla aperta
	Riscaldamento con agitazione e mixer		Allarme coperchio aperto (*)

Legenda icone parte fredda

Simbolo	Significato	Simbolo	Significato
	Mescolazione in alta velocità		Allarme flangia aperta
	Inserire scivolo tempera		Estrazione

(*) Il coperchio della macchina deve essere aperto completamente (non a metà) per far in modo che la lettura della centralina venga azzerata ed evitare il conseguente errore del coperchio aperto.

Attenzione: Prima di iniziare ad utilizzare la macchina, eseguire un accurato lavaggio di tutte le parti destinate al contatto con gli alimenti e porre la massima cura nella sanitizzazione (vedere pag. 60).

Selezione dei programmi con “Plancia comandi monitor grafico”

All'accensione della macchina, sul display parte calda viene visualizzata la dicitura “CA” e sul display della parte fredda viene visualizzata la dicitura “FR”, questo significa che non sono presenti allarmi e che la macchina è pronta per l'utilizzo.

Il programma preimpostato per la parte calda è il programma “Programmabile”, mentre per la parte fredda il programma preimpostato è il “Controllo ionico automatico”.

Per cambiare il programma preimpostato nella parte calda, da macchina con parte calda in stato di STOP, premere il tasto “P” rosso della tastiera centrale. Sul display comparirà la lista delle categorie dei programmi disponibili. Con i tasti selezionare la categoria desiderata e premere il tasto “ENTER”. In tal modo si accede alla lista dei programmi presenti all'interno di tale categoria. Sempre utilizzando i tasti si potrà evidenziare il programma voluto e selezionarlo premendo il tasto “ENTER”.

Per cambiare il programma preimpostato nella parte fredda, da macchina con parte fredda in stato di STOP, premere il tasto “P” blu della tastiera centrale. Sul display comparirà la lista delle categorie dei programmi disponibili. Con i tasti selezionare la categoria desiderata e premere il tasto “ENTER”. In tal modo si accede alla lista dei programmi presenti all'interno di tale categoria. Sempre utilizzando i tasti si potrà evidenziare il programma voluto e selezionarlo premendo il tasto “ENTER”.



“Programmi Base” Parte calda		
Descrizione programma	Temp. in °C	Minuti
Pastorizzazione gelato	Fissata a 85	Non impos.
Programmabile 85°C	da 40 a 115	Non impos.
“Tempera cioccolato” Parte calda		
Tempera cioc. bianco	libretto programmi	
Tempera cioc. fondente	libretto programmi	
Tempera cioc. al latte	libretto programmi	
“Programmi Pasticceria” Parte calda		
Crema pasticcera	da 80 a 99	Non impostabile
Bavarese	da 80 a 90	Non impostabile
Ganache	da 50 a 90	Non impostabile
Meringa	da 80 a 90	Non impostabile
Gelatina di frutta	da 40 a 120	Non impostabile
Cottura salse	da 60 a 120	da 1 a 360
Zabajone	da 60 a 99	Non impostabile
Mousse	Fissata a 65	Non impostabile
Crema burro	da 30 a 95	Non impostabile
Sorbetto	Fissata a 65	Non impostabile
Pâtè a bombe	da 25 a 90	Non impostabile
Pâtè a bombe choco	da 25 a 90	Non impostabile
Panna cotta	da 40 a 115	Non impostabile
Cremino	da 20 a 105 ↳ da 4 a 120	da 1 a 999 secondi

“Programmi Base” Parte fredda	
Descrizione programma	Valore programmabile
Temperatura	Temp.°C da 0 a -13
Ionico manuale	Consistenza da 1 a 15
Colpi alta velocità	Temp.°C da 5 a -12
Alta consistenza	Consistenza da 1 a 9
Sistema ionico	Consistenza da 1 a 5
Sistema a Tempo	Minuti da 1 a 15
Temperatura 1/2 vasca	Temp.°C da 0 a -13
Colpi alta veloc. 1/2 vasca	Temp.°C da 5 a -12
Granita	Temp.°C da 25 a -7
“Programmi Pasticceria” Parte fredda	
Crema pasticcera	Temp.°C da 60 a 4
Ganache	Temp.°C da 40 a 8
Bavarese	Temp.°C da 8 a 40
Preparazione salse	Temp.°C da 40 a 4
Zabajone	Temp.°C da 40 a 8
Mousse	Temp.°C da 0 a 40
Crema burro	Temp.°C da 8 a 40
Pâtè a bombe	Fissata a 38°C
Pâtè a bombe choco	Temp.°C da 4 a 60
Meringa	Temp.°C da 60 a 4
Panna cotta	Temp.°C da 4 a 60
Programmabile	Temp.°C da 60 a 4
Sorbetto	Temp.°C da 0 a -13



startronic PLUS

Plancia comandi con monitor grafico



Controllo parte pastorizzazione e cottura (Colore rosso): Per comandare le funzioni della vasca superiore di riscaldamento e cottura

Controllo monitor e regolazioni
Per programmare, selezionare e visualizzare i diversi programmi di lavorazione

Controllo parte raffreddamento e mantecazione (Colore blu) Tasti per comandare le funzioni del cilindro congelatore

- P TASTO "P" ROSSO:** Permette di selezionare i vari tipi di programmi per la parte di pastorizzazione e/o cottura. Per spostarsi da un programma all'altro usare i tasti freccia dopo aver premuto questo tasto.
- P TASTO "P" BLU:** Permette di selezionare i vari tipi di programmi per la parte di raffreddamento e/o mantecazione. Per spostarsi da un programma all'altro usare i tasti freccia dopo aver premuto questo tasto.
- ENTER TASTO "ENTER":** Questo tasto serve esclusivamente per entrare nelle categorie e per confermare il programma scelto.
- TASTI +/- :** Danno la possibilità di cambiare programma



DISPLAY: Nel display LCD a colori da 3,3 pollici vengono visualizzati i vari messaggi di comunicazione tra la macchina e il l'utilizzatore. Ove previsto il sistema ionico, la macchina visualizza oltre che acusticamente anche visivamente quando il gelato è pronto.

TASTIERA PARTE CALDA

- START TASTO START:** Con questo tasto si attiva il riscaldamento e l'agitazione della vasca superiore e alla seconda pressione del tasto, dove possibile si attiva la variazione della temperatura
- STOP TASTO STOP:** Blocca la funzione di agitazione e le resistenze. Ricordiamo che il tasto STOP nella parte sinistra della plancia (parte calda) non ferma le funzioni della macchina riguardante la mantecazione del gelato.
- TASTO STELLA:** Tasto multifunzione per l'abilitazione del mixer o qualora non presente viene utilizzato per abilitare l'allarme acustico
- TASTO AGITAZIONE:** Attiva la funzione dell'agitatore/miscelatore nella vasca superiore di pastorizzazione
- TASTI PIÙ/MENO:** Permettono di aumentare o diminuire la temperatura di pastorizzazione della miscela

TASTIERA PARTE CALDA



START **TASTO START:** Con questo tasto si attiva la mantecazione nel cilindro congelatore, quindi aziona il mescolatore e l'impianto frigo e permette anche l'accesso alla variazione dei valori programmati. Al raggiungimento del valore impostato il cicalino e il tasto comincia a lampeggiare.

STOP **TASTO STOP:** Blocca l'esecuzione di qualsiasi funzione della parte calda. Ricordiamo che il STOP nella parte destra della plancia (parte fredda) non ferma le funzioni della macchina riguardante la pastorizzazione della miscela

TASTO AGITAZIONE LENTA - TASTO VELOCITÀ MULTIPLA: Dopo aver premuto questo tasto, \oplus \ominus a dx e sx del display parte fredda (lato destro), si può alzare o abbassare la velocità. La scelta va fatta tra le sette velocità predefinite + l'ottava che corrisponde alla velocità di estrazione.

TASTO ESTRAZIONE : Premendo questo tasto il mescolatore parte subito in alta velocità escludendo l'inverter. **Nota:** se il mescolatore è in funzione e stiamo producendo un gelato molto consistente, quando andremo a premere tale tasto, può succedere che ci sia un ritardo nel passaggio da bassa ad alta velocità Per chi volesse dare al gelato dei "secondi di alta velocità" premendo questo tasto si attiva la velocità massima per alcuni secondi. A programma terminato, ossia completato il ciclo di produzione, il tasto Start lampeggia ed il cicalino suona avvertendo che il gelato è pronto; premendo questo tasto si attiverà il programma di estrazione.

TASTI PIÙ/MENO : Questo tasto ha diverse funzioni, e più precisamente:
 1) Permettono di aumentare o diminuire il valore che lampeggia durante le fasi di programmazione.
 2) Permettono di abbassare o alzare la velocità del mescolatore.

Uso del TRITTICO (parte fredda) *startronic PLUS*

Selezione dei programmi con "Plancia comandi monitor grafico"

All'accensione della macchina, sul display parte calda viene visualizzata la dicitura "CA" e sul display della parte fredda viene visualizzata la dicitura "Fr", questo significa che non sono presenti allarmi e che la macchina è pronta per l'utilizzo.

Il programma preimpostato per la parte calda è il programma "Programmabile" che è l'unico disponibile per questa parte, mentre per la parte fredda il programma preimpostato è il "Controllo ionico automatico".

Per cambiare il programma preimpostato nella parte fredda, da macchina ferma, premere il tasto "P" blu della tastiera centrale. Sul display comparirà la lista delle categorie dei programmi disponibili.

Con i tasti \oplus \ominus selezionare la categoria desiderata e premere il tasto "ENTER". In tal modo si accede alla lista dei programmi presenti all'interno di tale categoria. Sempre utilizzando i tasti

\oplus \ominus si potrà evidenziare il programma voluto e selezionarlo premendo il tasto "ENTER".

La lista dei programmi presenti è la seguente:

PROGRAMMI BASE

Gelato alla crema (controllo a temp.)
 Sistema ionico manuale
 Colpi alta velocità
 Alta consist. (controllo a corrente)
 Sistema ionico automatico
 Sistema a tempo
 Granita
 Gelato alla crema 1/2 vasca
 Colpi alta velocità 1/2 vasca

PROGRAMMI PASTICCERIA

Crema pasticceria

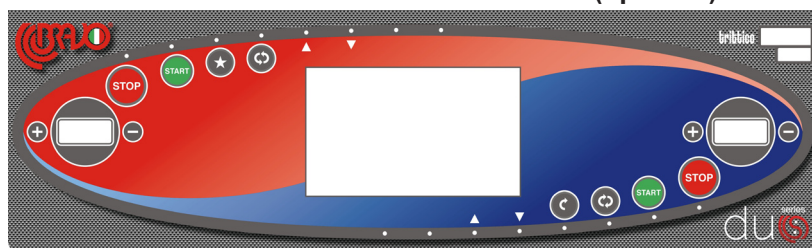


startronic PLUS

executive Premium

executive Evo

Plancia comandi con monitor touch (optional)



Controllo parte pastorizzazione e cottura (Colore rosso): Per comandare le funzioni della vasca superiore di riscaldamento e cottura

Controllo monitor e regolazioni Per programmare, selezionare e visualizzare i diversi programmi di lavorazione in modo interattivo

Controllo parte raffreddamento e manutenzione (Colore blu) Tasti per comandare le funzioni del cilindro congelatore

TASTIERA PARTE CALDA

- TASTO START:** Con questo tasto si attiva il riscaldamento e l'agitazione della vasca superiore e alla seconda pressione del tasto, dove possibile si attiva la variazione della temperatura
- TASTO STOP:** Blocca la funzione di agitazione e le resistenze. Ricordiamo che il tasto STOP nella parte sinistra della plancia (parte calda) non ferma le funzioni della macchina riguardante la mantecazione del gelato.
- TASTO STELLA:** Tasto multifunzione per l'abilitazione del mixer o qualora non presente viene utilizzato per abilitare l'allarme acustico
- TASTO AGITAZIONE:** Attiva la funzione dell'agitatore/miscelatore nella vasca superiore di pastorizzazione
- TASTI PIÙ/MENO:** Permettono di aumentare o diminuire la temperatura di pastorizzazione della miscela. Permette inoltre di abbassare o alzare la velocità del mescolatore (solo Executive Evo).

TASTIERA PARTE CALDA

TASTIERA PARTE FREDDA

- TASTO START:** Con questo tasto si attiva la mantecazione nel cilindro congelatore, quindi aziona il mescolatore e l'impianto frigo e permette anche l'accesso alla variazione dei valori programmati. Al raggiungimento del valore impostato il cicalino e il tasto comincia a lampeggiare.
- TASTO STOP:** Blocca l'esecuzione di qualsiasi funzione della parte calda. Ricordiamo che il STOP nella parte destra della plancia (parte fredda) non ferma le funzioni della macchina riguardante la pastorizzazione della miscela
- TASTO AGITAZIONE LENTA - TASTO VELOCITÀ MULTIPLA:** Dopo aver premuto questo tasto, **+** **-** a dx e sx del display parte fredda (lato destro), si può alzare o abbassare la velocità. La scelta va fatta tra le sette velocità predefinite + l'ottava che corrisponde alla velocità di estrazione.
- TASTO ESTRAZIONE (Modelli 305-457-610-1015-1020):** Premendo questo tasto il mescolatore parte subito in alta velocità escludendo l'inverter. **Nota:** se il mescolatore è in funzione e stiamo producendo un gelato molto consistente, quando andremo a premere tale tasto, può succedere che ci sia un ritardo nel passaggio da bassa ad alta velocità Per chi volesse dare al gelato dei "secondi di alta velocità" premendo questo tasto si attiva la velocità massima per alcuni secondi. A programma terminato, ossia completato il ciclo di produzione, il tasto Start lampeggia ed il cicalino suona avvertendo che il gelato è pronto; premendo questo tasto si attiverà il programma di estrazione.
- TASTI PIÙ/MENO:** Questo tasto ha diverse funzioni, e più precisamente:
 - 1) Permettono di aumentare o diminuire il valore che lampeggia durante le fasi di programmazione.
 - 2) Permettono di abbassare o alzare la velocità del mescolatore.

TASTIERA PARTE FREDDA



Introduzione spiegazione “Plancia comandi monitor touch”

Grazie al monitor a colori touch screen da 7” di nuova generazione è possibile operare direttamente sulla macchina in modo più facile e intuitivo. Il monitor è diviso in varie sezioni (vedi figura sotto), una sezione “Stato Macchina” dove vengono visualizzati gli allarmi e lo stato operativo della macchina, una sezione “Programmi” dove vengono visualizzati il nome programma, l’operazione che il programma sta effettuando e una barra di stato che indica il progresso dell’operazione. Infine una sezione “Menù” con le icone per accedere alle varie funzionalità messe a disposizione dal sistema. A seconda delle possibili operazioni messe a disposizione dal programma, le icone presenti nella sezione “Menù” potranno non essere disponibili, questo si potrà facilmente capire se esse appariranno con una colorazione grigio scuro.

Qualora le icone siano invece disponibili sarà sufficiente appoggiarvi sopra il dito e la funzione verrà attivata. Per la selezione dei programmi della parte calda o fredda vedere pagina 58 e 59.

TASTIERA CON MONITOR TOUCH





Selezione programma con monitor touch (parte calda)



Cliccando l'icona  di colore rosso viene visualizzata la libreria della categoria






Premere l'icona della categoria interessata che può essere gelateria, pasticceria etc....



Cliccando le icone  o  è possibile scorrere la lista programmi presente all'interno della categoria scelta



Scegliere il programma interessato. Nel caso si voglia consultare il programma cliccare l'icona . Terminato di leggere uscire premendo l'icona . Confermare la scelta del programma cliccando 



Selezione programma con monitor touch (parte fredda)



Cliccando sulla casella **P** di colore blu viene visualizzata la lista dei programmi della parte calda.






Premere l'icona della categoria interessata che può essere gelateria, pasticceria etc....

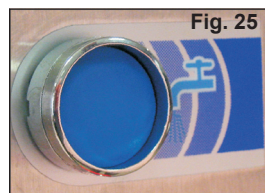
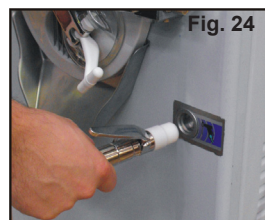


Cliccando sulla casella  o  è possibile scorrere la lista programmi presente all'interno della categoria scelta



Scegliere il programma interessato. Nel caso si voglia consultare il programma cliccare nell' icona . Terminato di leggere uscire premendo l'icona . Confermare il programma cliccando la casella 

Optional “doccetta lavaggio - lavaggio giunto”

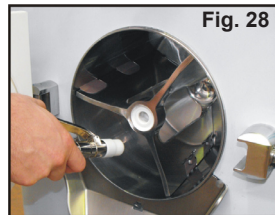
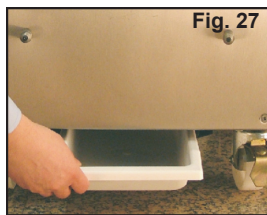


Nella parte finale del mescolatore è montato un anello di tenuta in gomma silicatica che va a chiudere il foro posto sul fondo del cilindro (fig. 70 pag. 67). Questo anello di tenuta deve essere cambiato almeno una volta all'anno oppure quando non è più garantita la tenuta ermetica. La macchina dispone di un condotto interno collegato con il tubo di scarico della vaschetta raccogli-gocce posta sotto la macchina, per la pulizia delle normali perdite di gelato/liquido che sporcano l'interno del giunto. Infatti, il ristagno del gelato/liquido può formare una incrostazione nel giunto e nel tubo di scarico, tale spessore può causare danni alle parti interne della macchina come ad esempio i cuscinetti del giunto. E' necessario quindi pulire quotidianamente (o quanto meno ad ogni fine giornata di produzione) tali parti della macchina al fine di mantenerli integri e funzionanti. A tal fine è sufficiente attenersi scrupolosamente alle indicazioni di seguito descritte:

- **FASE 1** Prendere il rubinetto a forma di doccia (optional fig.23).
- **FASE 2** Inserire il beccuccio della doccia all'interno del foro posto sul frontale della macchina (fig. 24)
- **FASE 3** Premere il pulsante “abilitazione erogazione acqua” (fig. 25) per abilitare l'elettrovalvola.
- **FASE 4** Schiacciare la maniglia presente nella doccetta per alcuni secondi fino a che la vaschetta raccogli-gocce sarà piena (fig.26).
- **FASE 5** Svuotare la vaschetta raccogli-gocce posta sotto alla macchina (Fig. 27)
- **FASE 6** Premere il pulsante “abilitazione erogazione acqua” (fig. 25) per disabilitare l'elettrovalvola.

ATTENZIONE: La pistola fornita in dotazione, deve essere usata esclusivamente per pulire il giunto, l'interno della vasca superiore o il cilindro congelatore (fig. 28) ma non le parti esterne della macchina. L'uso improprio della pistola può causare delle infiltrazioni e danneggiare la parte elettrica ed elettronica della macchina.

Non usare la pistola come fonte di acqua per la sanificazione.
Bravo S.p.A. declina ogni responsabilità per problemi dovuti all'innosservanza di tali procedure che potrebbero portare all'alterazione o mutazione degli alimenti prodotti per mancanza di pulizia.



Optional “denti in metallo”



il dente (o raschiante) in metallo (fig. 29) garantisce una maggiore longevità e una più duratura efficacia raschiante.

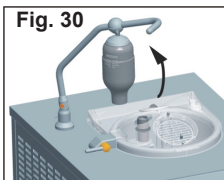
Ottime le sue prestazioni raschianti a basse temperature, in particolare sul ghiaccio, con il vantaggio di un basso consumo energetico.



Optional “Evo Mix”

Grazie al nuovo brevetto Bravo, Trittico® è l'unica macchina multi-funzione dotata di un frullatore a immersione (fig.30), con coltello a tre lame in acciaio da coltelleria e una capacità di 12000 RPM (giri al minuto). Questo brevetto utilizza il principio fisico per cui è il movimento orizzontale dell'agitatore di Trittico che porta verso le lame del mixer il prodotto da emulsionare e così facendo garantisce la stessa efficacia del movimento verticale di un qualsiasi ottimo frullatore ad immersione.

La macchina è stata progettata per la massima sicurezza dell'operatore con un sistema contro l'accensione accidentale che permette l'azione del mixer solo se tutti i componenti sono montati nel modo corretto. All'inizio dalla macchina è possibile programmare il funzionamento automatico del mixer per un tempo che può variare da 1 a 5 minuti.



Optional “leva chiusura flangia”

La nuova leva di chiusura della flangia (fig. 31), costruita in acciaio inox, cambia le sue forme per agevolare ulteriormente il professionista nell'apertura/chiusura della flangia stessa.



Optional “mescolatore frusta”

Mescolatore frusta in acciaio inox (fig. 32) per una perfetta emulsione automatica dei prodotti (brevetto Bravo).

La frusta deve essere inserita nella vasca inferiore di Trittico per montare ad arte creme e mousse, pâté à bombe, crema al burro, meringa, ecc...



Optional “scivolo tempera”

Lo scivolo tempera (fig. 33) viene utilizzato per estrarre i prodotti direttamente dalla vasca superiore senza sporcare il cilindro di raffreddamento.

Funzionale per l'estrazione di confetture, marmellate, topping, gelatine di frutta, cioccolato temperato, ecc. Lo scivolo è costruito in materiale alimentare che non interferisce con la temperatura del prodotto in estrazione e impedisce che i prodotti come il cioccolato inizino a raffreddare lungo la discesa depositandosi in parte sullo scivolo stesso.

In dotazione con lo scivolo sono forniti inoltre:

1. una paletta a mezzaluna per eliminare il residuo di cioccolato
2. un anello di tenuta dello scivolo sul mozzo del cilindro di scorta





Fig. 34

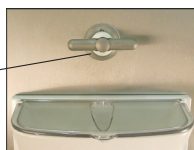


Fig. 35



Fig. 36



Fig. 37

LAVAGGIO E SANIFICAZIONE DELLA MACCHINA

La macchina deve essere lavata alla fine di ogni ciclo di lavoro, e comunque sempre prima di essere riavviata dopo una sosta superiore alle 24 ore.

Per il lavaggio della macchina si raccomanda l'utilizzo di detersivi e prodotti sanificanti per apparecchi ad uso alimentare, idonei al contatto con alimenti, certificati dalla "UE" e Presidi Medici Chirurgici Registrati dai relativi Ministeri della Salute dei singoli paesi. Assicurarsi che il prodotto usato sia compatibile con l'ambiente e non sia fonte di inquinamento, inoltre assicurarsi che sia compatibile con i materiali che compongono la macchina.

Attenersi scrupolosamente alle dosi e modalità d'uso indicate sulla confezione del vostro prodotto.

Non lasciare materiale plastico (flangia, coperchio, ecc.) in acqua con sanificante per lunghi periodi di tempo e con dosaggi superiori a quelli indicati sulla confezione.

Dopo il lavaggio o sanificazione risciacquare accuratamente tutte le parti con abbondante acqua.

Si raccomanda di NON utilizzare prodotti detersivi o sanificanti contenenti anche in minima parte uno solo di questi elementi: CLORO, ALCOOL, TENSOATTIVI, SALI D'AMMONIO, FENIL FENOLO, ALCHIMIL-ISOCHINOLINA, CLOREXIDINA, CETRIMIDE.

BRAVO S.P.A. NON RISPONDE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DA UN UTILIZZO IMPROPRIO DI PRODOTTI DETERGENTI O SANIFICANTI.

PRIMO RISCIACCO DELLA MACCHINA

Assicurarsi che il Vostro Tecnico di fiducia abbia collegato correttamente la macchina all'impianto dell'acqua potabile del Vostro laboratorio (vedi capitolo **INSTALLAZIONE**), ove previsto Vi ricordiamo che l'acqua potabile va collegata all'attacco più in alto, posto dietro la macchina (Fig. 34).

Assicurarsi che la valvola a farfalla (fig. 35) sia chiusa, quindi con un secchio, inserire acqua nella vasca superiore per i 2/3 della sua capacità .

ATTENZIONE: USARE SOLO ACQUA POTABILE.

Premere il tasto "START" (fig. 38 rif. A) della parte calda per dare inizio al riscaldamento dell'acqua e all'agitazione del mescolatore superiore.

Premendo il tasto "START" si visualizza anche la temperatura di riscaldamento impostata, premere i tasti \oplus \ominus (fig. 38 rif. B) per aumentare o (fig. 38 rif. C) per diminuire la temperatura di riscaldamento.

Per il lavaggio vi consigliamo di impostare una temperatura di circa 40°- 45° C.

Arrivati alla temperatura impostata, aprire la valvola a farfalla (fig. 36) e fare scendere una parte di acqua calda dalla vasca superiore al cilindro inferiore.

Premere il pulsante della bassa velocità (fig. 39 rif. D) per fare girare lentamente il mescolatore e risciacquare il tutto.

Dopo 10-15 secondi aprire lo sportellino uscita gelato (fig. 37), scaricare l'acqua in un secchio e buttarla nel lavandino, ripetere l'operazione per una seconda volta per risciacquare meglio.

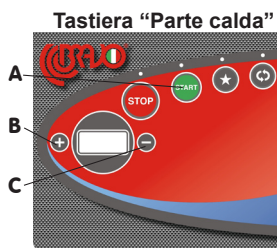


Fig. 38



Fig. 39



DISASSEMBLAGGIO E LAVAGGIO DELLE PARTI MOBILI DELLA MACCHINA

La pulizia della macchina è estremamente importante. E' buona norma fare molta attenzione a come è montato ogni singolo pezzo prima di procedere al suo disassemblaggio, vi sarà più facile rimontarlo in seguito.

Per procedere con il lavaggio delle parti mobili vi consigliamo di prepararne una bacinella o un secchio con dell'acqua tiepida 30-35°C o comunque calda quanto basta a non ustionarsi le mani, con una percentuale di detergente secondo le indicazioni del fornitore, comunque è consigliato non esagerare mai nel dosaggio.

Riempire anche una vasca del lavello fino a metà con dell'acqua tiepida a 30-35°C e detergente come descritto sopra, l'ideale sarebbe utilizzare un lavello a doppia vasca+gocciolatoio

I singoli pezzi lavati dovranno essere asciugati e successivamente rimontati dopo aver finito di lavare la macchina.

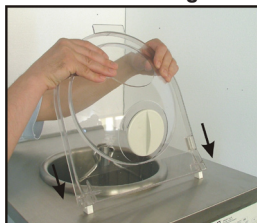
E' ASSOLUTAMENTE VIETATO LAVARE IN LAVASTOVIGLIE I PEZZI IN PLASTICA.

Bravo S.p.A. declina ogni responsabilità per problemi di avvelenamento dovuti all'innosservanza di norme basilari di pulizia e sanificazione procedure che potrebbero portare all'alterazione o mutazione degli alimenti.

Fig. 40



Fig. 41



DISASSEMBLAGGIO DELLE PARTI MOBILI E SANIFICAZIONE

La pulizia della macchina è estremamente importante considerato l'utilizzo nel settore alimentare.

Pertanto, Bravo S.p.A. declina ogni responsabilità per problemi di avvelenamento dovuti all'alterazione o mutazione di alimenti per mancanza di pulizia, utilizzo di prodotti di lavaggio non idonei al settore, o utilizzo in ambienti contaminati.

La completa e totale pulizia degli attrezzi e delle vasche dovrà essere fatta con una spugna di plastica (*non materiale ferroso*) risciacquando con acqua. Asciugare tutte le parti bagnate con materiali igienici.

Attenzione: prima di venire a contatto con i vari organi motorizzati accertarsi che qualsiasi movimento o pulizia dell'attrezzo sia effettuata a macchina spenta, **tolta l'alimentazione elettrica** e dopo essersi accertati che le parti mobili siano ferme.

SMONTAGGIO DEL COPERCHIO SUPERIORE

Portare il coperchio in posizione verticale fino a che gli estremi inferiori (*dove ci sono le cerniere di aggancio*) tocchino il piano in acciaio. Spingere lo stesso verso la parte posteriore della macchina in modo da farlo ruotare sulle cerniere di aggancio fino allo sganciamento completo (fig. 40).

MONTAGGIO DEL COPERCHIO SUPERIORE

Prendere il coperchio ai lati con le due mani, far coincidere le sedi del coperchio con le cerniere poste sul piano d'acciaio, infilare le sedi nelle cerniere e con forza far entrare le cerniere fino alla loro sede finale (fig. 41).



DISASSEMBLAGGIO GRUPPO AGITATORE

Mod. 122

Una volta tolto il coperchio procedere all'estrazione del gruppo agitatore superiore.

Per smontare l'agitatore superiore far ruotare leggermente in senso antiorario l'agitatore fino a che il medesimo si sganci dal trascinatore.

Prendere con la mano l'agitatore ed estrarlo dalla vasca.

Per togliere la paletta ruotarla in senso orario fino a far coincidere l'aggancio della paletta con gli smussi e spingerla verso il centro (fig. 42).

Per il rimontaggio compiere l'operazione inversa.

Mod. 183-305-457-610-1015-1020

Per togliere le palette ruotarle in senso antiorario fino a far coincidere le cerniere con gli smussi dell'agitatore, sollevare le palette ed estrarle. (fig. 43).

CONTROLLARE L'ESATTO MONTAGGIO DELLE PALETTE (fig. 44)

Per smontare i pattini inferiori, prendere con una mano l'agitatore e con il pollice dell'altra mano schiacciare il pattino dal centro verso l'esterno e sfilarlo dalla sua sede (fig. 45).

Fig. 42

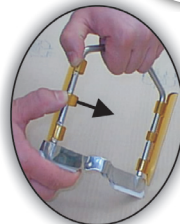


Fig. 43

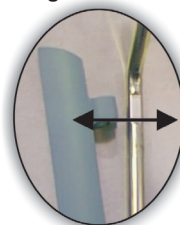
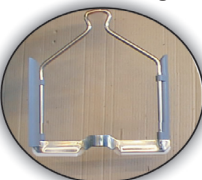


Fig. 44



MONTAGGIO DELL' AGITATORE (fig. 46-47)

Una volta montato l'agitatore in tutte le sue parti provvedere all'inserimento dello stesso nella vasca superiore. Far ruotare le palette laterali verso il centro in modo tale che ripiegando su loro stesse non tocchino la vasca.

Infilare l'agitatore nella vasca facendo passare l'albero agitatore attraverso il foro dell'agitatore (fig. 46 Mod. 122) (fig. 47 Mod. 183-305-457-610-1015-1020); ruotare le palette nel senso opposto a quello precedente fino a quando queste non tocchino la parete della vasca.

Il cestello porta aromi va inserito in questa fase (fig. 46-47).

Fig. 47

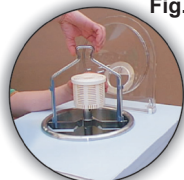
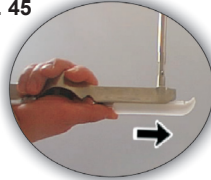


Fig. 46



Fig. 45



Montaggio Smontaggio
Mod. 183-305-457-610-
1015-1020

Montaggio Smontaggio
Mod. 122

DISASSEMBLAGGIO LEVA COMANDO A FARFALLA (fig. 48)

La valvola a farfalla è sostenuta nella sua sede dalla leva di comando, la quale ne assicura anche la posizione di chiusura orizzontale **OFF** ed apertura verticale **ON** con appositi fermi. Per passare dalla posizione **OFF** alla posizione **ON** sbloccare la leva di sicurezza (Rif. A fig. 48) e ruotarla di **90° in senso antiorario** (fig. 49).

Per la pulizia dei componenti procedere nel seguente modo:

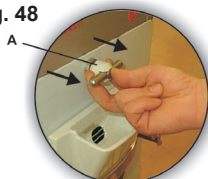
1) posizionare la leva a 45° (fig. 50); **2)** tirarla verso di sé (fig. 51); **3)** estrarre quindi completamente l'albero e con due dita anche la valvola a "farfalla" dal foro della vasca (fig. 52).

N.B.: La leva di sicurezza (fig. 53) è estraibile così come pure le guarnizioni OR (fig. 54), questo per una maggiore pulizia.

ATTENZIONE: rimontare le guarnizioni OR in maniera corretta prima di reinserire l'albero comando.

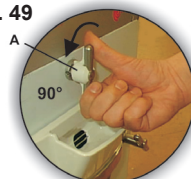


Fig. 48



OFF

Fig. 49



ON

Fig. 50



Fig. 51



Fig. 52



Fig. 53

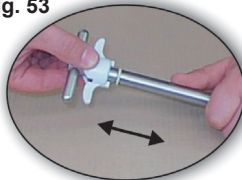


Fig. 54

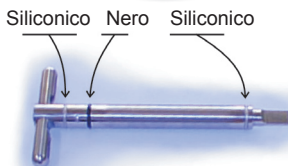


Fig. 55

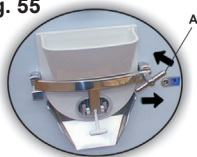


Fig. 56



DISASSEMBLAGGIO FLANGIA E TRAVERSA MANTECATORE CON CHIUSURA A VITE (fig. 55)

Svitare in senso antiorario la maniglia che assicura la chiusura della flangia (fig. 55 Rif. A) fino a farla ruotare verso l'esterno (fig. 56).

Aprire la flangia fino a far ruotare completamente la traversa che la sostiene, quindi estrarre prima la flangia dalla sede della traversa (fig. 57) e successivamente sollevare la traversa sino a far uscire il perno dalla sede della cerniera (fig. 58).

Fig. 57



Fig. 58



MONTAGGIO DELLA TRAVERSA E DELLA FLANGIA MANTECATORE CON CHIUSURA A VITE

Per il montaggio inserire la traversa nella cerniera che la sostiene alla macchina (fig. 58 Rif. B), prendere la flangia già completa delle sue parti smontabili, far coincidere il perno flangia con il foro della traversa e tirare la flangia verso il fine corsa del foro controllando che la chiusura della stessa sul cilindro sia perfetta e aderente.



Fig. 59

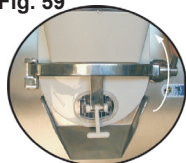


Fig. 60



DISASSEMBLAGGIO FLANGIA E TRAVERSA MANTECATORE CON CHIUSURA A LEVA (Optional) (fig. 59)

Fig. 61



Fig. 62



Alzare verso l'alto la leva che assicura la chiusura della flangia (fig. 59)

Aprire la flangia fino a far ruotare completamente la traversa (fig. 60) che la sostiene, quindi estrarre prima la flangia dalla sede della traversa (fig. 61) e successivamente sollevare la traversa sino a far uscire il perno dalla sede della cerniera (fig. 62).

MONTAGGIO DELLA TRAVERSA E DELLA FLANGIA MANTECATORE CON CHIUSURA A LEVA (Optional)

Per il montaggio inserire la traversa nella cerniera che la sostiene alla macchina (fig. 63), prendere la flangia già completa delle sue parti smontabili, far coincidere il perno flangia con il foro della traversa e tirare la flangia verso il fine corsa del foro controllando che la chiusura della stessa sul cilindro sia perfetta e aderente. Successivamente abbassare la leva.

Fig. 63



DISASSEMBLAGGIO E MONTAGGIO DEL COPERCHIO TRAMOGGIA (fig. 63)

Portare il coperchio in posizione di apertura a 45°, afferrarlo con la mano e tirarlo verso l'alto fino a quando non si sia sganciato completamente.

Per il montaggio inserire i perni del coperchietto nelle loro sedi poste nella flangia e con forza far entrare i perni fino ad arrivare alla fine corsa nell'apposita sede.

Fig. 64



Fig. 65



DISASSEMBLAGGIO DELLO SPORTELLINO ESTRAZIONE GELATO

Questa operazione va eseguita con la flangia smontata dalla traversa.

Aprire lo sportellino come se si dovesse far uscire il gelato e farlo ruotare dal centro verso la vostra destra impugnando la cerniera.

Quando lo sportellino di plastica arriva a toccare la tramoggia della flangia, tirare verso l'esterno per estrarlo sfilandolo dal perno, liberando la leva di chiusura e lo sportellino uscita gelato (fig. 64).

Il montaggio avviene facendo le operazioni inverse.

Fig. 66



ESTRAZIONE DEL MESCOLATORE E DELLA FRUSTA

Dopo aver tolto la flangia prendere il mescolatore con le due mani alle estremità delle pale (fig. 65), tirare con moderata forza verso l'esterno in modo tale da farlo scivolare fuori dal cilindro. Quando il mescolatore sarà fuori per metà della sua lunghezza, con una mano impugnare la pala in verticale in modo che, una volta estratto, non cada (fig. 66).

Porre attenzione a quest'ultima operazione in quanto il mescolatore è pesante ed è munito di raschianti estremamente affilati.



DISASSEMBLAGGIO DENTI MESCOLATORE

Posare il mescolatore in maniera orizzontale su di un piano solido (fig. 67). Afferrare con una mano la pala da cui si vuole estrarre il dente, prendere con il pollice e l'indice dell'altra mano il dente e tirarlo verso l'esterno (fig. 67).

Attenzione: Maneggiando impropriamente i denti c'è il rischio di procurarsi profonde ferite.

MONTAGGIO DENTI MESCOLATORE

I denti del mescolatore sono tutti uguali quindi, anche se si mescoleranno tra di loro nel lavaggio, non ci sarà nessun problema.

Posare il mescolatore in maniera orizzontale su di un piano solido e afferrare la pala del mescolatore sulla quale si desidera montare il dente.

Infilare il dente nel suo alloggiamento per circa 5 mm. Appoggiare la molla sinistra del dente al mescolatore (come illustrato nella fig. 68) e, premendo con forza, spingere fino a che il dente non entrerà completamente in sede (fig. 69).

A questo punto assicurarsi che il dente scorra bene nella sua sede e che la molla, una volta raggiunto il fine corsa, blocchi la sua uscita.

Montare la guarnizione (fig. 70).

Fig. 67

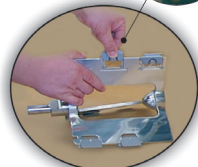
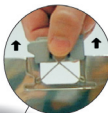


Fig. 68



Fig. 69



Fig. 70

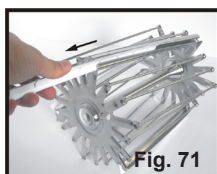


Fig. 71

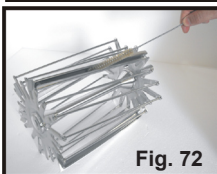


Fig. 72

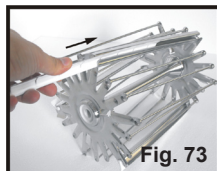


Fig. 73

SMONTAGGIO PALETTE FRUSTA (Optional)

Posare la frusta in maniera orizzontale su di un piano solido (fig. 75), con una mano far ruotare la palette come evidenziato sulla fig. 74 mentre con l'altra mano spingerla fuori (fig. 76 e fig. 71). Utilizzando uno scovolino pulire accuratamente la sede della palette come indicato in fig. 72.

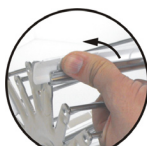


Fig. 74

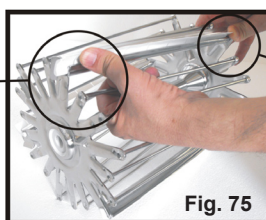


Fig. 75



Fig. 76

MONTAGGIO PALETTE FRUSTA (Optional)

Posare nuovamente la frusta in maniera orizzontale, infilare la palette nella sede del mescolatore frusta (fig. 73) e spingerla finché il piolo della palette non entra nella feritoia presente nella sede. Ripetere l'operazione per le altre palette.



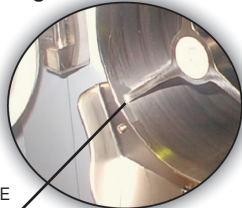
MONTAGGIO DEL MESCOLATORE

Una volta montati i denti provvedere a collocare il mescolatore all'interno del cilindro (fig. 77). Spingere il mescolatore fino in fondo al cilindro facendo attenzione ad accompagnare l'ingresso di ogni dente, assicurandosi che una volta completamente all'interno ci siano almeno **7 mm** tra esso e il bordo del cilindro stesso lasciando lo spazio necessario affinché possa entrare la flangia di chiusura (fig. 78). Si consiglia di far ruotare il mescolatore in senso antiorario per facilitarne l'aggancio in sede.

Fig. 77



Fig. 78



DEVE RIENTRARE
DI CIRCA 7 mm

MONTAGGIO DELLA FRUSTA (Optional)

Una volta montate le palette provvedere a collocare la frusta all'interno del cilindro. Nell'inserimento della frusta accompagnare l'ingresso delle palette e ruotandola in senso antiorario (fig. 79) spingerla in sede. Assicurarsi che tra il disco frusta e il bordo del cilindro stesso ci siano circa 12 mm (fig. 80).

Fig. 79

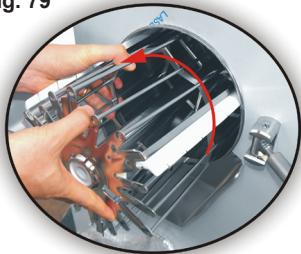


Fig. 80



DEVE RIENTRARE
DI CIRCA 12 mm

FERMO MACCHINA

Allorchè si decida di non utilizzare più la macchina per un periodo prolungato (più di 1 mese), si raccomanda di renderla inoperante staccando il cavo di alimentazione elettrica dal quadro e, nel caso di connessione idrica, chiudere i rubinetti di alimentazione acqua al fine di evitare inutili perdite d'acqua.

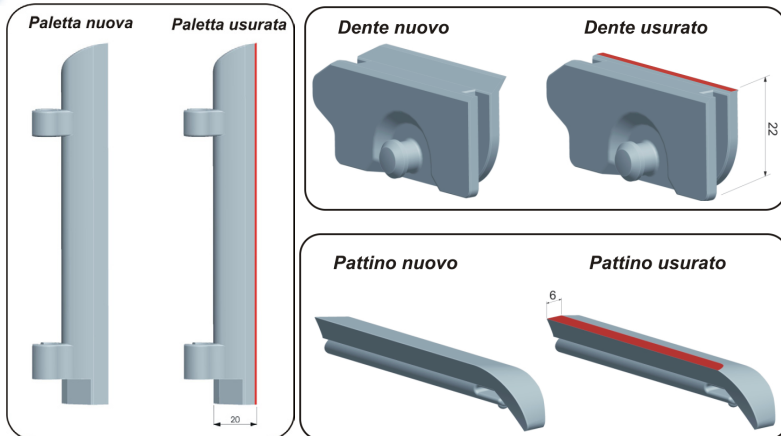
Si raccomanda altresì di rendere innocue quelle parti della macchina che potrebbero costituire un pericolo specialmente per i bambini e i non addetti.

IMPORTANTE: Se la macchina rimane ferma in luoghi con temperature inferiori allo 0°C, far uscire tutta l'acqua che ristagna nelle tubazioni onde evitare rotture dovute al ghiaccio (lavoro eseguito da un tecnico autorizzato Bravo).

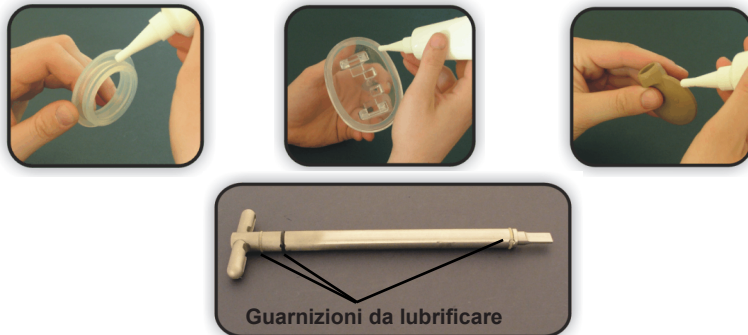
Dopo il periodo di fermo macchina, al momento di renderla nuovamente operante, attenersi scrupolosamente alle indicazioni fin'ora illustrate.



PEZZI CON PARTICOLARE USURA



PARTICOLARI DA LUBRIFICARE



LAVAGGIO SENSORI CONTROLLO IONICO (optional) (fig. 81)

E' importante tenere puliti i due sensori di contatto che permettono il controllo ionico (dove previsto). Tali contatti, uno posto alla base della flangia e l'altro posto all'inizio dello scivolo (come evidenziato nelle figure sottostanti), possono essere lavati usando acqua calda e una spugna pulita, tenendo la flangia aperta oppure chiusa. L'importante è che entrambi siano perfettamente puliti per poter garantire il contatto ottimale.



Fig. 81



RISOLUZIONE PROBLEMI

Allarmi e diagnostica

Nel caso dovessero insorgere problemi seguire attentamente le istruzioni di aiuto che compaiono sul display (in caso di dubbio o di difficile interpretazione, staccare la spina e chiamare il **Centro di Assistenza Tecnica Bravo**).

Le macchine dotate di schermo grafico o touch nel caso venga rilevato un allarme, visualizzano la descrizione dell'allarme occorso a schermo.

Di seguito la lista dei messaggi d'allarme, con relativa descrizione, che possono essere visualizzati sui display a 7 segmenti della parte calda e della parte fredda.

SIGLE E ALLARMI PARTE CALDA

- CA Compare all'accensione della macchina e indica che tutto funziona correttamente.
- CS Indica che il coperchio della vasca è aperto, per cui l'agitatore non può funzionare.
- FF Indica che la valvola a farfalla è aperta per cui le resistenze di riscaldamento non possono funzionare. Se la valvola farfalla è aperta e il coperchio è pure altresì aperto l'avvisatore acustico segnala che sono presenti 2 allarmi distinti.
- A5 Indica che la termica di protezione del motoriduttore dell' agitatore è intervenuta o che l'inverter è andato in errore
- A16 Indica problemi di memoria - contattare un tecnico autorizzato BRAVO
- S0 Sonda miscela vasca riscaldamento guasta, la sonda è collegata ai morsetti s0+ ed s0-.
- S3 Sonda resistenze "res" guasta, la sonda è collegata ai morsetti s3+ ed s3-
- S5 Sonda miscela parete vasca guasta
- FCS Indica che sia il coperchio vasca superiore e la valvola a farfalla sono aperti
- rSA Indica che le resistenze vasca superiore sono accese e l'agitatore è spento
- CtA Indica che il compressore è acceso e l'agitatore è spento
- ESA Programma CA di default errato
- In1 Inverter non trovato
- rIC Errore ricetta
- --- Mixer non posizionato

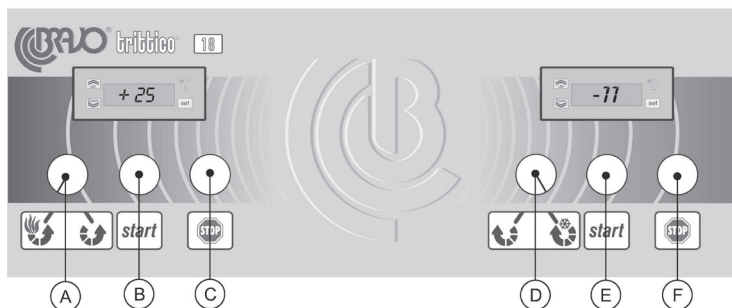


SIGLE E ALLARMI PARTE FREDDA

- FR Di solito compare all'accensione e indica che tutto funziona correttamente.
- P1 Indica che la porta del cilindro di mantecazione è aperta per cui il mantecatore non può partire.
- PS Indica che il pressostato di sicurezza è intervenuto.
- A3 Indica che la termica di protezione del motore compressore è intervenuta.
- A4 Indica che la termica di protezione del motore del mescolatore è intervenuta o che l'inverter è andato in errore
- A15 Avaria sistema ionico. Controllare che ci sia la presenza di miscela all'interno del cilindro mantecatore
- S1 Sonda "ice" guasta, la sonda è collegata ai morsetti s1+ ed s1-
- S2 Sonda "gas" guasta, la sonda è collegata ai morsetti s2+ ed s2-. Nel trittico Startronic e Startronic Plus questa sonda non è utilizzata per cui al suo posto c'è una resistenza.
- S4 Sonda "ice" frontale guasta
- Lop Indica che nell'impianto frigo manca gas refrigerante
- tAM Indica che è stato rilevato un sovraccarico di corrente sul motore del mescolatore.
- CnE Indica che il compressore è acceso e il mescolatore è spento
- EFr Programma FR di default errato
- In2 Inverter non trovato
- rIC Errore ricetta
- A18 Sonda TA guasta
- A19 Sonda Ionica interrotta



ALLARMI FUNZIONAMENTO TRITTICO 18



PARTE CALDA

Funzionamento regolare (durante il processo di riscaldamento)

STATO INDICATORI LUMINOSI	DESCRIZIONE FUNZIONAMENTO
Pulsante (C) STOP "Rosso" spento	Coperchio vasca superiore chiuso
Pulsante (B) START "Verde" acceso	Motore agitatore vasca superiore in funzione
Selettore (A) "Giallo" acceso	Valvola farfalla chiusa selettore e riscaldamento attivo (a seconda della posizione selettore)

Funzionamento anomalo (durante il processo di riscaldamento)

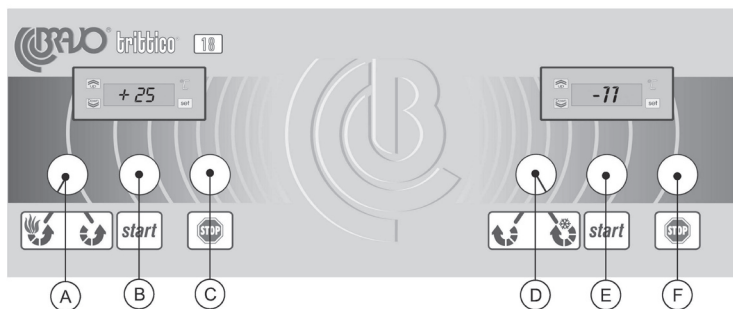
STATO INDICATORI LUMINOSI	DESCRIZIONE MALFUNZIONAMENTO
Pulsante (C) STOP "Rosso" acceso	Coperchio vasca superiore aperto
Pulsante (B) START "Verde" spento	È intervenuta la protezione termica motore agitatore
Selettore (A) "Giallo" spento	La valvola farfalla è aperta e/o è intervenuta la protezione termica resistenze (termostato e/o relè termico)

Nel caso in cui intervenisse la protezione termica del motore agitatore, in automatico la macchina blocca anche il riscaldamento, per cui entrambi gli indicatori luminosi del "Pulsante (B) START Verde" e "Selettore (A) Giallo" saranno spenti.



ALLARMI FUNZIONAMENTO TRITTICO 18

Italia



PARTE FREDDA

Funzionamento regolare (durante il processo di riscaldamento)

STATO INDICATORI LUMINOSI	DESCRIZIONE FUNZIONAMENTO
Pulsante (F) STOP "Rosso" spento	Flangia chiusa correttamente
Pulsante (E) START "Verde" acceso Selettore (D) "Blu" posiz. sinistra spento	Motore mescolatore in funzione
Pulsante (E) START "Verde" acceso Selettore (D) "Blu" posiz. destra acceso	Motore mescolatore in funzione Compressore in funzione (Fase Mantecazione Attiva)

Funzionamento anomalo (durante il processo di riscaldamento)

STATO INDICATORI LUMINOSI	DESCRIZIONE MALFUNZIONAMENTO
Pulsante (F) STOP "Rosso" acceso	Flangia aperta
Pulsante (E) START "Verde" spento Selettore (D) "Blu" posiz. sinistra spento	È intervenuta la protezione termica del motore mescolatore
Pulsante (E) START "Verde" acceso Selettore (D) "Blu" posiz. destra spento	È intervenuta la protezione compressore e/o è intervenuto il pressostato di sicurezza

tribbico



ALLARMI FUNZIONAMENTO

TRITTICO 30-50-60-120



PARTE CALDA

Funzionamento regolare (durante il processo di riscaldamento)

STATO INDICATORI LUMINOSI	DESCRIZIONE FUNZIONAMENTO
Pulsante (C) STOP "Rosso" spento	Coperchio vasca superiore chiuso
Pulsante (B) START "Verde" acceso	Motore agitatore vasca superiore in funzione
Selettore (A) "Giallo" acceso	Valvola farfalla chiusa selettore e riscaldamento attivo (a seconda della posizione selettore)

Funzionamento anomalo (durante il processo di riscaldamento)

STATO INDICATORI LUMINOSI	DESCRIZIONE MALFUNZIONAMENTO
Pulsante (C) STOP "Rosso" acceso	Coperchio vasca superiore aperto
Pulsante (B) START "Verde" spento	È intervenuta la protezione termica motore agitatore
Selettore (A) "Giallo" spento	La valvola farfalla è aperta e/o è intervenuta la protezione termica resistenze (termostato e/o relè termico)

Nel caso in cui intervenisse la protezione termica del motore agitatore, in automatico la macchina blocca anche il riscaldamento, per cui entrambi gli indicatori luminosi del "Pulsante (B) START Verde" e "Selettore (A) Giallo" saranno spenti.

PARTE FREDDA

Funzionamento regolare (durante il processo di riscaldamento)

STATO INDICATORI LUMINOSI	DESCRIZIONE FUNZIONAMENTO
Pulsante (E) STOP "Rosso" spento	Flangia chiusa correttamente
Pulsante (D) START "Verde" acceso Selettore (G) "Blu" posiz. centrale spento	Motore mescolatore in funzione "BASSA VELOCITÀ"
Pulsante (D) START "Verde" acceso Selettore (G) "Blu" posiz. sinistra acceso	Motore mescolatore in funzione "BASSA VELOCITÀ" Compressore in funzione (Fase Mantecazione Attiva)
Pulsante (F) "Bianco" acceso	Motore mescolatore in funzione "ALTA VELOCITÀ" (Fase Estrazione Attiva)



ALLARMI FUNZIONAMENTO **TRITTICO 30-50-60-120**

Italia



PARTE FREDDA

Funzionamento anomalo (durante il processo di riscaldamento)

STATO INDICATORI LUMINOSI	DESCRIZIONE MALFUNZIONAMENTO
Pulsante (E) STOP "Rosso" acceso	Flangia aperta
Pulsante (D) START "Verde" spento	È intervenuta la protezione termica "BASSA VELOCITÀ" del motore mescolatore
Pulsante (D) START "Verde" acceso Selettore (G) "Blu" spento	È intervenuta la protezione compressore e/o è intervenuto il pressostato di sicurezza
Pulsante (F) "Bianco" spento Il mescolatore entra in funzione in "BASSA VELOCITÀ" e si attiva anche il compressore	È intervenuta la protezione termica "ALTA VELOCITÀ" del motore mescolatore

PARTE FREDDA ICE-CREAM (Dual mode)

Funzionamento regolare (durante il processo di riscaldamento)

STATO INDICATORI LUMINOSI	DESCRIZIONE FUNZIONAMENTO
Pulsante (E) STOP "Rosso" spento	Flangia chiusa correttamente
Pulsante (F) "Bianco" acceso Selettore (G) "Blu" posiz. centrale spento	Motore mescolatore funzionante in modalità "Alta Velocità"
Pulsante (F) "Bianco" acceso Selettore (G) "Blu" posiz. destra acceso	Motore mescolatore funzionante in modalità "Alta Velocità" e compressore attivo (Processo di mantecazione Ice cream attivo)

Funzionamento anomalo (durante il processo di riscaldamento)

STATO INDICATORI LUMINOSI	DESCRIZIONE MALFUNZIONAMENTO
Pulsante (E) STOP "Rosso" acceso	Flangia aperta
Pulsante (F) "Bianco" spento	È intervenuta la protezione termica "Alta Velocità" del motore mescolatore (disattiva tutto)
Pulsante (F) "Bianco" acceso Selettore (G) "Blu" spento	È intervenuta la protezione termica del motore compressore e/o è intervenuto il pressostato di sicurezza

bribbico



RICERCA GUASTI



PROBLEMI E SOLUZIONI DI NATURA ELETTRICA

ANOMALIA

A volte compaiono in contemporanea gli allarmi **A4** e **A5**

RIMEDIO

Controllare la rete di alimentazioni, e verificare la funzionalità dei fusibili posti sulla presa.

ANOMALIA

Sul display della parte fredda appare l'allarme **A3**

RIMEDIO

Verificare che i tubi di entrata ed uscita dell'acqua non siano ostruiti o piegati. Attendere circa 15 minuti e se il problema dovesse permanere chiamare un tecnico autorizzato **Bravo**.

ANOMALIA

Sul display della parte fredda appare l'allarme **A4**

RIMEDIO

Se la macchina in questione è un modello **STARTRONIC** attendere circa 15 minuti per il raffreddamento del motore. Se la macchina in questione è un modello **PLUS** o **EXECUTIVE** premere il pulsante di riarmo di colore rosso posto sul lato posteriore della macchina (per modello 1015-1020 il pulsante di riarmo è sul pannello laterale). Se il problema sussiste chiamare un tecnico autorizzato **Bravo**.

ANOMALIA

Sul display della parte calda appare l'allarme **A5**

RIMEDIO

Nel modello **EXECUTIVE** premere il pulsante di riarmo di colore rosso, mentre nei modelli **STARTRONIC** e **PLUS** attendere circa 15 minuti altrimenti chiamare un tecnico autorizzato **Bravo**

ANOMALIA

Sul display della parte fredda appare l'allarme **E0**

RIMEDIO

Si può ugualmente produrre il gelato ma non si possono utilizzare i programmi a temperatura 1, 3 e 5 nei modelli **EXECUTIVE**



ANOMALIA

Se nel display parte fredda compare l'allarme **PS**

RIMEDIO

Verificare che i tubi di ingresso ed uscita dell'acqua non siano piegati e che i rubinetti dell'acqua siano aperti

ANOMALIA

Durante il ciclo di mantecazione, il compressore funziona ma il mescolatore non gira

RIMEDIO

Verificare la funzionalità del fusibile posto nella scheda. (Rif. C fig.5 pag.7)

ANOMALIA

Andando a premere il tasto agitazione della parte calda si attiva l'alta velocità per l'estrazione del gelato

RIMEDIO

La memoria della macchina si è sprogammata quindi chiamare un tecnico autorizzato **Bravo**

ANOMALIA

Avviato il programma per la mantecazione del gelato il mescolatore gira ma la macchina non raffredda

RIMEDIO

- Nel caso in cui fosse una macchina modello **STARTRONIC** verificare che il valore di consistenza sia impostato a 9. Se il problema sussiste ancora chiamare un tecnico autorizzato **Bravo**
- Nel caso in cui fosse una macchina modello **PLUS** e **EXECUTIVE**, verificare che ci sia prodotto all'interno della macchina, che la flangia sia ben chiusa e che faccia contatto con il sensore di consistenza. Se il problema sussiste impostare provvisoriamente il programma a tempo per terminare il ciclo di lavoro e poi chiamare un tecnico autorizzato **Bravo**

ANOMALIA

Malgrado preme il tasto alta velocità d'estrazione (parte fredda) il prodotto fatica ad uscire

RIMEDIO

- Nel caso di modello **PLUS**, e **EXECUTIVE** vedere a pag. 21 di questo libretto.
- Controllare che il mescolatore giri in senso orario, qualora così non fosse sarà necessario invertire il cavo nero e grigio nella presa di corrente (chiamare un tecnico autorizzato Bravo)



PROBLEMI E SOLUZIONI DI NATURA MECCANICA E FRIGORIFERA

ANOMALIA

Il compressore funziona, ma la macchina non raffredda

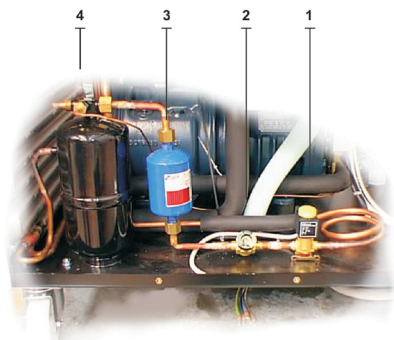


Fig. 82

RIMEDIO

A) Verificare che i tubi di ingresso ed uscita dell'acqua non siano piegati.

B) Cattivo funzionamento della valvola solenoide (fig. 82 Pos. 1). Controllare la tensione sulla valvola. Controllare inoltre la bobina. Se bruciata (chiamare un tecnico autorizzato Bravo)

C) Quantità insufficiente di **gas FREON**. Per controllare ciò levare il coperchio dell'indicatore di liquido (fig.82 Pos.2). Il passaggio di gas liquido a compressore in moto dovrà essere "lineare", con qualche presenza di bollicine di gas all'inizio del ciclo di raffreddamento (di solito l'indicatore di liquido è riempito per metà).

Se si riscontra un livello eccessivamente basso del **gas FREON**, prima di fare delle aggiunte, ricercare la causa che ne ha provocato la fuoriuscita. La quantità di gas da immettere a circuito completamente scarico è indicata nella tabella "CARATTERISTICHE TECNICHE".

MACCHINE CON CONDENSATORE AD ARIA/ACQUA

ANOMALIA

Cattiva condensazione

RIMEDIO

La causa può essere determinata da:

A) condensatore sporco.

Pulire periodicamente il condensatore ;

B) ostacolo che blocca il libero afflusso dell'aria o macchina in ambiente troppo caldo. Posizionare la macchina in ambiente fresco con il lato condensatore provvisto di feritoie per lo scarico dell'aria, libero da ostacoli (pareti o altro, vedi pag.13);

C) ventilatore bloccato. Smontare e, se necessario, sostituire il ventilatore (chiamare un tecnico autorizzato Bravo).

Le macchine con condensatore misto aria/acqua possono lavorare anche in ambienti con temperature elevate. L'aggiunta di acqua supplisce all'insufficiente condensazione aumentando la resa e diminuendo la pressione di condensazione.

**ANOMALIA**

Il compressore parte e si ferma dopo alcuni minuti

RIMEDIO

E' intervenuto il pressostato di sicurezza.

La causa può essere determinata da:

- A)** Rubinetti dell'acqua chiusi
- B)** Insufficiente pressione e portata d'acqua
- C)** Acqua di ingresso troppo calda
- D)** Tubo di collegamento idrico delle macchine ostruito o piegato.

ANOMALIA

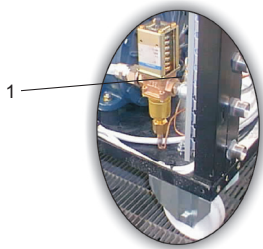
Perdita d'acqua dallo spruzzo di lavaggio dentro la vasca

RIMEDIO

Incrostazioni di calcare all'interno dell'elettrovalvola (fig. 83).

Chiamare un tecnico autorizzato **Bravo**

Fig. 83



NON scaricare il GAS FREON nell'ambiente

AGITATORE**ANOMALIA**

L'agitatore è molto rumoroso:

RIMEDIO

Controllare se stà lavorando a secco (senza miscela nella vasca). Limitare al minimo indispensabile tale operazione.

Controllare che l'agitatore non tocchi eccessivamente il fondo della vasca. Se così fosse, far regolare da un tecnico BRAVO l'agitatore.

ANOMALIA

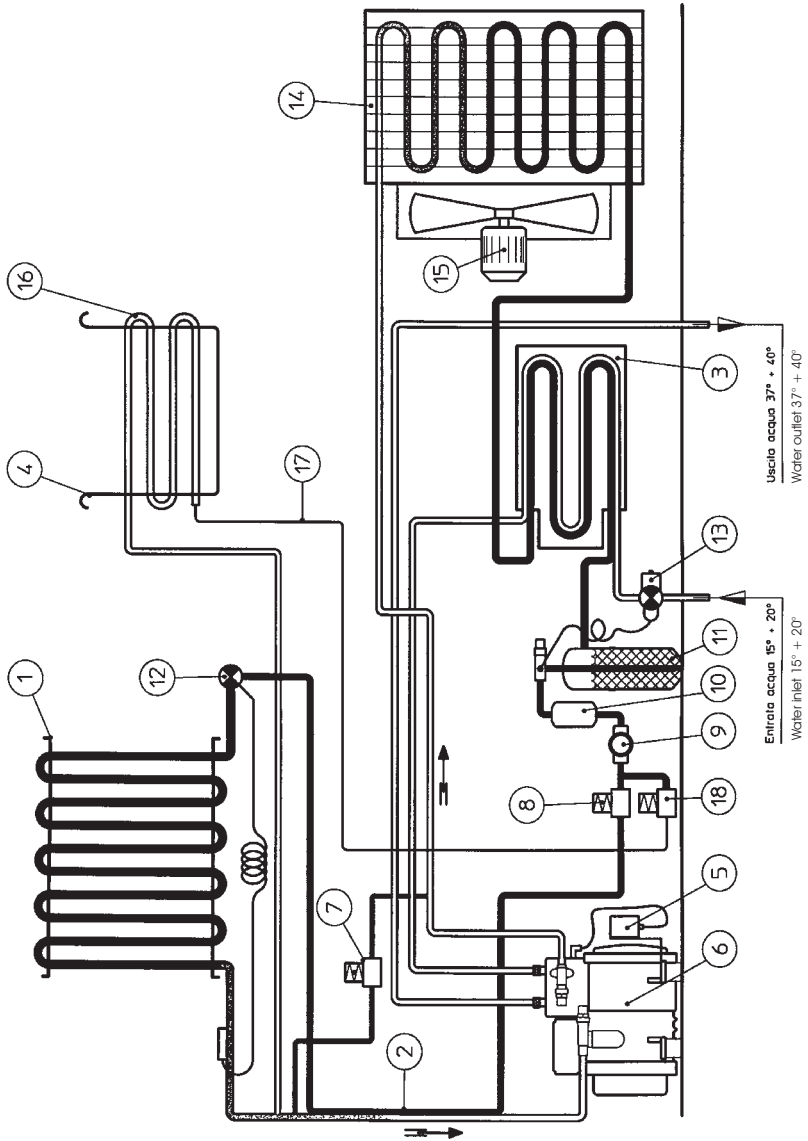
Se durante il ciclo di lavoro il blocco delle ruote frenanti si allenta:


RIMEDIO

Agire sul dado autobloccante presente sulla ruota in modo che la molla presente nel freno si carichi maggiormente. Una volta ultimata la regolazione bloccare nuovamente il dado.



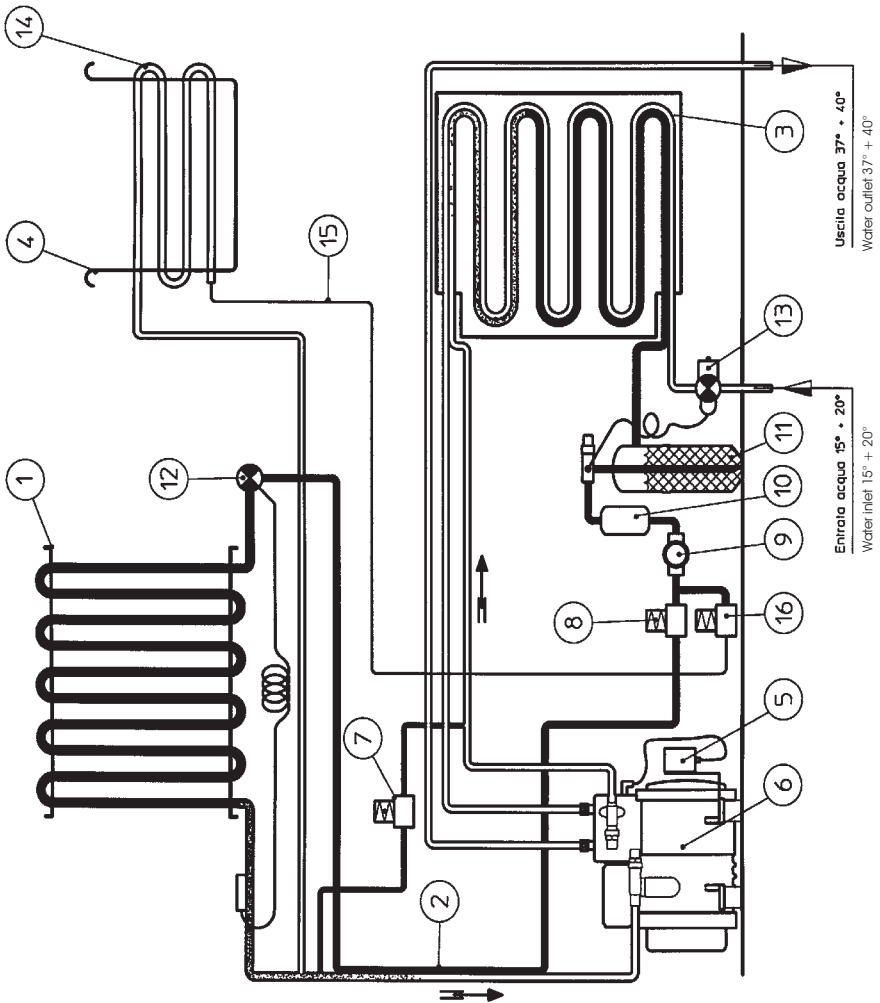
SCHEMA FRIGO TRITTICO ARIA - ACQUA / **REFRIGERATION DIAGRAM TRITTICO** AIR-WATER
Schéma frigo TRITTICO AIR-EAU / **DIAGRAMM KÜHLANGE TRITTICO** LUFT-WASSER
ESQUEMA FRIGORIFICO TRITTICO AIRE-ÁGUA




SCHEMA FRIGO TRITTIKO			REFRIGERATION DIAGRAM TRITTIKO		AIR-WATER		TAV. A	
SCHEMA frigo TRITTIKO			DIAGRAMM KÜHLKANG TRITTIKO		LUF-WASSER			
ESQUEMA frigorífico TRITTIKO			AIRE-AGUA					
N°	Q.ITÀ	DENOMINAZIONE	Description	DÉNOMINATION	Beschreibung	DENOMINACIÓN		
1	1	Evaporatore	Evaporator	Evaporateur	Verdampfer	Evaporador		
2	1	Scambiatore	Exchanger	Echangeur	Austauscher	Cambiador		
3	1	Condensatore acqua	Water condenser	Condenseur à eau	Wasser Kondensator	Condensador agua		
4	1	Vasca superiore	Upper basin	Cuve supérieure	Oberer behälter	Cuba superior		
5	1	Pressostato alta pressione	High pressure switch	Pressostat	Hochdruckwächter	Pressostato alta presión		
6	1	Compressore	Compressor	Compresseur	Compressor	Compresor		
7	1	Valvola solenoide by pass (solo TRI, Tempera)	Solenoid valve by pass (only TRI, Tempera)	Vanne solénoïde by pass(seul TRI tempérage)	Solenoidventil by pass	Valvula solenoide by pass		
8	1	Valvola solenoide	Solenoid valve	Vanne solénoïde	Solenoidventil	Valvula solenoide		
9	1	Indicatore di liquido	Liquid indicator	Voyant de liquide	Flüssigkeits anzeiger	Indicador liquido		
10	1	Filtro disidratante	Dehydrator filter	Filtre déshydrateur	Filter	Filtro deshidratador		
11	1	Ricevitore di liquido	Liquid receiver	Receveur de liquide (bouteille)	Flüssigkeitsreservoir	Receptor de líquidos		
12	1	Valvola termostatica	Expansion valve	Vanne thermostatique	Thermostatisches Ventil	Valvula termostática		
13	1	Valvola pressostatica	Pressure valve	Vanne pressostatique	Druckventil	Valvula presostática		
14	1	Condensatore ad aria	Air condenser	Condenseur à air	Luft kondensator	Condensador aire		
15	1	Moto ventilatore	Motor fan	Moteur ventilateur	Ventilator	Motor ventilador		
16	1	Evaporatore tempera (solo TRI tempera)	Evaporator (only TRI tempera)	Evaporat.tempérage(seul TRI tempérage)	Temperierungs verdampfer	Evaporador temper (solo TRI)		
17	1	Tubo capillare tempera (solo TRI tempera)	Capillary tube (only TRI tempera)	Tuyau capillaire tempérage(seul TRI temp.)	Temperierungs kapillar	Tubo capilar tempera		
18	1	Valvola solenoide tempera (solo TRI tempera)	Solenoid valve (only TRI tempera)	Vanne solénoïde temp.(seul TRI temp.)	Temperierungs ventil	Valvula solenoide tempera		



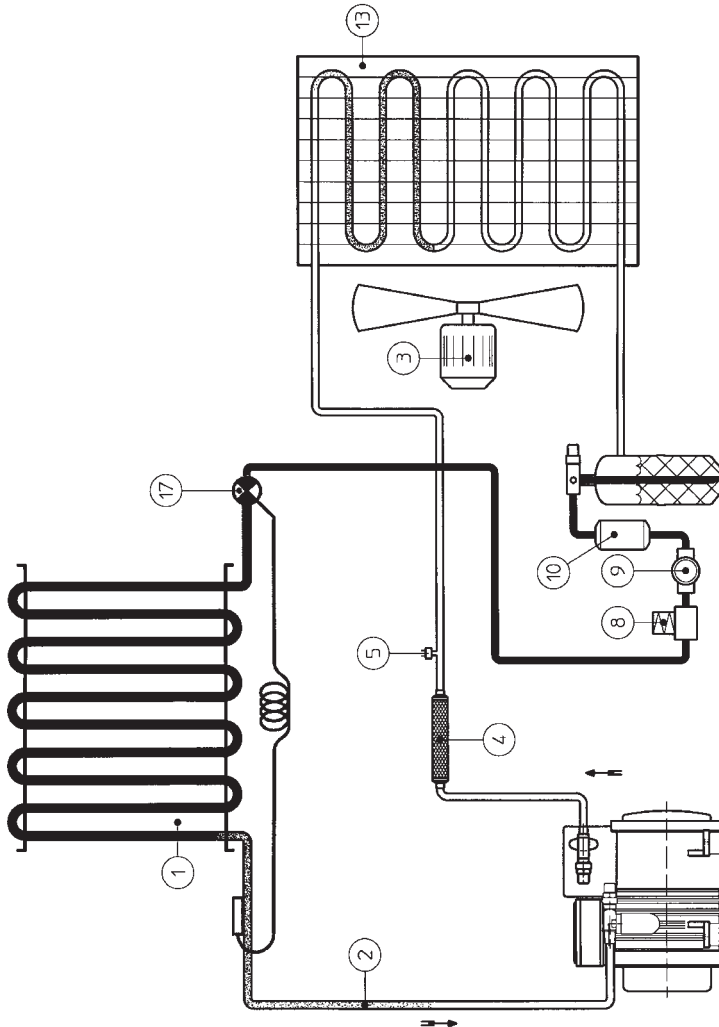
SCHEMA FRIGO TRITTICO ACQUA / **REFRIGERATION DIAGRAM TRITTICO** WATER
Schéma frigo TRITTICO EAU / **DIAGRAMM KÜHLANGE TRITTICO** WASSER
Esquema frigorífico TRITTICO AGUA



SCHEMA FRIGO TRITTICO ACQUA / REFRIGERATION diagram TRITTICO WATER SCHEMA FRIGO TRITTICO EAU / DIAGRAMM KÜHLANGE TRITTICO WASSER ESQUEMA FRIGORIFICO TRITTICO AGUA				TAV. B		
N°	Q.TÀ	DENOMINAZIONE	Description	DÉNOMINATION	Beschreibung	DENOMINACION
1	1	Evaporatore	Evaporator	Evaporateur	Verdampfer	Evaporador
2	1	Scambiatore	Exchanger	Echangeur	Austauscher	Cambiador
3	1	Condensatore acqua	Water condenser	Condenseur à eau	Wasser Kondensator	Condensador agua
4	1	Vasca superiore	Upper basin	Cuve supérieure	Oberer behälter	Cuba superior
5	1	Pressostato alta pressione	High pressure switch	Pressostat haute pression	Hochdruckwächter	Pressostato alta presión
6	1	Compressore	Compressor	Compresseur	Kompressor	Compresor
7	1	Valvola solenoide by pass (solo TRI tempera)	Solenoid valve by pass (only TRI tempera)	Vanne solénoïde by pass(seul TRI temp.)	Solenoïdventil by pass	Valvula solenoide by pass
8	1	Valvola solenoide	Solenoid valve	Vanne solénoïde	Solenoïdventil	Valvula solenoide
9	1	Indicatore di liquido	Liquid indicator	Voyant liquide	Schauglas	Indicador liquido
10	1	Filtro disidratante	Dehydrator filter	Filtre déshydrateur	Entwässerungsfilter	Filtro deshidratador
11	1	Ricevitore di liquido	Liquid receiver	Receveur de liquide (bouteille)	Flüssigkeitsreservoir	Receptor de líquidos
12	1	Valvola termostatica	Expansion valve	Vanne thermostatique	Thermostatisches ventil	Valvula termostática
13	1	Valvola pressostatica	Pressure valve	Vanne pressostatique	Druckventil	Valvula presostática
14	1	Evaporatore tempera (solo TRI tempera)	Evaporator (only TRI tempera)	Évaporateur température (seul TRI temp.)	Temperierungs verdampfer	Evaporador temper (solo TRI)
15	1	Tubo capillare tempera (solo TRI tempera)	Capillary tube (only TRI tempera)	Tuyau capillaire température(seul TRI temp.)	Temperierungs kapillar	Tubo capilar tempera
16	1	Valvola solenoide tempera (solo TRI tempera)	Solenoid valve (only TRI tempera)	Vanne solénoïde température(seul TRI temp.)	Temperierungs ventil	Valvula solenoide tempera



SCHEMA FRIGO TRITTICO Aria / REFRIGERATION diagram TRITTICO Air
Schéma frigo TRITTICO Air / Diagramm kühlunge TRITTICO Luft
Esquema frigorífico TRITTICO Aire





IL seguente capitolo vuole essere da guida per l'ordinazione delle parti di ricambio ed è stato realizzato in modo da consentire una rapida identificazione della macchina in tutte le sue versioni e quindi una rapida individuazione dei pezzi che la compongono.

MODALITA' DI ORDINE

Per facilitare la ricerca di magazzino e la spedizione dei pezzi di ricambio, si pregano vivamente i Sigg. Clienti di attenersi alle seguenti norme e specificare sempre:

- 1) Tipo e numero di matricola della macchina (stampigliato sulla targhetta posteriore)
- 2) Voltaggio macchina (stampigliato sulla targhetta posteriore)
- 3) Numero di posizione e numero di tavola nella quale sono rappresentati i pezzi richiesti
- 4) Denominazione dei pezzi richiesti
- 5) Quantità dei pezzi desiderati
- 6) Indirizzo esatto e ragione sociale del committente, completo con l'eventuale recapito per la consegna della merce
- 7) Mezzo di spedizione desiderato. (Nel caso questa voce non sia specificata, la DITTA BRAVO si riserva il diritto di usare a sua discrezione il mezzo più opportuno)
- 8) Per facilitare la richiesta si può utilizzare la tabella sottostante spedita per fax o posta.

TIPO _____		N° MATRICOLA _____	
Voltaggio _____			
TAVOLA N°	POSIZIONE N°	DENOMINAZIONE	QUANTITA'
INDIRIZZO CLIENTE _____			
RECAPITO EVENTUALE _____			
MEZZO DI SPEDIZIONE DESIDERATO _____			
Pagamento pezzi di ricambio anticipato all'ordine			



This chapter is a guide for the ordering of spare parts and it has been prepared so that you can rapidly identify the machine in all its versions and therefore a rapid recognition of all parts contained therein.

ORDERING INSTRUCTIONS

In order to make the warehouse research and shipping of spare parts easier please follow the following rules and always specify:

- 1) Type and registration number of the machine (printed on the back plate).
- 2) Voltage of the machine (printed on the back plate).
- 3) Position number and table number in which they are represented.
- 4) Description.
- 5) Quantity of required items.
- 6) Exact address and company name of the customer, completed with the address for the delivery of the goods.
- 7) Requested shipping method. (If this is not specified the firm, BRAVO reserves the right to use at its discretion the most suitable means).
- 8) To facilitate the request please use the following form and send it by fax or by post.

TYPE _____		REGISTRATION N° _____	
VOLTAGE _____			
TABLE N°	POSITION N°	DESCRIPTION	QUANTITY
CLIENT'S ADDRESS _____			
EVENTUAL DELIVERY ADD _____			
REQUESTED SHIPPING MEANS _____			
Spare-parts payment : in advance at the order			



Le présent chapitre se veut un guide pour la commande des pièces de rechange et a été réalisé de manière à permettre une identification rapide de la machine dans toutes ses versions et donc une identification rapide des pièces qui la composent.

MODALITES DE COMMANDE

Pour faciliter la recherche dans nos entrepôts et l'expédition des pièces de rechange, nous prions vivement nos Clients de bien vouloir se conformer aux normes et spécifications suivantes:

- 1) Type et numero de matricule de la machine (estampillé sur la plaque postérieure).
- 2) Voltage de la machine (estampillé sur la plaque postérieure).
- 3) Numéro de position et numéro de tableau dans lequel elles sont représentées.
- 4) Description.
- 5) Quantité de pièces désirées.
- 6) Adresse exact et raison sociale du Commandant, avec indication éventuelle de l'adresse (si différente de la première) pour la livraison de la marchandise.
- 7) Moyen de transport désiré. (Au cas où cette rubrique ne fusse pas traitée, l'entreprise BRAVO se réserverait le droit d'utiliser selon son bon vouloir le moyen le plus adapté).
- 8) Pour faciliter la demande Vous pouvez utiliser le tableau situé au-dessous et nous l'envoyer par fax ou par poste.

TYPE _____		N° MATRICULE _____	
Voltage _____			
TABLEAU N°	POSITION N°	DESCRIPTION	QUANTITE
ADRESSE CLIENT _____			
ADRESSE LIVRAISON (SI DIFFERENTE DE LA PREMIERE) _____			
MODE D'EXPEDITION DESIRE _____			
Payment des pièces de rechange à l'avance à confirmation du commande			



Dieses kapitel soll eine für die Bestellung der Ersatzteile sein und ist so ausgelegt, dass eine schnelle identifikation aller Maschinenausführungen möglich ist, damit man auch die spezifischen ersatzteile schnell finden kann.

BESTELL - VORGANG

Um die Suche nach Ersatzteilen im Lager zu erleichtern, bitten wir Sie inständig, sich an die folgenden Vorschriften zu halten und diese Angagen zu machen:

- 1) Typ und Seriennummer der maschine (auf das Datenschild auf der maschinenrückseite gestantzt).
- 2) Spannungswert der maschine (auf das datenschild auf der maschinenrückseite gestantzt).
- 3) Positionsnummer und tafelnnummer, wo die teile erwähnt werden.
- 4) Bezeichnung.
- 5) Gewünschte menge der teile.
- 6) Genaue anschrift und firmensitz des bestellenden, auch eventuelle zusätzliche anlieferanschrift.
- 7) Gewünschtes transportmittel. Falls dies nicht angeben wird, hat BRAVO das recht, nach eigenem gutdünken das geeignetste transportmittel auszuwählen.
- 8) Um die Bestellung mehr einfach zu machen, schicken sie bitte an uns per fax oder per post folgende tabelle:

TYP _____ SERIENNUMMER _____			
SPANNUNGSWERT _____			
TAFELNR.	POSITION	BEZEICHNUNG	MENGE
KUNDENANSCHRIFT _____			
ANLIEFERANSCHRIFT _____			
GEWÜNSCHTES TRANSPORTMITTEL _____			
Zahlung den Ersatzteile: in Voraus.			



Partes de repuesto

El presente capítulo puede servir de guía para pedir dichas piezas de recambio y se ha realizado de modo de permitir una rápida identificación de la máquina en todas sus versiones y por tanto una rápida localización de las piezas que la acompañan.

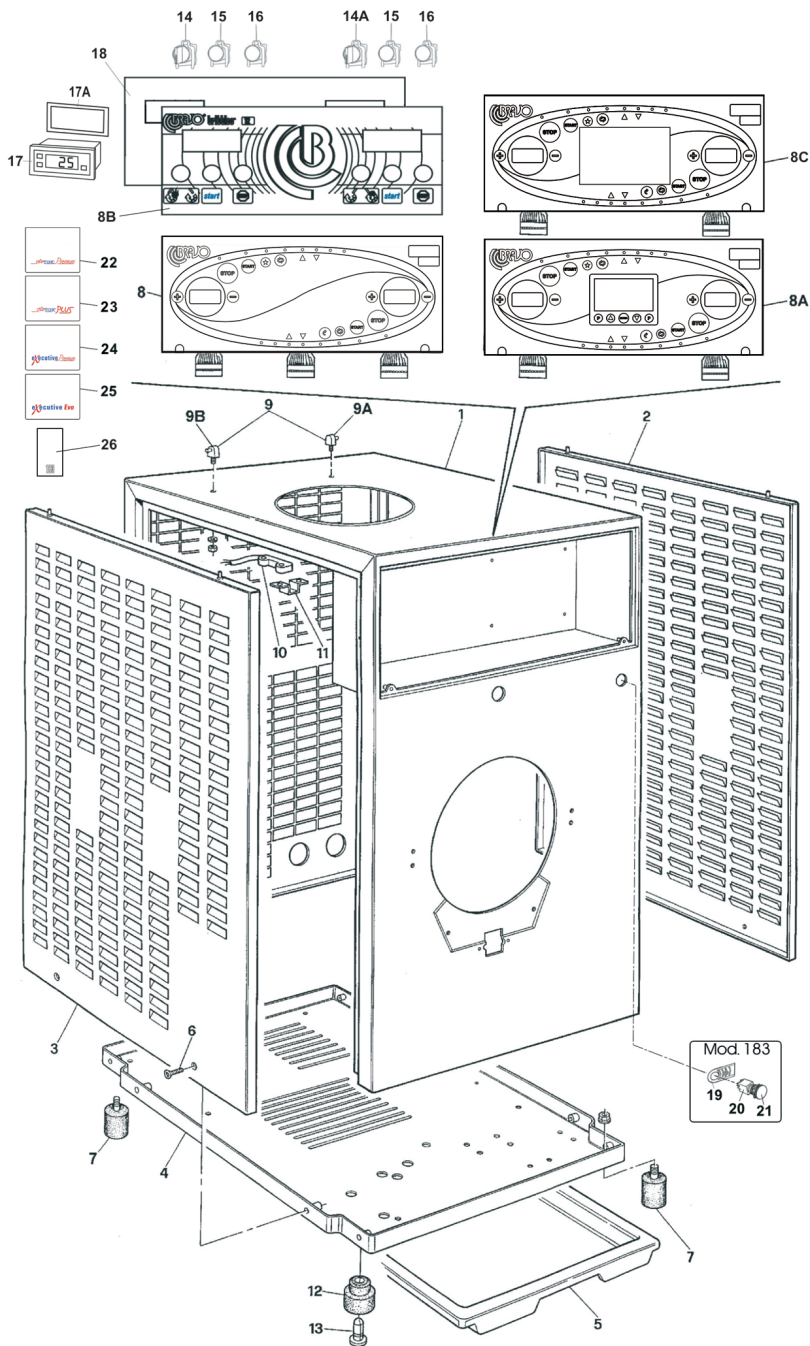
MODALIDAD DE PEDIDO

Para facilitar la búsqueda en el almacén y la expedición de las piezas de recambio, se ruega amablemente a los Señores Clientes de atenerse a las normas y especificar siempre:

- 1) Tipo y número de matrícula de la máquina (estampado en la placa posterior).
- 2) Voltaje máquina.
- 3) Número de posición y número de la tabla en la cual se representan.
- 4) Denominación.
- 5) Cantidad de piezas deseadas.
- 6) Dirección exacta y razón social del Cliente, provisto de eventual señas para la entrega de la mercancía.
- 7) Medio de expedición deseado. (En caso de que no se especifique, la empresa BRAVO se reserva el derecho de utilizar a su discreción el medio que le resulte más adecuado).
- 8) Para facilitar el pedido se puede utilizar la tabla enviada por correo o fax

TIPO _____		N° MATRICULA _____	
Voltaje _____			
TABLA N°	POSICION N°	DENOMINACION	CANTIDAD
DIRECCION CLIENTE _____			
EVENTUALES SEÑAS _____			
MEDIO DE EXPEDICION DESEADO _____			
Pago piezas de repuesto anticipado en el pedido			



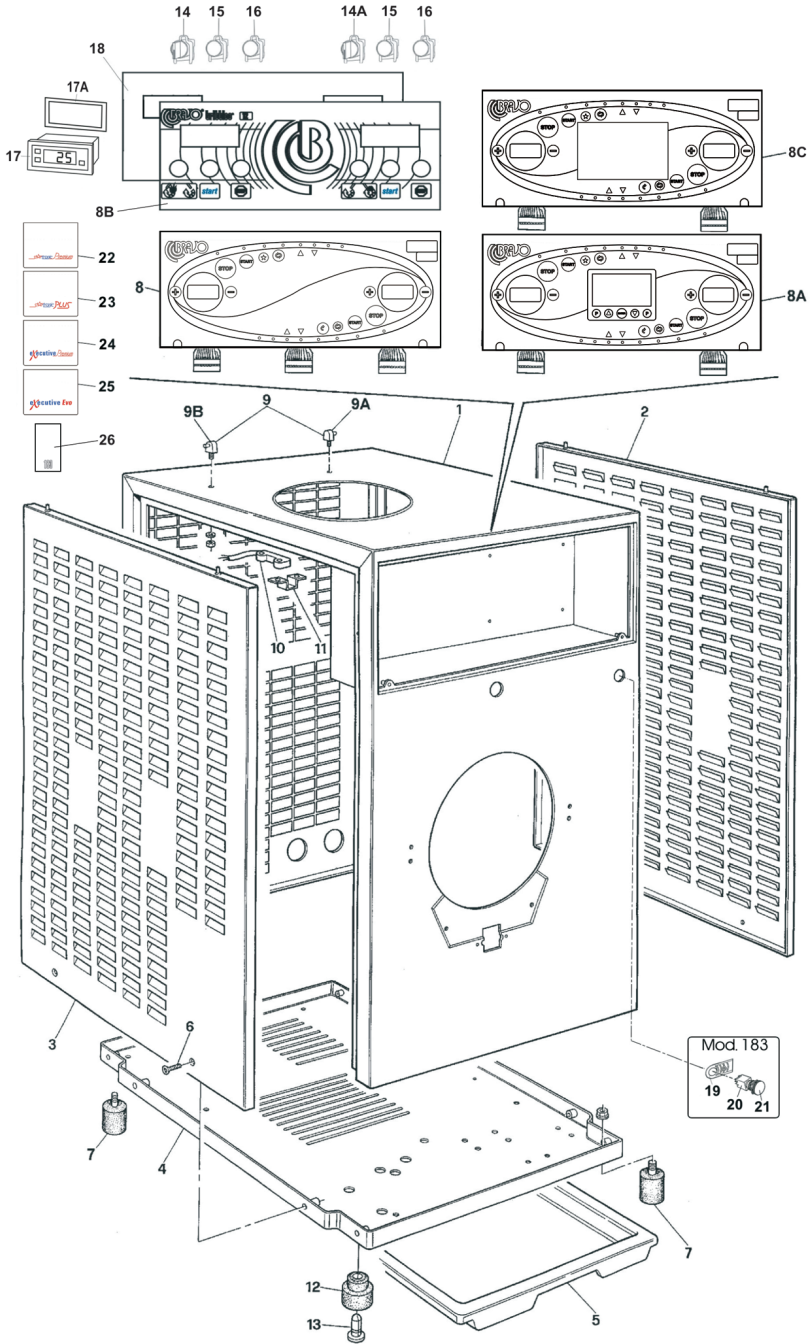


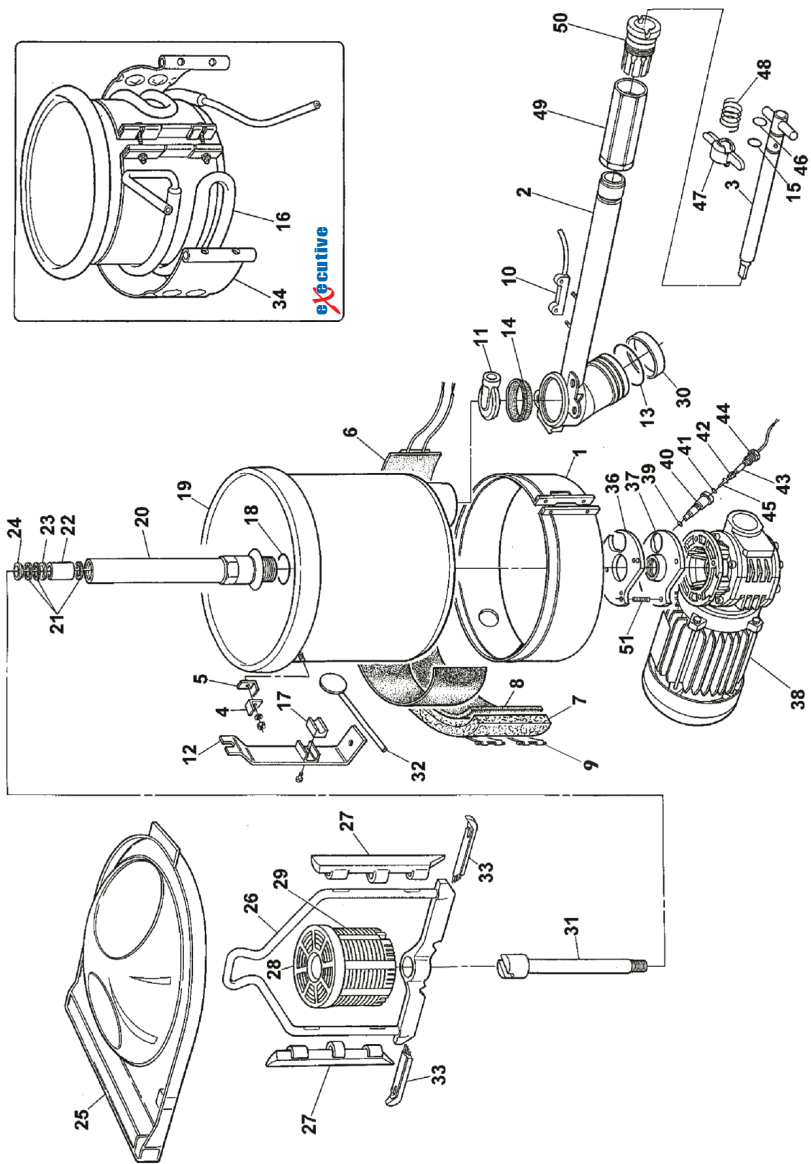


N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
1	1	Telaio portante	Frame	Chassis	Rahmen	Chasis
2	1	Pannello laterale Sx	Panel	Panneau latérale gauche	Linkes wand	Panel lateral
3	1	Pannello laterale Dx	Panel	Panneau latérale droite	Rechtes wand	Panel lateral
4	1	Basamento	Support	Support	Bodenplatte	Soporte
5	1	Vaschetta raccolta gocce	Tank	Bac de récupération	Tropfwanne	Tanque
6	4	Vite TPSEI	Screw	Vis pour fixation panneau	Schraube	Tornillo
7	4	Piedino basamento	Base foot	Pied socle	Fuò del Untergestells	Pie de apoyo del zócalo
8	1	Tastiera a membrana	Membrane keyboard switch	Tableau de commande	Tastatur	Pulsador membrana
8A	1	Tastiera a membrana monitor BDGRAF	BDGRAF/membrane keyboard switch	Tableau de commande BDGRAF	Tastatur BDGRAF	Pulsador membrana BDGRAF
8B	1	Targa frontale Meccanico	Front mechanical plate	Plaque frontale MECANIQUE	Frontalschild MECCANICO	Placa frontal MECANICO
8C	1	Tastiera membrana monitor touch	Front monitor touch plate	Plaque frontale monitor touch	Frontalschild touch	Placa frontal monitor touch
9(*)	2	Cerniera coperchio	Cover hinge	Charnière couvercle	Scharnier des Deckels	Cremallera de la tapadera
9A(**)	1	Supporto Dx fissaggio coperchio	Left support lid fixing	Support gauche fixation couvercle	Träger linke Befestigung des Deckels	Soporte Izdo. para la fijación de la tapadera
9B(**)	1	Supporto Dx fissaggio coperchio	Right support lid fixing	Support droit fixation couvercle	Träger rechte Befestigung des Deckels	Soporte Dcho. para la fijación de la tapadera
10	1	Contatto magnet. Reed singolo	Bracket	Contact magnétique	Magnetkontakt	Estribo
11	1	Staffa fissaggio micro vasca sup.	Support	Etrier de fixation micro cuve sup	Bügel	Soporte
12	3	Piedino	Coupler	Support	Gummifuss	Gancho
13	3	Perno aggancio pannellatura	Coupler pin panel	Vis de fixation pour support	Kupplungsstift	Perno enganche
14	1	Selettore frutto (arancione)	Selector+electric contact group (orange)	Sélecteur + contacts électriques (orange)	Wählschalter +elektrischer Kontakt (orange)	Selector +conjunto de contactos eléctricos (naranja)
14/A	1	Selettore frutto (bianco)	Selector+electric contact group (white)	Sélecteur + contacts électriques (blanc)	Wählschalter + elektrischer Kontakt (weiß)	Selector +conjunto de contactos eléctricos (blanco)
15	2	Pulsante "START" frutto	"START" pushbutton + electric contact group (green)	Bouton-poussoir "START" +contacts électriques (vert)	Druckknopf "START" + elektrischer Kontakt (grün)	Pulsador "START" + conjunto de contactos eléctricos (verde)
16	2	Pulsante "STOP" frutto (rosso)	"STOP" pushbutton + electric contact group (red)	Bouton-poussoir "STOP" +contacts électriques (rouge)	Druckknopf "STOP" + elektrischer Kontakt (rot)	Pulsador "STOP" + conjunto de contactos eléctricos (rojo)
17	3	Termoregolatore	ELIWELL	Thermorégulateur	Temperaturregler	Termoregulador
17A	2	Guarnizione x Eliwell	Gasket for Eliwell	Joint pour Eliwell	Dichtung für Eliwell	Guarnición para Eliwell
18	1	Plancia comandi	Command station	Planche commandes	Flansch Steuerungen	Plancha de mandos
19	1	Targa tasto emergenza	Emergency plate	Plaque autocollante arrêt d'urgence	Notaus schild	Adhesivo emergencia

(*) Mod. 122

(**) Mod. 183





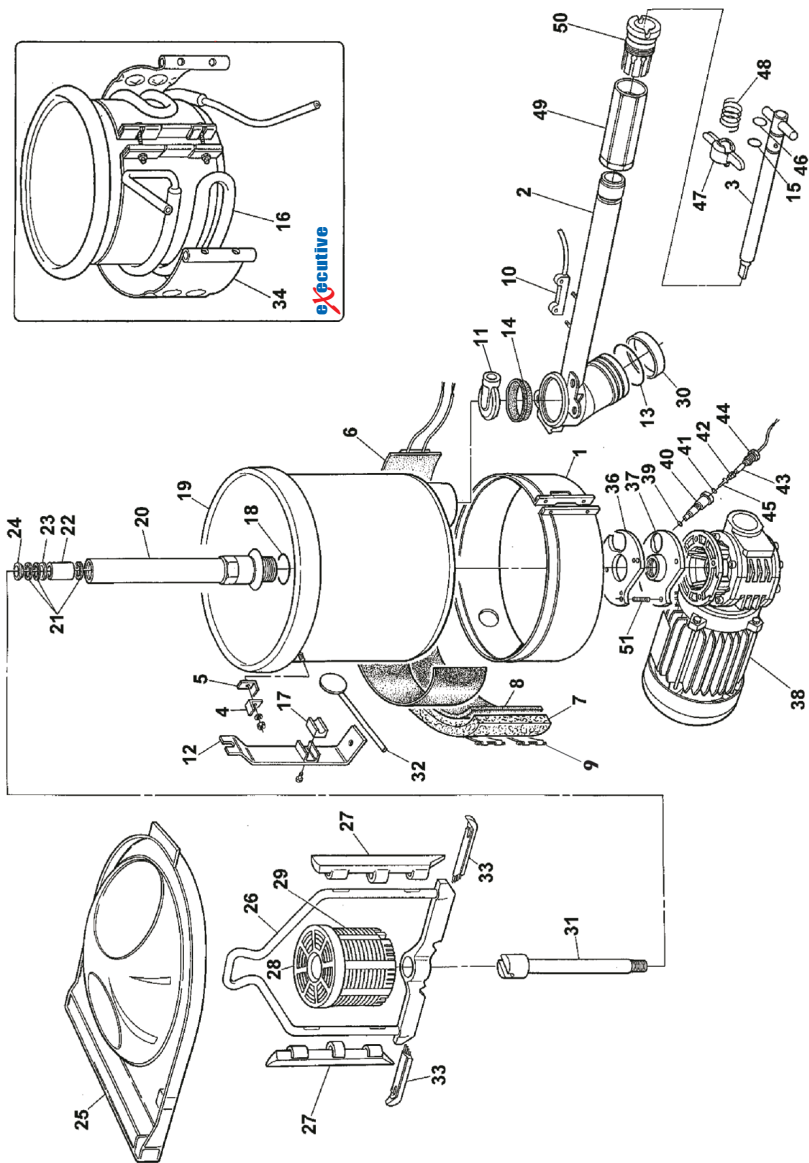
N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
1	1	Fascia rame con staffa	Clamp	Bande cuivre avec étrier	Küperband	Cordon
2	1	Corpo travaso	Body	Corp de transvasement	Durchflusstteil	Cuerpo de trasbase
3	1	Albero comando con maniglia	Shaft	Arbre commande vanne	Griffwelle	Eje
4	4	Squadretta contrasto staffa vasca	Bracket	Equerre étrier	Bügel	Estribo
5	4	Staffa fissaggio vasca sup.	Bracket	Etrier de fixation cuve supérieure	Kesselhaltebügel	Estribo
6	1	Resistenza laterale	Resistance	Résistances	Hezwehrstand	Resistencia lateral
7	1	Fascia armaflex	Clamp	Bande armaflex	Armaflexgürtel	Cordon
8	1	Fascia durablanket	Clamp	Bande durablanket	Isoliergürtel	Cordon
9	1	Fascetta complementare vasca sup.	Complementary band, upper tank	Bande complémentaire cuve supérieure	Zusätzliche Schelle für obere Wanne	Aparzadera complementaria de la pila superior
10	1	Contacto magnete red singolo	Contactior	Contacte magnetique	Magnetkontakt	Contacto
11	1	Valvola a farfalla	Valve	Vanne à papillon	Schmetterlingsventil	Valvula
12	1	Staffa fissaggio tubetto	Sensor fixing bracket	Etrier de fixation sonde	Fühlerbefestigungsbügel	Fiisacyoy sonda
13	1	Guarnizione OR	OR Gasket	Joint	O-ring	Choke
14	1	Guarnizione superiore travaso	OR Gasket	Joint supérieur vanne	O-ring	Choke
15	1	Guarnizione OR silicone bianco	OR Gasket	Joint	O-ring	Choke
16	1	Tubo evaporatore tempera	Evaporator	Evaporateur tempérage	Verdampfer rohr	Evaporador
17	1	Distanziale staffetta / tubetto	Termostiat	Entretoise	Distanz rohr	Termostato
18	1	Guarnizione OR	OR Gasket	Joint	O-ring	Choke
19	1	Vasca superiore	Cooling tray	Cuve supérieure	Oberer kessel	Tanque
20(*)	1	Gruppo colonna centrale	Column	Groupe colonne	Zentralweilkomplett	Columnita
21	3	Anello di tenuta INA	Ring INA	Anneau de tenue INA	Hülse nring INA	Anillo INA
22	1	Bronzina	Bush	Coussinet	Bronzelager	Bronce
23	1	Feltro	Felt	Futre	Filzring	Feltro
24	1	Tenuta trascinatore	Seal	Bague Joint	Antriebsdichtung	Tenuta
25	1	Coperchio vasca superiore	Cover	Couvercle cuve supérieure	Deckel	Tapa
26	1	Agitatore superiore	Mixer	Agitateur	Mischwerk komplett	Agitador
27	2	Paletta laterale agitatore	Blade	Palette latérale agitateur	Seitlicher abstreifer	Paleta
28	1	Coperchio cestello aromi	Cover	Couvercle corbeille porte arômes	Behälterdeckel	Tapa
29	1	Cestello porta aromi	Waste	Corbeille porte arômes	Aromenbehälter	Canastillo
30	1	Guarnizione corpo travaso	Transfer casing gasket	Joint corp de transvasement	Durchflusstichtums	Goma cuerpo trans
31	1	Gruppo albero agitatore	Shaft	Arbre	Mischwerkwell	Eje
32	1	Tubetto porta sonda	Sensor tube holder	Tube porte sonde	Fühler halter	Tubo porta sonda

(*) Completa di caschillas bronce e anillo de retención

(*) Mit lagerbuchse und dichtungen

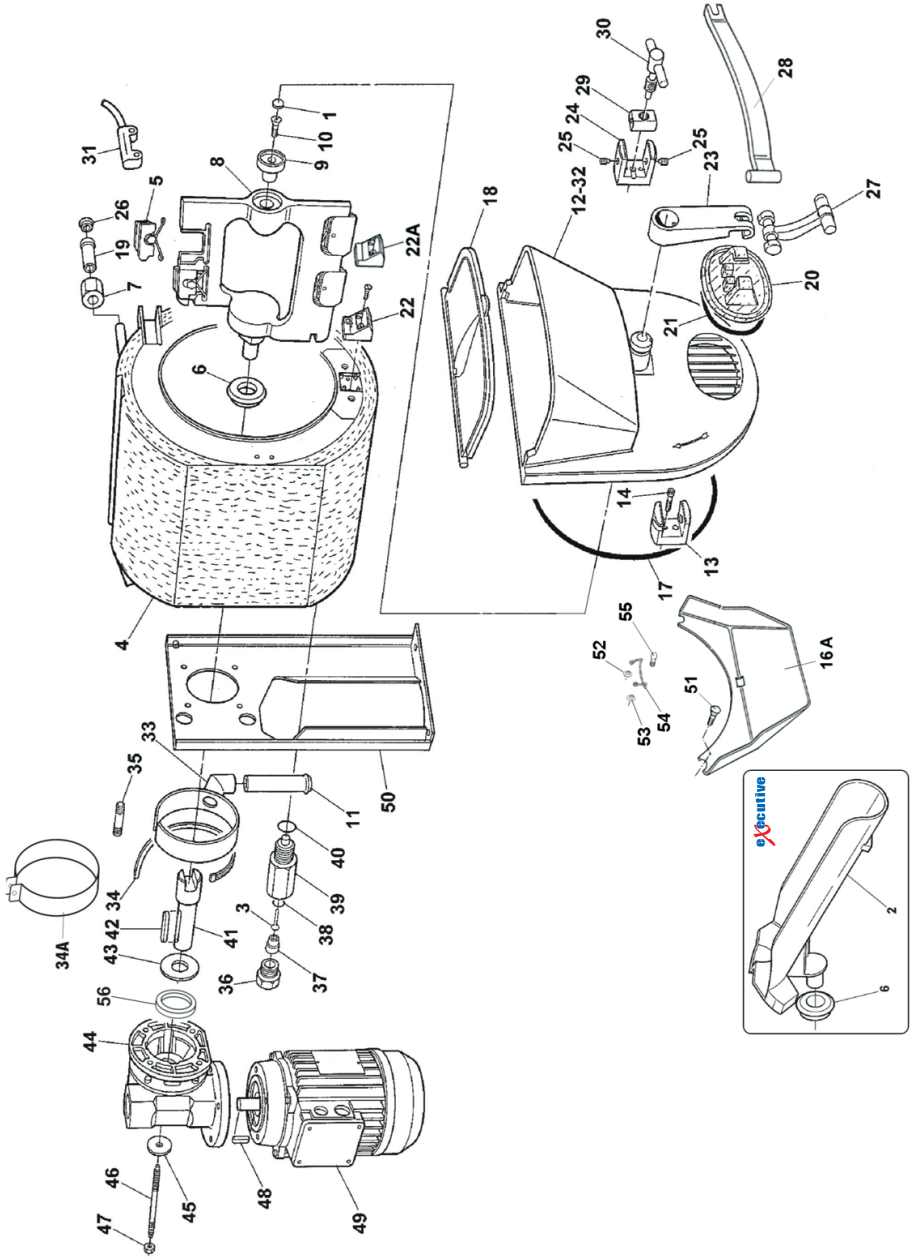
(*) Complete avec coussinet et joint

(*) Completa di bronzine e anelli di tenuta



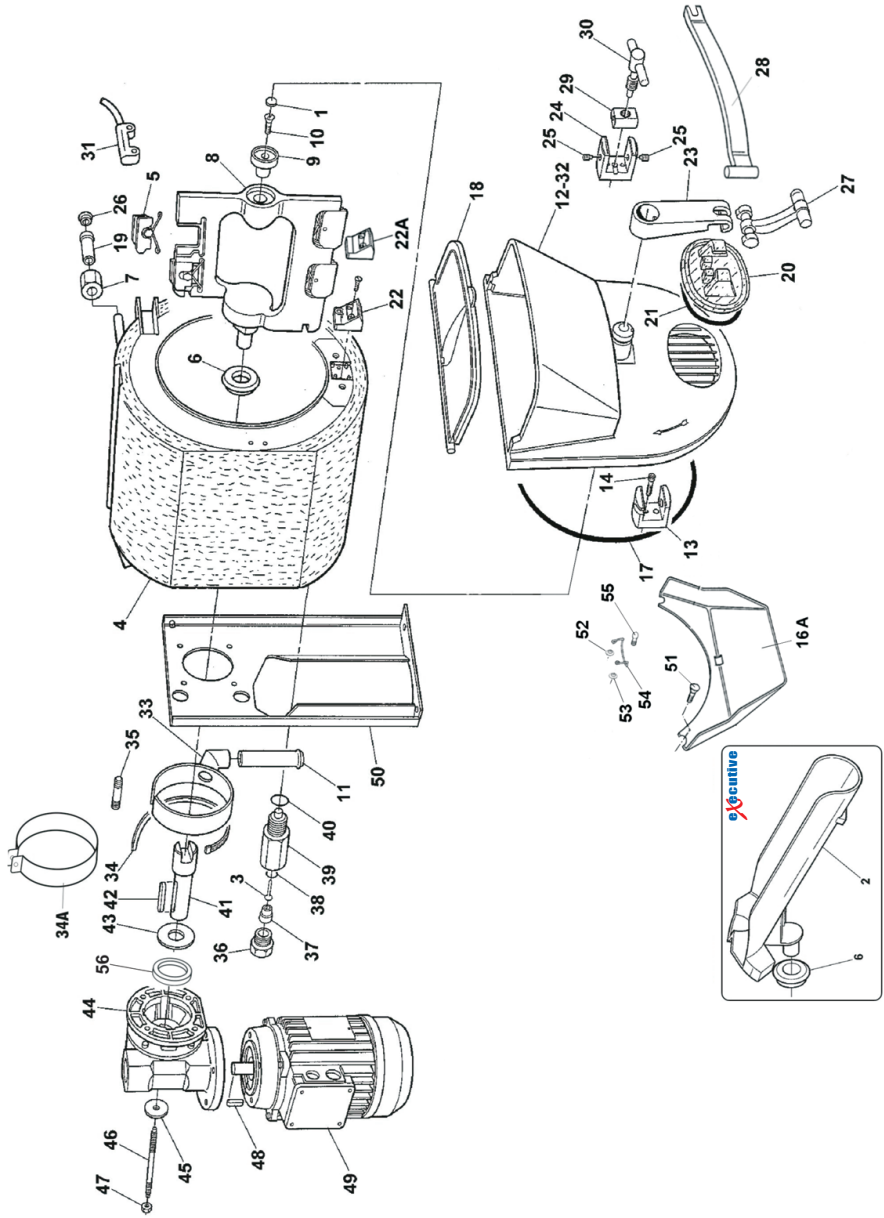


N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
33	2	Pattino di fondo	Lower blade	Palette inférieure de l'agitateur	Abstreifer	Paleta fonda pastut.
34	1	Fascia esterna evap. Tempera	Clamp	Cerdage évaporateur tempérage	Verdampfband	Cordon
36	1	Flangia isolante riduttore	Insulation flange	Flasque isolante	Isolier scheinbe	Brida aislante
37	1	Piastra inferiore vasca superiore	Lower plate	Plaque inférieure	Untere platte	Soporte inferior
38	1	Motoriduttore MVF	Motor reducer	Moto-réducteur	Motoruntersetzung	Motorreductor
39	1	Guarnizione OR	OR gasket	Joint	O-ring dichtung	Guarnición OR
40	1	Porta sonda vasca superiore	Sensor holder	Porte sonde	Fühler halter	Portasonda
41	1	Guarnizione OR	OR gasket	Joint	O-ring dichtung	Guarnición OR
42	1	Morsetto sonda policarbonato	Sensor clamp	Borne sonde	Fühlerklemme	Borne sonda
43	1	Tubetto vite sonda	Sensor screw tube	Tube vis sonde	Hülssenschraube	Tubo tornillo sonda
44	1	Vite blocca sonda vasca	Sensor clamping screw	Vis blocage sonde	Fühlerbefestigungsschraube	Tornillo bloca sonda
45	1	Sonda miscela	Sensor	Sonde	Fühler	Sonda
46	1	Guarnizione OR silicone	OR gasket	Joint	O-ring dichtung	Guarnición OR
47	1	Leva blocca albero comando	Locking lever	Lévier de blocage	Befestigungshebel	Tirador mariposa
48	1	Molla leva blocco	Block lever spring	Ressort poigné blocage	Feder Hebel Block	Resorte de la palanca del bloqueado
49	1	Dado blocca bussola sicurezza	Bush clamping nut	Ecrout blocage douille	Hülsenmutter	Cuadrado bloccante
50	1	Bussola sicurezza travaso	Safety bush	Douille de sécurité	Siclerungsbuscise	Cuadrado seguridad
51	3	Vite a grano piano	Grub screw	Vis	Stiftschrauben	Tornillo pasador



CILINDRO CONGELATORE / FREEZER CYLINDER/ CYLINDRE CONGELATEUR
GEFRIERZYLINDER / CILINDRO CONGELADOR

N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
1	1	Tappo bussola mescolatore	Plug	Bouchon douille	Buchsenstopfen	Tapon
2	1	Scivolo tempera	Chute	Goulotte à chocolat	Rutsche	Tolva
3	1	Sonda miscela	Cylinder basin sensor	Sonde cylindre	Fuehler	Sonda
4	1	Cilindro evaporatore schiumato	Cylinder	Cylindre	Gefrierzylinder	Cilindro
5	4-6	Dente mescolatore	Mixer tooth	Pale mélangeur	Zahn	Dientes mezclador
6	1	Anello tenuta mescolatore	Seal ring	Anneau de tenu mélangeur	Dichtring	Anillo
7	1	Bocchitone Ottone	Union	Ecrrou union	Anschluss	Tubo
8(A)	1	Mescolatore	Mixer	Mélangeur (complet)	Rührwerkzeuge	Eje
9	1	Bussola teflon	Bush	Douille teflon	Buchse	Deaal
10	1	Vite TPSIC inox	Screw	Vis douille TPSIC	Schraube	Tornillo
11	1	Tubo scarico	Discharge tube	Tuyau d'évacuation	Ablaufrohr	Tubo descarga
12(B)	1	Flangia 122/183 lavorato con perni	Flange	Fiasque sans accessoirs	Verschlussstür ohne zubehör	Ceja
13	1	Cerniera chiusura flangia	Hinge	Charnière gauche	Scharnier	Biágrá
14	4	Vite TCEI inox	Screw	Vis charnière TCEI	Schraube	Tornillo
16A	1	Scivolo	Chute	Goulotte	Rutsche	Tolva
17	1	Guarnizione OR silicone bianco	Gasket	Joint	Dichtung	Choke
18	1	Coperchietto chiusura flangia	Cover	Couvercle flasque	Einfüllklappe	Cubierta
19	4	Tubetto bicchierato inox	Cup tube	Tube	Rohr	Tubo guía
20	1	Sportellino uscita gelato	Flap door	Guichet	Entnahmeklappe	Puerta
21	1	Guarnizione OR silicone bianco	Gasket	Joint de guichet	Dichtung	Choke
22	1	Sensore consistenza con cavo	Thickness sensor	Captteur ionique	Konsistenz fühler	Sensor consistencia
22 A	1	Sensore consistenza Star/Mec	Thickness sensor	Captteur ionique	Konsistenz fühler	Sensor consistencia
23	1	Cerniera sportello estrazione	Hinge	Charnière droite	Gelenk	Biágrá
24	1	Aggancio flangia estrazione	Coupler	Accrochage flasque	Kupplung	Gancho
25	2	Spina ferma bussola	Screw	Vis	Schraube	Tornillo
26	1	Guarn. conica codulo lungo	Tapered washer	Rondelle tronc conique	Scheibe	Aronde la conica
27	1	Leva bloccaggio sportello	Lever	Lever porte extraction	Clappenhebel	Palanca
28	1	Traversa chiusura flangia	Cross rail	Traverse pour flasque	Verschlussarm	Traversano
29	1	Bussola chiusura flangia	Bush	Douille charnière droite	Verschlussbuchse	Deaal
30	1	Leva bloccaggio flangia	Lever	Manette de fermeture	Befestigungshebel	Palanca
31	1	Contatto magnetico	Contacto	Contact magnétique	Kontkagnet	Contacto
		A-completo di denti	A-complete with teeth	A-complet avec dents	A-Komplett mit zähnen	A-Completa con dientes
		B-escluso di pos.17-18-20-21-23-27	B-excluding pos. 17-18-20-21-23-27	B- exclus pos. 17-18-20-21-23-27	B-Ausser pos. 17-18-20-21-23-27	B-Escuso de pos. 17-18-20-21-23-27



N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
32(C)	1	Flangia estrazione completa	Flange	Groupe flasque avec accessoire	Verschlusstür mit zubehör	Ceja
33	1	Cuffia raccogli gocce	Drip bowl	Réceptient de récupération	Ablaufixierung	Cuffia raccoglie goccia
34	1	Fascetta nera	Black band	Bande noire	Schwarze Schelle	Abrazadera negra
34A	1	Fascia tenuta cuffia raccogli gocce	Drop collector hood sealing band	Bande de étanchéité pour la protection récupérateur de gouttes	Band Dichtung Kasten Tropfenfänger	Abrazadera hermética para la cofia recoge-gotas
35	4	Prigioniero	Stud	Goujon	Stiftschraube	Esparrago
36	1	Vite blocca sonda	Screw	Vis blocage sonde	Hülssenschraube	Tornillo
37	1	Morsetto sonda	Clamp	Borne sonde	Fühlerklemme	Embolo
38	1	Guarnizione OR	Gasket	Joint	O-ring	Choke
39	1	Porta sonda cilindro	Support	Porte sonde cylindre	Fühlerhalter	Soporte
40	1	Guarnizione OR	OR gasket	Joint	O-ring dichtung	Guarnición OR
41	1	Albero motore	Shaft	Arbre moteur	Welle	Arbol
42	1	Linguetta	Tab	Clavette	Keil	Lengueta
43	1	Piattino di riparo	Guard plate	Rondelle de protection	Schutzscheibe	Arendela
44	1	Riduttore MVF	Reducer	Reducteur MVF	Riduzierstück	Reductor MVF
45	1	Rondella albero motore	Driving shaft washer	Rondelle arbre moteur	Scheibe welle motor	Anilla arbol motor
46	1	Perno regolazione mescolatore	Adjustment pin	Tige de réglage	Einstellungsstift	Perno regulación
47	1	Dado flangiato	Flanged nut	Ecrou bridé	Mutter	Tuerca tirador
48	1	Linguetta	Tongue	Clavette	Keil	Langüeta
49	1	Motore	Mixer motor	Moteur mélangeur	Mischermotor	Motor mezclador
50	1	Staffa sostegno evaporatore	Evaporator support bracket	Support cylindre	Bügel	Tapa soporte evaporador
51	1	Vite aggancio scivolo	Slide connection screw	Vis fixation toboggan	Schraube, Anschluss schiefe Ebene	Tornillo de enganche deslizador
52	1	Rondella sigilla molla	Washer	Rondelle	Unterlegscheibe, rechts	Arandela
54	1	Molla aggancio scivolo	Slide coupling spring	Ressort fixation toboggan	Anschlussfeder schiefe Ebene	Resorte enganche deslizador
55	1	Perno aggancio scivolo	Slide coupling pin	Pivot fixation toboggan	Stift zum Anschluss der schiefen Ebene	Perno enganche deslizador
56	1	Anello adattatore	Adapter ring	Bague adaptateur	Ausgleiching	Anillo adaptador

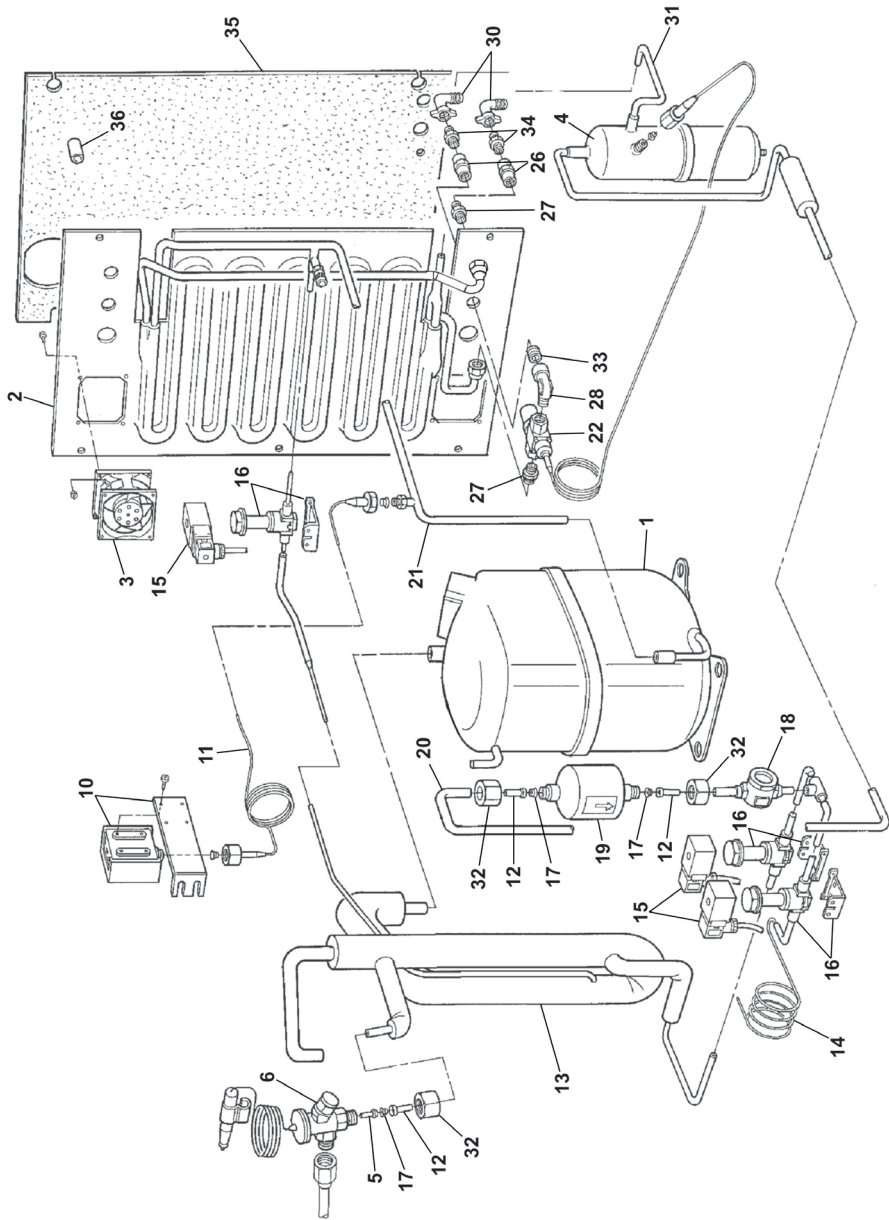
C-completa di pos. 17-18-20-21-23-27

C-completa pos.17-18-20-21-23-27

C-complet avec pos. 17-18-20-21-23-27

C-Vollständig mit pos. 17-18-20-21-23-27

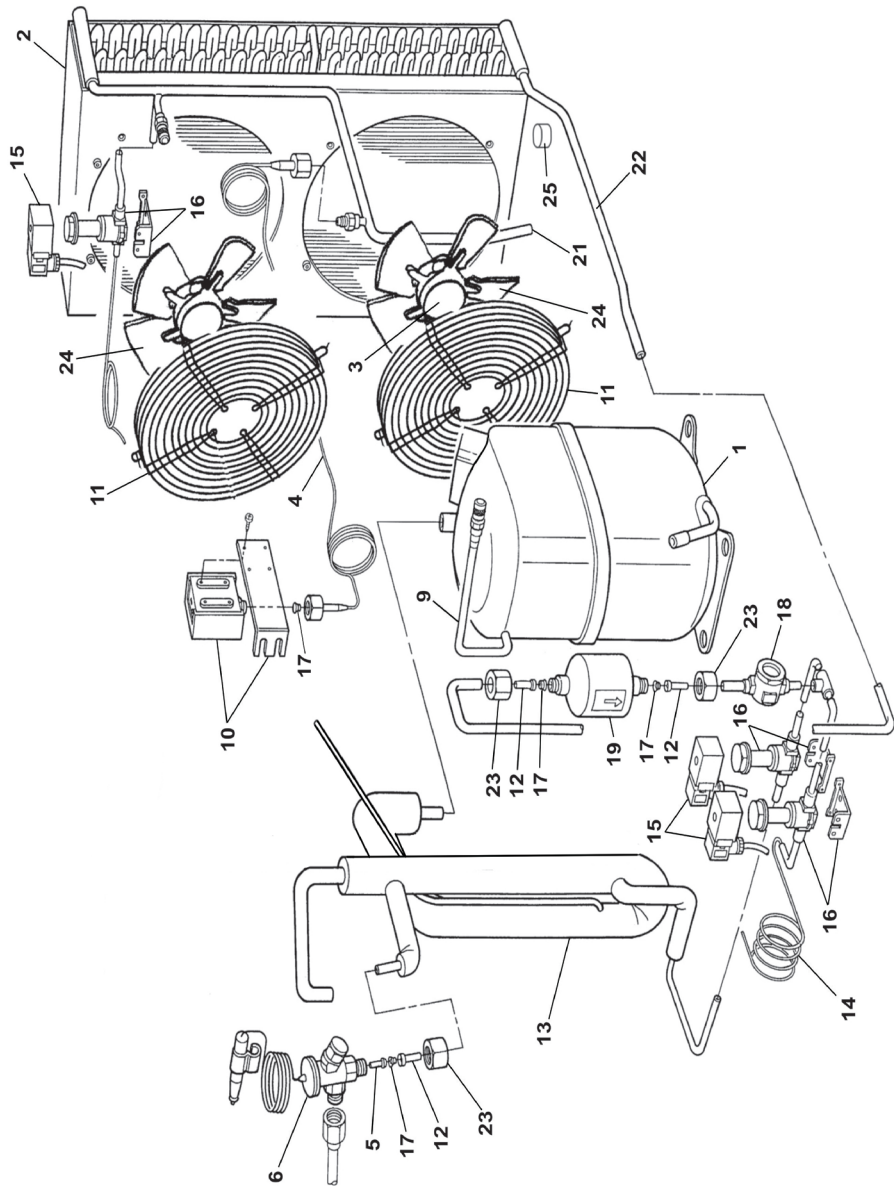
C-Completa de post 17-18-20-21-23-27



**IMPIANTO FRIGORIFERO (acqua)/ COOLING SYSTEM (water)
 INSTALLATION FRIGORIFIQUE (eau)/KÄLTE-ANLAGE (wasser)
 INSTALACION FRIGORIFICA (AGUA)**

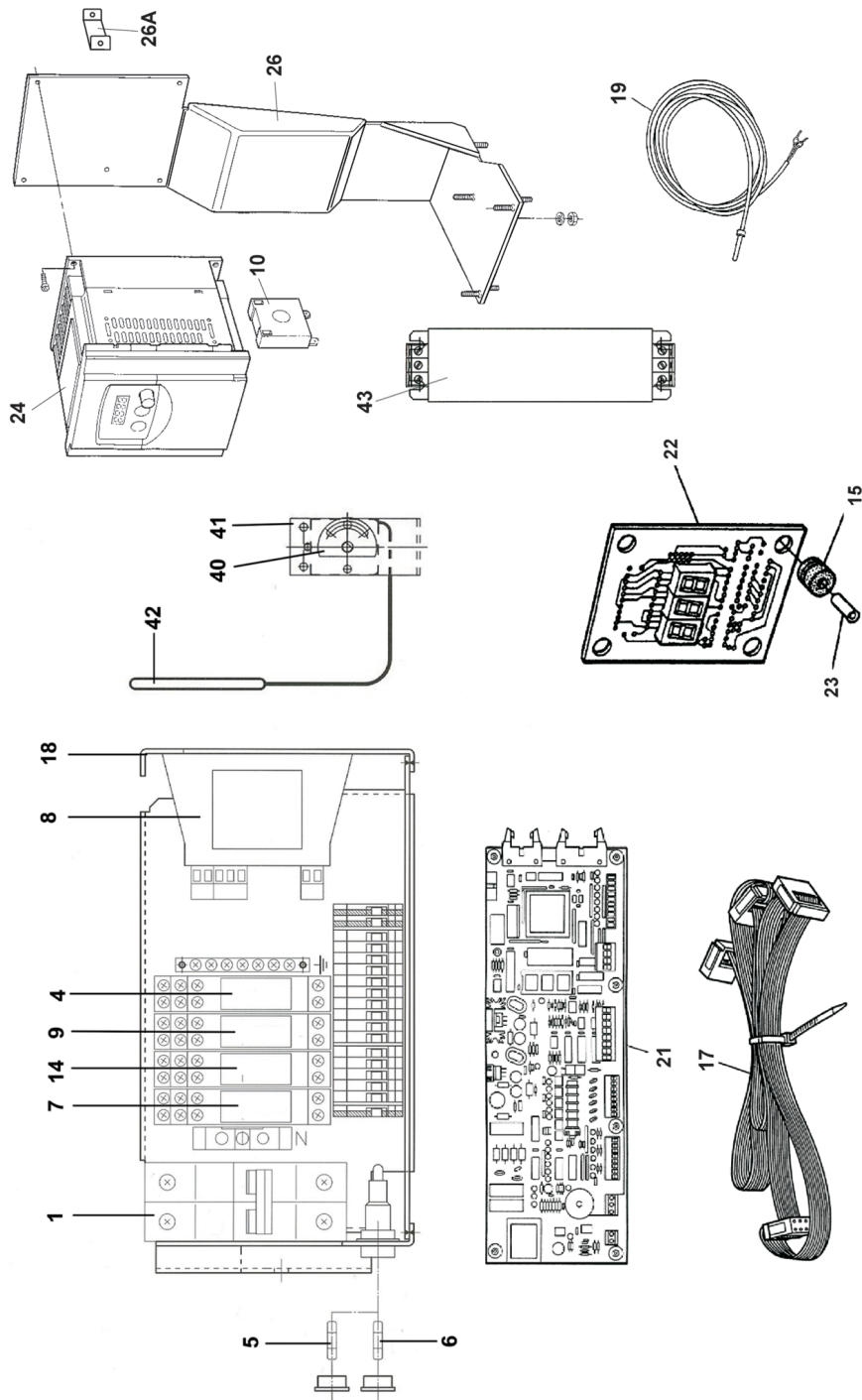


N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
1	1	Compressore	Compressor	Compresseur	Kompressor	Compresor
2	1	Condensatore a piastra	Condenser	Condenseur eau	Kondensator	Condensador
3	1	Motoreventilatore	Motor	Ventilateur	Lüfter	Motor
4	1	Ricevitore di liquido	Tank	Recevoir de liquide (bouteille)	Flüssigkeitssammler	Tanque
5	1	Orificio	Orificio	Buize	Düse	Oreficio
6	1	Valvola	Valve	Vanne thermostatique	Thermostatische ventill	Valvula
10	1	Pressostato alta	High pressure switch	Pressostat HP	Druckregler	Interruptor
11	2	Capillare con premi spillo	Capillary tube	Tuyau capillaire	Kapillar	Tubo capillar
12	3	Tubetto bicchierato inox	Cup tube	Tube 3/8 "	Rohr	Tubo conico
13	1	Scambiatore	Cooler	Echangeur	Wärmeaustauscher	Scambiador
14	Mt.1,5	Capillare	Capillary	Capillaire tempérage	Tempierung kapillar	Capillar
15	1-3	Bobina	Bobin	Bobine	Spule	Bobina
16	1	Valvola solenoide	Valve	Électrovanne	Magnetventil	Valvula
17	2	Guarn. conica codulo lungo	Tapered washer	Rondelle conique	Scheibe	Arandela c
18	1	Indicatore di liquido	Fluid indicator	Voyant liquide	Fluessigkeit anzeiger	Indicator fluido
19	1	Filtro gas	Filter	Désydrateur	Filter	Filtro
20	1	Tubo da ricevitore a filtro	Filter pipe	Tuyau receiver à filtre	Filter rohr	Tubo filtro onica
21	1	Tubo compressore condensatore	Pipe	Tuyau compresseur condenseur	Rohrverbindung	Tubo
22	1	Valvola pressostatica	Valve	Vanne pressostatique	Wasserventil	Valvula
26	2	Raccordo manicotto FF	Joint	Raccord manchon	Muffe	Union
27	1	Nipples	Nipple	Raccord MM	Verbindung	Nipple
28	1	Raccordo a gomito MF	Pipe union	Raccord à coude MF	Verbindung	Boquilla
30	2	Porta gomma curvo con girella	Pipe	Raccord entré/sortie	Wasseranschluss	Tubo
31	1	Tubo ricevitore/condensatore	Pipe	Tuyau condenseur	Kupfer rohr	Tubo
32	3	Bocchettone OTTONE	Union	Tubulure	Muffe	Accople
34	2	Raccordo entrata acqua	Water inlet union	Raccord entrée eau	Filter wand	Raccord entr. Agua
35	1	Pannello filtro	Panel filter	Filtre à air	Wassereintrüßanschluss	Panel filtro
36	6-7	Distanziatori in plastica	Condenser spacer	Entretoise condenseur	Kondensator abstander	Separador condensador



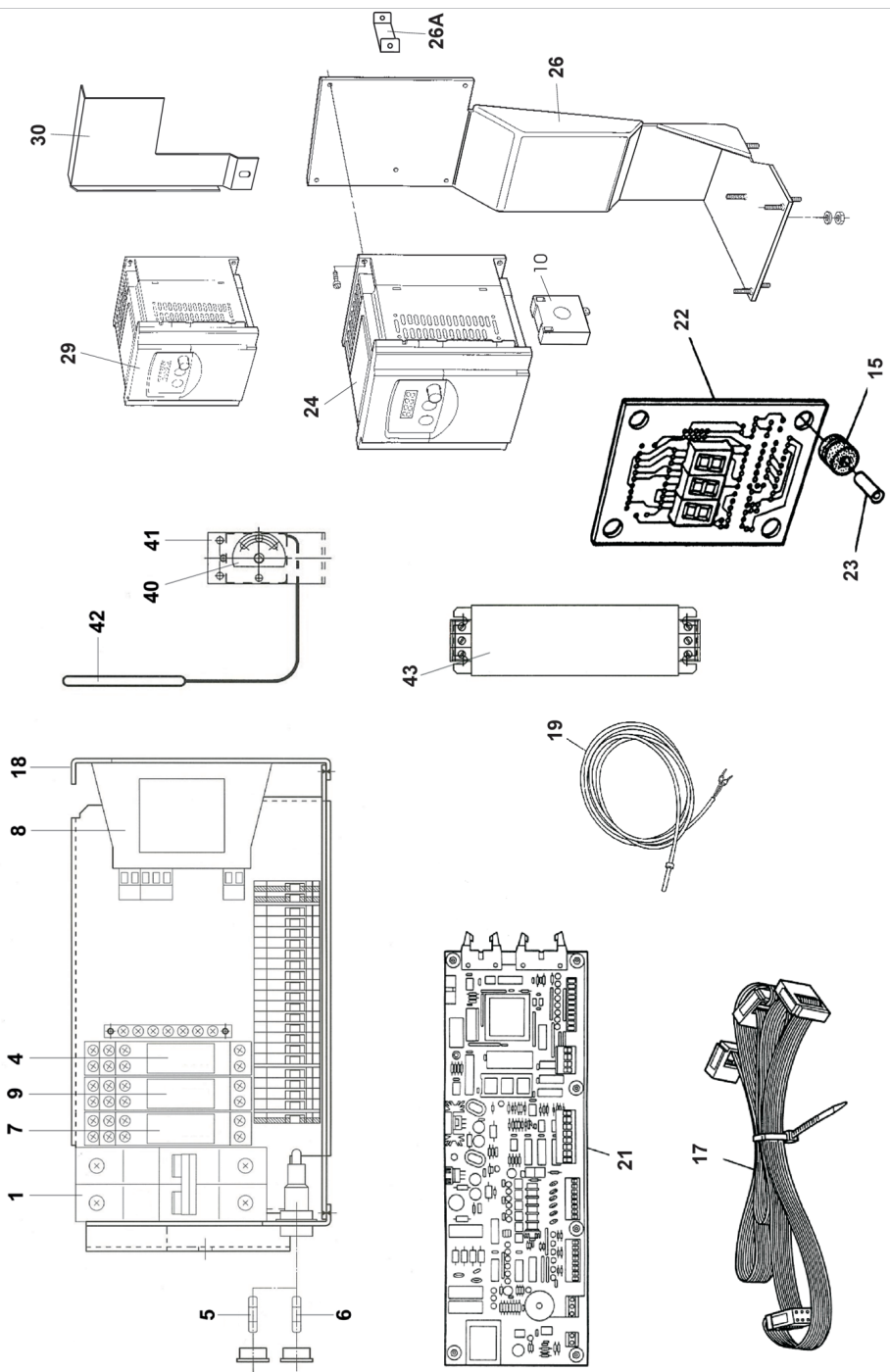
IMPIANTO FRIGORIFERO (aria)/ COOLING SYSTEM (air)
INSTALLATION FRIGORIFIQUE (air)/KÄLTE-ANLAGE (luft)
INSTALACION FRIGORIFICA (aire)

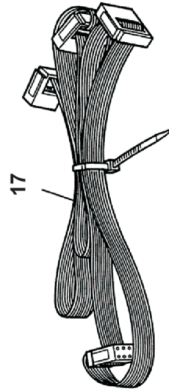
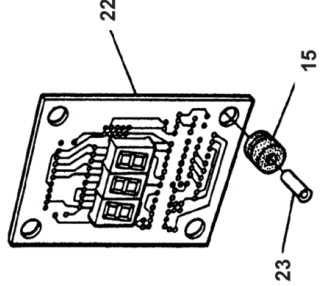
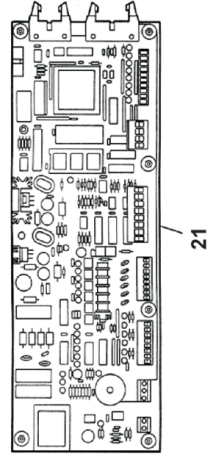
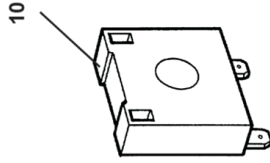
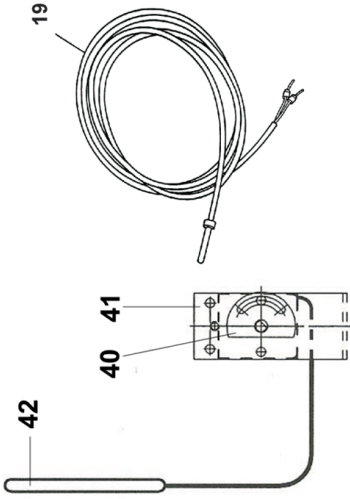
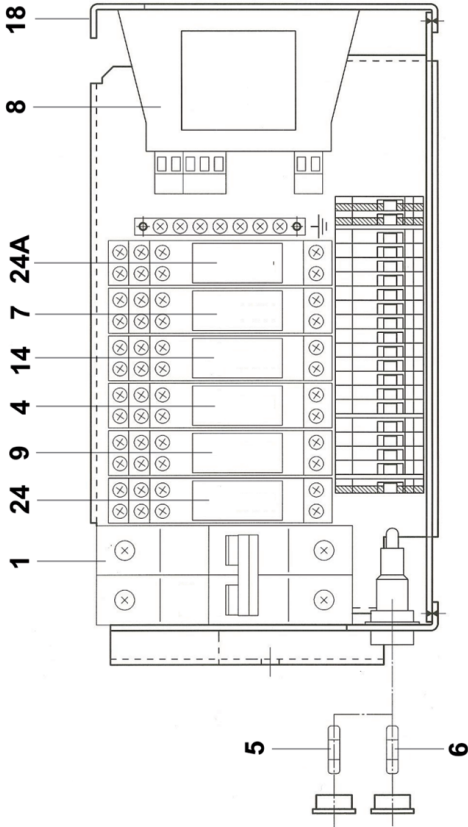
Nº	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
1	1	Compressore	Compressor	Compresseur	Kompressor	Compresor
2	1	Condensatore aria	Air condenser	Condensateur air	Kondensator Luft	Condensador del aire
3	2	Motovent. Senza ventola	Fan motor without fan	Motoventilateur sans hélice	Motorventilator ohne Flügelrad	Motoventilador sin aspas
4	1	Capillare	Capillary tube	Tuyau capillaire	Kapillar	Tube capillar
5	1	Orificio	Orificio	Buize	Düse	Orificio
6	1	Valvola	Valve	Vanne thermostatique	Thermostatische ventil	Valvula termostatica
9	1	Tubo attacco	Pipe with joint	Tuyau avec raccord	Rohr mit anschluß	Tube obus
10	1	Pressostato alta	Switch	Pressostat HP	Druckregler	Pressostato alta
11	8	Zampa sostegno motoventilatore	Gear motor support	Support motoventilateur	Ventilatorträger	Soporte ventilador
11A	2	Griglia motoventilatore	Fan motor grill	Grille motoventilateur	Gitter Motorventilator	Rejilla motorventilador
12	3	Tubeetto bicchierato inox	Cup tube	Tube	Druckregler	Tube
13	1	Scambiatore	Cooler	Echangeur	Wärmeaustauscher	Intercambiador
14	Mt.1,5	Capillare	Capillary	Capillaire tempéragé	Kapillar	Capillar
15	1	Bobina	Bobin	Bobine	Spule	Bobina
16	1	Valvola solenoide	Valve	Électrovanne	Magnetventil	Valvula solenoide
18	1	Indicatore di liquido	Fluid indicator	Voyant de liquide	Fluessigkeit anzeiger	Visor liquido
19	1	Filtro	Filter	Filtere déshydrateur	Filter	Filtro deshidratator
20	1	Staffa sostegno solenoide	Solenoid valve bracket	Etrier	Bügel	Soporte val. solenoide
21	1	Tubo compressore condensatore	Pipe	Tuyau compresseur condenseur	Rohrverbindung	Tubo compresor condensator
22	1	Tubo condensatore-filtro	Condenser-filter tube	Tuyau condenseur-filtre	Rohr	Tubo compresor filtro
23	3	Bocchitone	Union	Tubulure	Muffe	Tuerca
24	2	Ventola	Fan	Hélice	Flügelrad	Ventilador
25	2	Tappo in gomma cond a piastra	Plate condenser rubber plug/stopper	Bouchon en gomme condenseur à plaque	Stöpsel aus Gummi Plattenkondensator	Tapón de goma del condensador de placas



**QUADRO ELETRICO/ELECTRICAL BOARD/COFFRET ELECTRIQUE/
ELEKTRISCHE SCHALTAFEL/TABLERO ELETRICO**

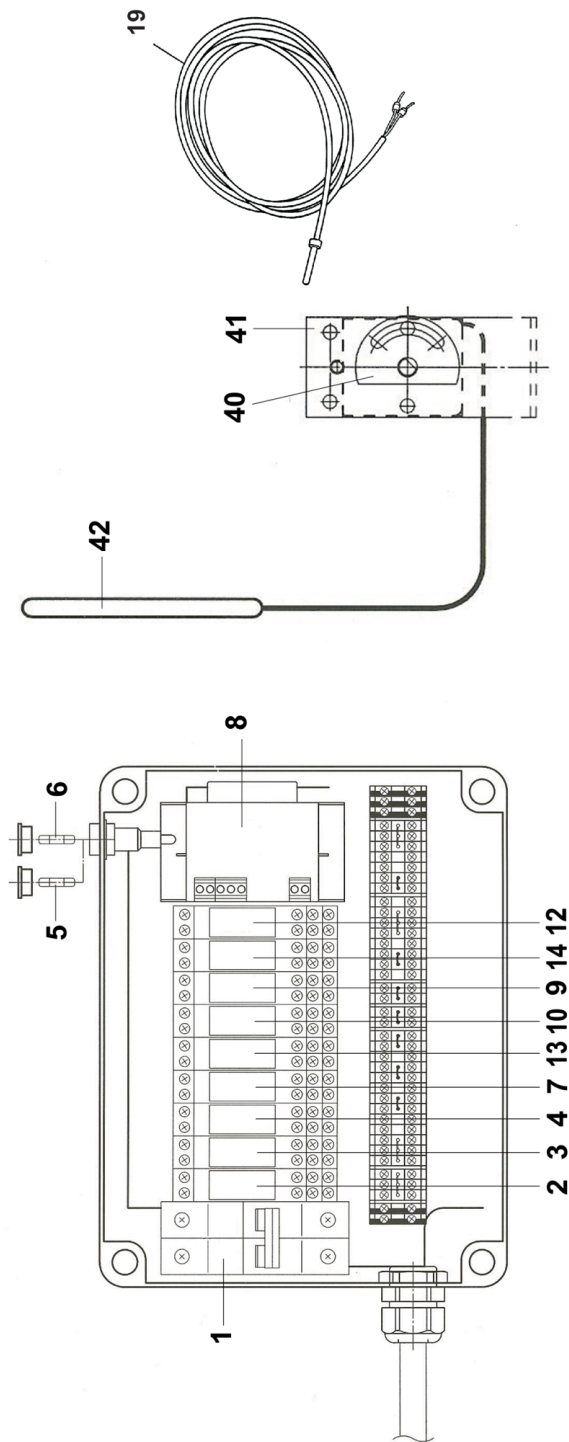

N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
1	1	Magnetotermico	Magnetohermic	Disjoncteur	Thermomagnet	Magnetotermico
4	1	Relè ventilatore	Top fan relay	Relais ventilateur supérieur	Oberer Lüfter relais	Relè ventilador superior
5	1	Fusibile	Fuse	Fusible	Schmelzsichermg	Fusible
6	1	Fusibile	Fuse	Fusible	Schmelzsichermg	Fusible
7	1	Relè resistenze	Resistor relay	Relais résistances	Relais Widerstände	Relè de las resistencias
8	1	Trasformatore	Transformer	Transformateur	Trafo	Transformador
9	1	Relè compressore	Compressor contactor	Contacteur compresseur	Kompressorschütz	Contacto compresor
10	1	Trasduttore amperometrico	Amperometric transducer	Capteur de tension	Stromwandler	Trasduttore amperimétrico
14	1	Relè agitatore	Stirrer relay	Relais agitateur	Mischer relais	Relè agitador
15	19	Antivibrante scheda	Vibration damper	Antivibrant	Antivibrier	Antivibrador
17	1	Cavo flat	Flat cable	Câble flat	Flachkabel	Cable plano
18	1	Staffa cablaggio quadro	Bracket	Etrier	Bügel	SopORTE elettrico
19	4	Sonda miscela Pt1000	Mix sensor	Sonde mélange	Gemischfühler	Sonda mezcla
21	1	Unità centrale	Central unit	Unitée central	Zentraleinheit	Placa central
22	2	Display	Spacer	Display	Display	Display
23	15	Distanziale scheda	Spacer	Entretoise	Abstandss	Separador
24	1	Inverter	Inverter	Variateur de vitesse	Inverter tück	Variador
26	1	Staffa sostegno inverter	Inverter bracket	Etrier variateur de vitesse	Halteungs bügel	SopORTE variador
26A	1	Staffa blocco inverter	Inverter blocking bracket	Etrier de blocage variateur de vitesse	Bügel Blockierung Inverter	Estribo bloquea inverter
40	1	Disco regolatore termostato	Plate regulator thermostat	Disque régulateur thermostat	Thermostat Regulierungsscheibe	Disco regulador termostato
41	1	Staffa porta termostato	Flack for thermostat	Support thermostat	Thermostat Haltebügel	Estribo portatermostato
42	1	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato
43	1	Filtro inverter	Inverter filter	Filter variateur de vitesse	Filter inverter	Filtro inverter



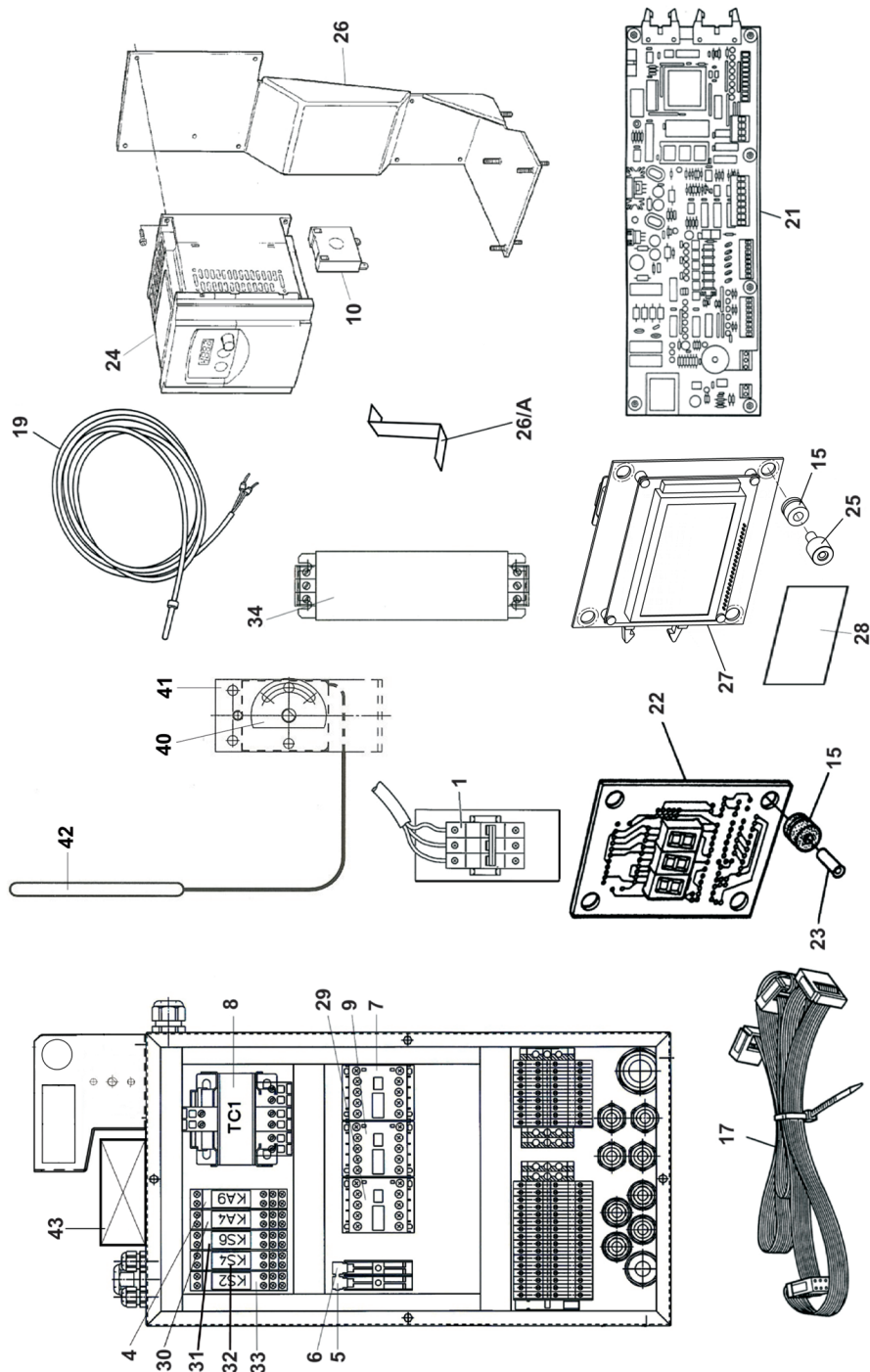


QUADRO ELETRICO/ELECTRICAL BOARD/COFFRET ELECTRIQUE/
ELEKTRISCHE SCHALTAFEL/TABLERO ELETRICO

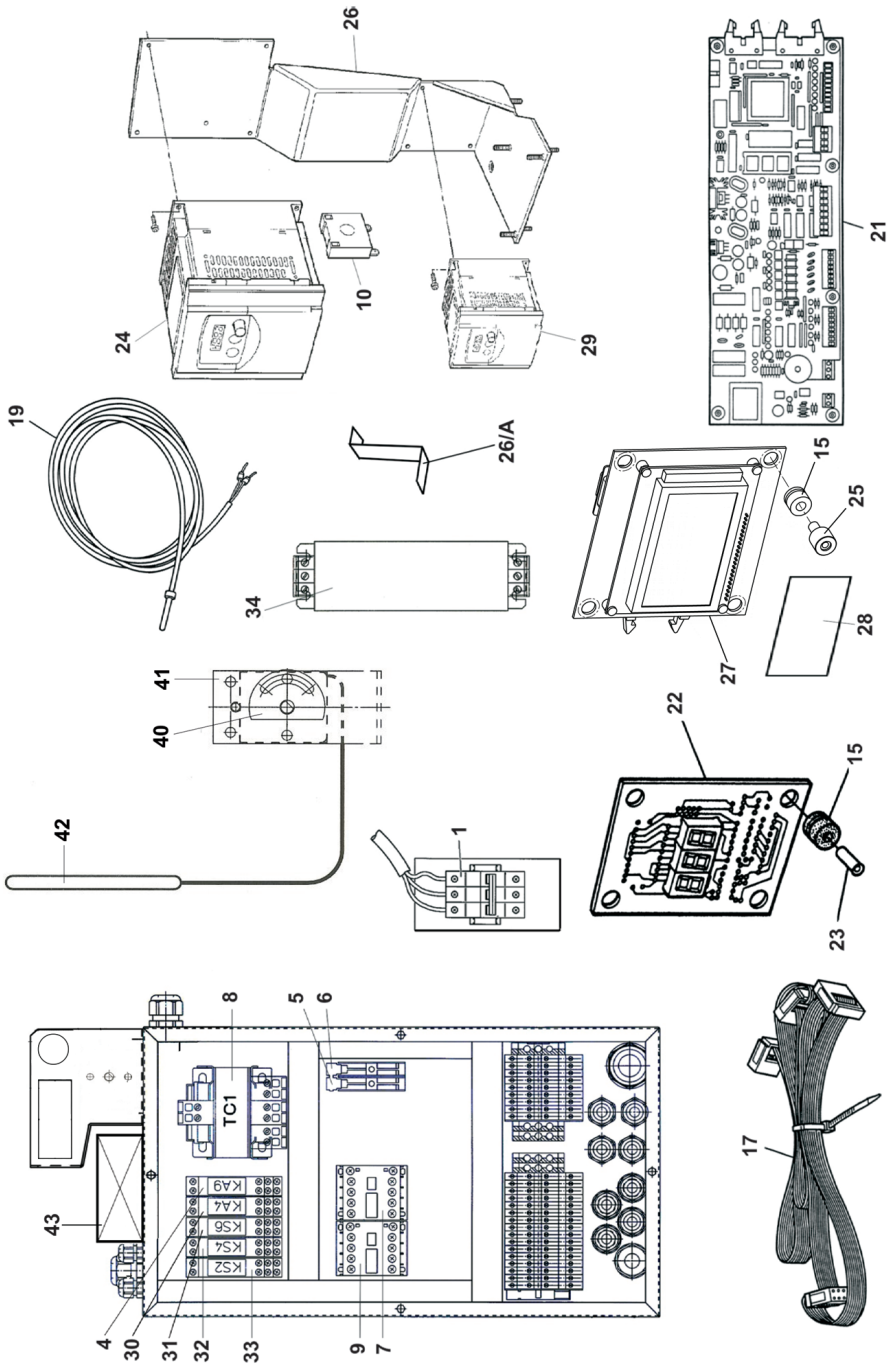
N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
1	1	Magnetotermico	Magnetothermic	Disjoncteur	Thermomagnet	Magnetotermico
4	1	Relè ventilatore	Top fan relay	Relais ventilateur supérieur	Oberer Lüfter relais	Relè ventilador superior
5	1	Fusibile 5x20	Fuse	Fusible	Schmelzsicherung	Fusibile
6	1	Fusibile 5x20	Fuse	Fusible	Schmelzsicherung	Fusibile
7	1	Relè resistenze	Resistor relay	Relais résistances	Relais Widerstände	Relè de las resistencias
8	1	Trasformatore	Transformer	Transformateur	Trafo	Transformador
9	1	Relè compressore	Compressor relay	Relais compresseur	Relais Kompressor	Relè del compresor
10	1	Trasduttore amperometrico	Amperometric transducer	Capteur de tension	Stromwandler	Trasduttore amperometrico
14	1	Relè agitatore	Stirrer relay	Relais agitateur	Mischer relais	Relè agitador
15	19	Antivibrante scheda	Vibration damper	Antivibrant	Antivibrier	Antivibrador
17	1	Cavo flat 10 poli	Flat cable	Câble flat	Flachkabel	Cable plano
18	1	Staffa cablaggio	Bracket	Etrier	Bügel	SopORTE elettrico
19	4	Sonda miscela Pt1000	Mix sensor	Sonde mélange	Gemischfühler	Sonda mezcla
21	1	Unità centrale	Central unit	Unité central	Zentraleinheit	Placa c
22	2	Display	Display	Display	Display	Displayentral
23	15	Distanziale scheda	Spacer	Entretoise	Abstandsstück	Separador
24	1	Relè termica mescolatore	Mixer thermal relay	Relais thermique mélangeur	Relais Thermo Mischapparat	Relè termic
24A	1	Relè comando mescolatore	Mixer command relay	Relais commande mélangeur	Relais Steuerung Mischapparat	Relè de comando de mezclador
40	1	Disco regolatore termostato	Plate regulator thermostat	Disque régulateur thermostat	Termostat Regulierungsscheibe	Disco regulador termostato
41	1	Staffa porta termostato	Flack for thermostat	Support thermostat	Termostat Haltebügel	Estribo portatermostato
42	1	Termostato	Thermostat	Thermostat	Termostat	Termostato



N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
1	1	Magnetotermico	Magnetothermic	Disjoncteur	Thermomagnet	Magnetotermico
2	1	Relè resistenze	Resistor relay	Relais résistances	Relais Widerstände	Relè de las resistencias
3	1	Relè agitatore	Stirrer relay	Relais agitateur	Mischer relais	Relè agitador
4	1	Relè velocità mescolatore	Mixer speed relay	Relais vitesse mélangeur	Relais Geschwindigkeit Mischapparat	Relè para la velocidad del mezclador
5	1	Fusibile 5x20	Fuse	Fusible	Schmelzsicherung	Fusible
6	1	Fusibile 5x20	Fuse	Fusible	Schmelzsicherung	Fusible
7	1	Relè compressore	Compressor relay	Relais compresseur	Relais Kompressor	Relè del compresor
8	1	Trasformatore	Transformer	Transformateur	Trafo	Transformador
9	1	Relè ausiliario marcia caldo	Auxiliary relay, hot running	Relais auxiliaire marche chaud	Hilfsrelais warmer Lauf	Relè auxiliar de marcha caliente
10	1	Relè aus. micro valvola farfalla	Butterfly valve micro auxiliary relay	Relais auxiliaire micro vanne papillon	Hilfsrelais Mikroventilklappe	Relè auxiliar micro válvula de mariposa
12	1	Relè ausiliario compressore	Compressor auxiliary relay	Relais auxiliaire compresseur	Hilfsrelais Kompressor	Relè auxiliar del compresor
13	1	Relè termica mescolatore	Mixer thermal relay	Relais thermique mélangeur	Relais Thermo Mischapparat	Relè termico del mezclador
14	1	Relè ausiliare ventilatori	Fan auxiliary relay	Relais auxiliaire ventilateurs	Hilfsrelais Ventilatoren	Relè auxiliar del ventilador
19	3	Sonda vasca PT 100	Mix sensor	Sonde mélange	Mixfühler	Sonda mezcla
40	1	Disco regolatore termostato	Plate regulator thermostat	Disque régulateur thermostat	Termostat Regulierungsscheibe	Disco regulador termostato
41	1	Staffa porta termostato	Flack for thermostat	Support thermostat	Termostat Haltebügel	Estribo portatermostato
42	1	Termostato	Thermostat	Thermostat	Termostat	Termostato

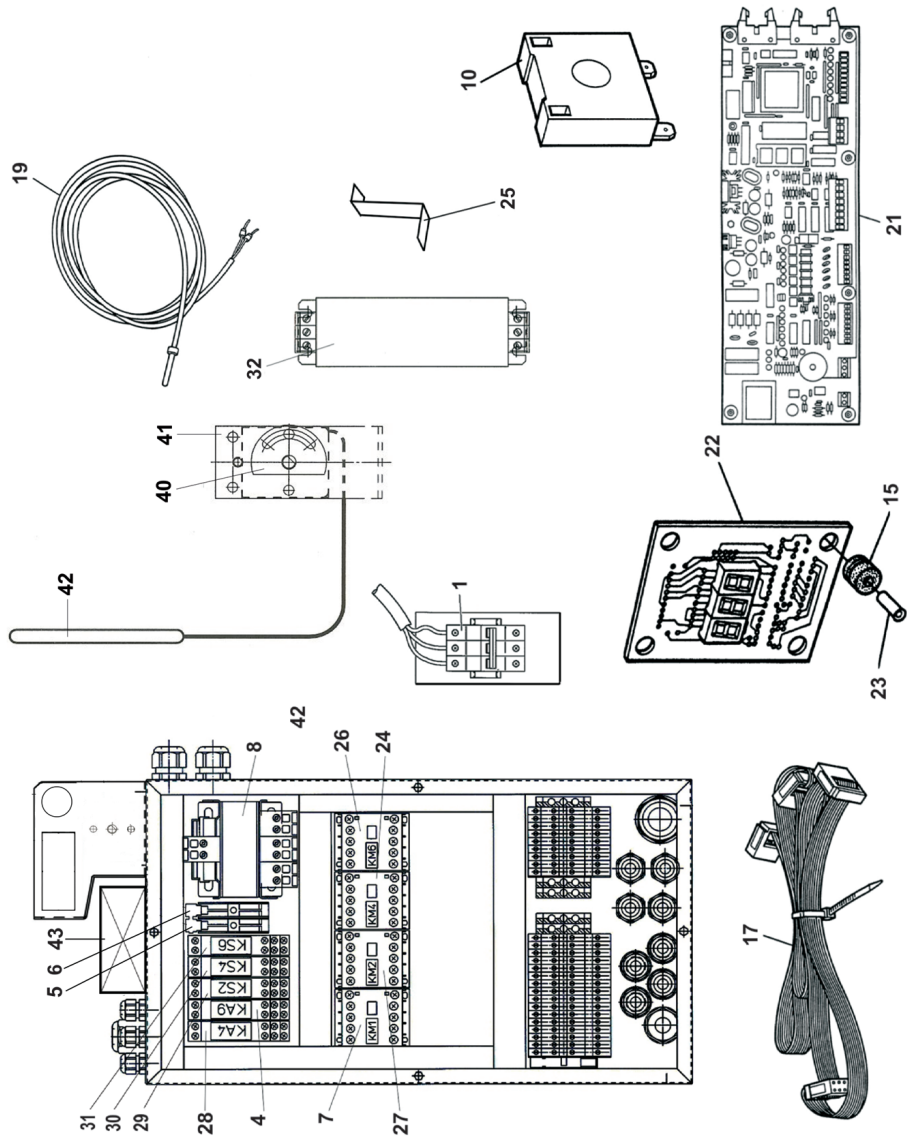


N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
1	1	Magnetotermico	Magnetohermic	Disjoncteur	Thermomagnet	Magnetotermico
4	1	Relè ventilatore	Top fan relay	Relais ventilateur	Oberer Lüfter relais	Relè ventilador superior
5	1	Fusibile 5x20	Fuse	Fusible	Schmelzsicherung	Fusibile
6	1	Fusibile 5x20	Fuse	Fusible	Schmelzsicherung	Fusibile
7	1	Contattore resistenze	Heating element contactor	Contacteur résistances	Widerstandeschütz	Contactor resistencias
8	1	Trasformatore	Transformer	Transformateur	Trafo	Transformador
9	1	Contattore compressore	Compressor contactor	Contacteur compresseur	Kompressor schütz	Contactor compresor
10	1	Trasduttore amperometrico	Amperometric transducer	Capteur de tension	Stromwandler	Trasduttore amperimetrico
15	19	Antivibrante scheda	Vibration damper	Antivibrant	Antivibrator	Antivibrador
17	1	Cavo flat	Flat cable	Câble flat	Flachkabel	Cable plano
19	2	Sonda miscela PT 1000	Mix sensor	Sonde mélange	Gemischfühler	Sonda mezcla
20	2	Sonde resist.- Gas PT 1000	Gas heating element sensor	Sonde résistance- Gas	Gasfühler	Sonda gas
21	1	Unità centrale	Central unit	Unitée central	Zentraleinheit	Unitada centrale
22	2	Display	Display	Display	Display	Mostrador
23	15	Distanziale scheda	Spacer	Entretoise	Abstandsstück	Distanciator
24	1	Inverter (mesc.)	Mixer motor inverter	Variateur de vitesse moteur mélangeur	Rührwerk inverter	Variador motor mezclador
25	4	Distanziale monitor	Spacer inverter	Entretoise écran	Abstandsstück monitor	Distanciator monitor
26	1	Staffa sostegno inverter	Inverter bracket	Etrier variateur de vitesse	Bügel inverter	Soporte variador
26A	2	Staffetta supporto quadro	Panel support bracket	Petit étrier support tableau	Trägerbügel der Tafel	Esribo del soporte del cuadro
27	1	Monitor BDGRAF	Monitor BDGRAF	Ecran BDGRAF	Monitor BDGRAF	Monitor BDGRAF
28	1	Protezione monitor	Monitor protection	Protection moniteur	Monitorschutz	Protección del monitor
29	1	Contattore agitatore	Stirrer contactor	Contacteur agitateur	Widerstandschütz	Contactor agitador
30	1	Relè ausiliario mescolatore	Mixer protection relay	Relais protection mélangeur	Relais Schutz Mischapparat	Relè auxiliair del mezclador
31	1	Relè ausiliario compressore	Compressor auxiliary relay	Relais auxiliaire compresseur	Hilfsrelais Compressor	Relè auxiliair de l compresor
32	1	Relè flangia	Flange relay	Relais bride	Relais Flansch	Relè brida
33	1	Relè coperchio	Lid relay	Relais couvercle	Relais Deckel	Relè tapa
34	1	Filtro inverter	Inverter filter	Filter variateur de vitesse	Filter inverter	Filtro inverter
40	1	Disco regolatore termostato	Plate regulator thermostat	Disque régulateur thermostat	Termostat Regulierungsscheibe	Disco regulator termostato
41	1	Staffa porta termostato	Flack for thermostat	Support thermostat	Termostat Haltebügel	Esribo portatermostato
42	1	Termostato	Thermostat	Thermostat	Termostat	Termostato
43	1	Motovelocitatore PAPST	Fan	Ventilateur	Flügel	Ventilador

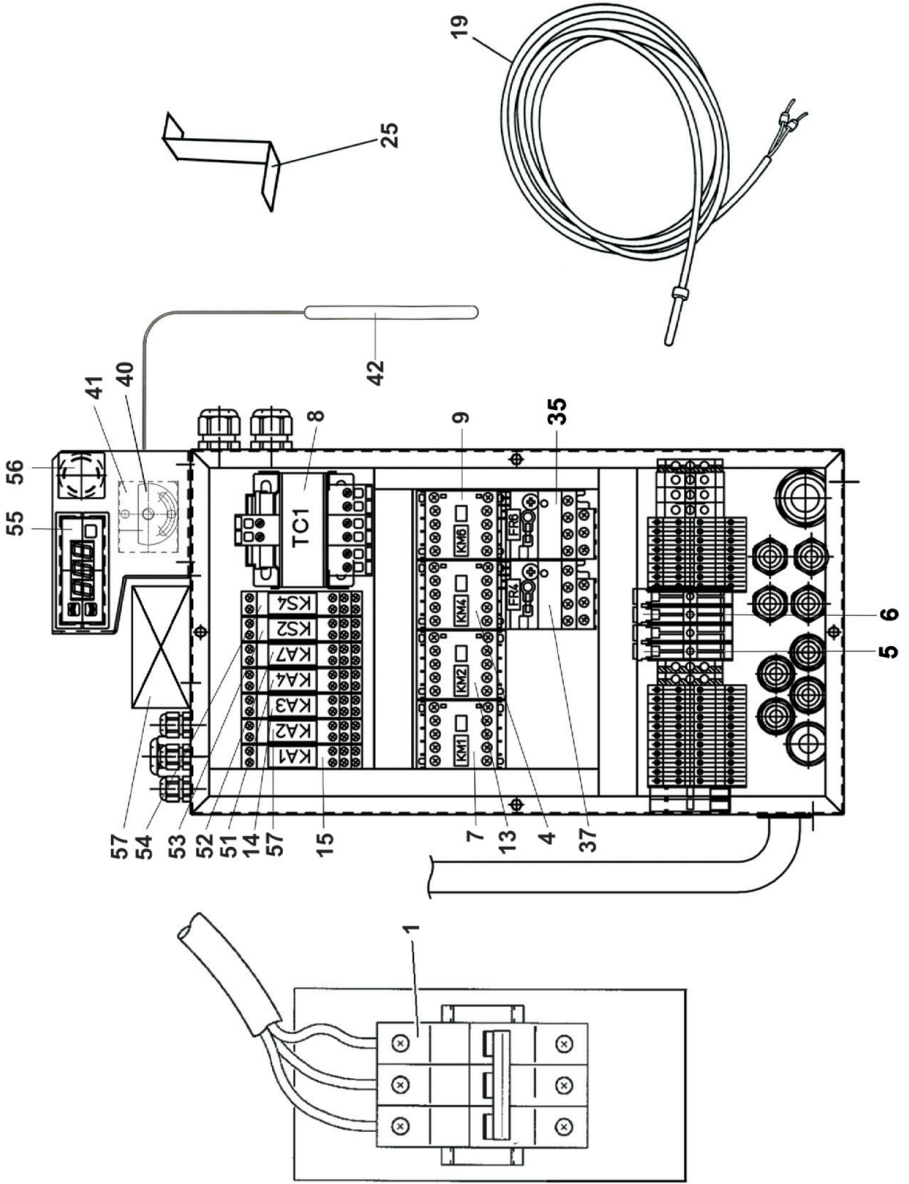


**QUADRO ELETRICO/ELECTRICAL BOARD/COFFRET ELECTRIQUE/
ELEKTRISCHE SCHALTAFEL/TABLERO ELETRICO**

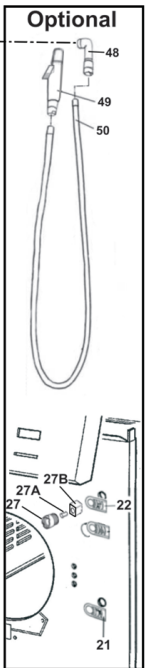
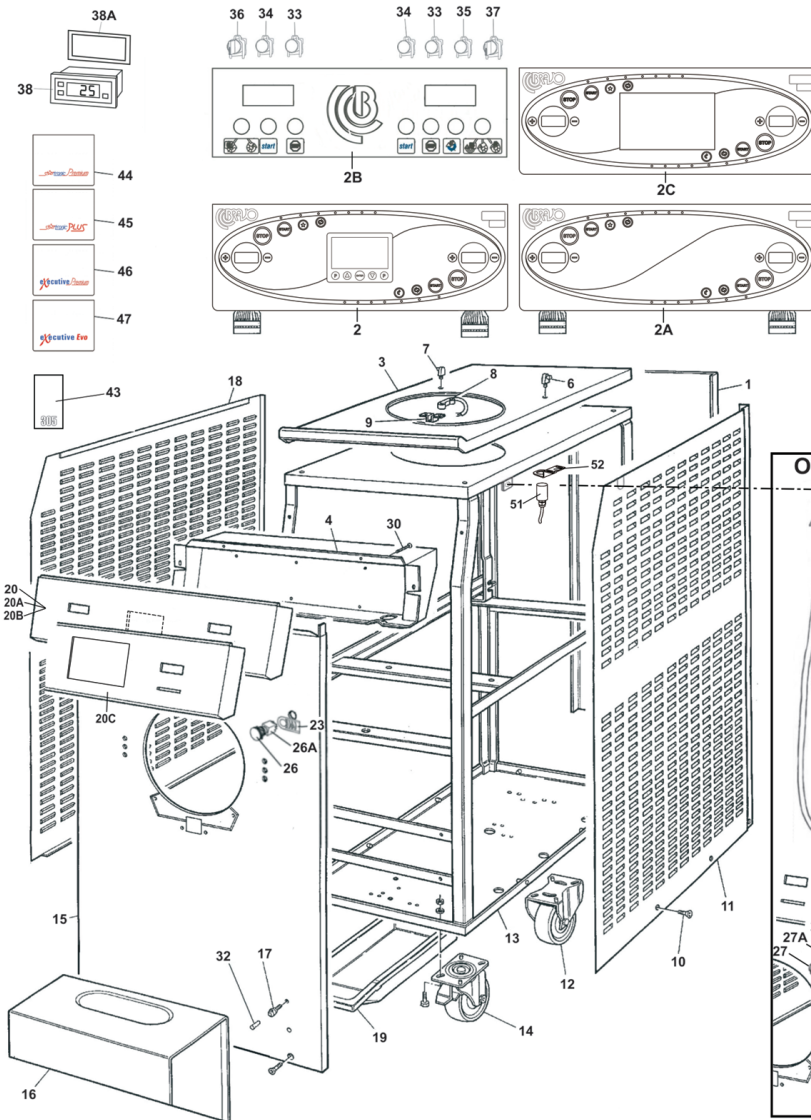
N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
1	1	Magnetotermico	Magnetohermic	Disjoncteur	Thermomagnet	Magnetotermico
4	1	Relè ventilatore	Top fan relay	Relais ventilateur	Oberer Lüfter relais	Relè ventilador superior
5	1	Fusibile 5x20	Fuse	Fusible	Schmelzsicherung	Fusibile
6	1	Fusibile 5x20	Fuse	Fusible	Schmelzsicherung	Fusibile
7	1	Contattore resistenze	Heating element contactor	Contacteur résistances	Widerstandeschütz	Contactor resistencias
8	1	Trasformatore	Transformer	Transformateur	Trafo	Trasformador
9	1	Contattore compressore	Compressor contactor	Contacteur compresseur	Kompressorschütz	Contactor compresor
10	1	Trasduttore amperometrico	Amperometric transducer	Capteur de tension	Stromwandler	Trasduttore amperimetrico
15	19	Antivibrante scheda	Vibration damper	Antivibrant	Antivibrer	Antivibrador
17	1	Cavo flat	Flat cable	Câble flat	Flachkabel	Cable plano
19	2	Sonda miscela PT 1000	Mix sensor	Sonde mélange	Gemischfühler	Sonda mezcla
20	2	Sonde resist.- Gas PT 1000	Gas heating element sensor	Sonde résistance- Gas	Gasfühler	Sonda gas
21	1	Unità centrale	Central unit	Unité centrale	Zentraleinheit	Unitada centrale
22	2	Display	Display	Display	Display	Mostrador
23	15	Distanziale scheda	Spacer	Entretoise	Abstandsstück	Distanciator
24	1	Inverter (mesc.)	Mixer motor inverter	Variateur de vitesse moteur mélangeur	Rührwerk inverter	Variador motor mezclador
25	4	Distanziale monitor	Spacer inverter	Entretoise écran	Abstandsstück monitor	Distanciator monitor
26	1	Staffa sostegno inverter	Inverter bracket	Etrier variateur de vitesse	Bügel inverter	Soporte variador
26A	2	Staffetta supporto quadro	Panel support bracket	Petit étrier support tableau	Trägerbügel der Tafel	Esporte del soporte del cuadro
27	1	Monitor BDGRAF	Monitor BDGRAF	Ecran BDGRAF	Monitor BDGRAF	Monitor BDGRAF
28	1	Protezione monitor	Monitor protection	Protection moniteur	Monitorschutz	Protección del monitor
29	1	Inverter (agit.)	Inverter (mixer)	Variateur de vitesse (brasseur)	Inverter (Aufrührer)	Inverter (agitador)
30	1	Relè ausiliario mescolatore	Mixer protection relay	Relais protection mélangeur	Relais Schutz Mischapparat	Relè auxiliar del mezclador
31	1	Relè ausiliario compressore	Compressor auxiliary relay	Relais auxiliaire compresseur	Hilfsrelais Compressor	Relè auxiliar de l compresor
32	1	Relè flangia	Flange relay	Relais bride	Relais Flansch	Relè brida
33	1	Relè coperchio	Lid relay	Relais couvercle	Relais Deckel	Relè tapa
34	1	Filtro inverter	Inverter filter	Filter variateur de vitesse	Filter inverter	Filtro inverter
40	1	Disco regolatore termostato	Plate regulator thermostat	Disque régulateur thermostat	Termostat Regulierungsscheibe	Disco regulador termostato
41	1	Staffa porta termostato	Flack for thermostat	Support thermostat	Termostat Haltebügel	Escribo portatermostato
42	1	Termostato	Thermostat	Thermostat	Termostat	Termostato
43	1	Motoventilatore PAPST	Fan	Ventilateur	Flügel	Ventilador



N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
1	1	Magnetotermico	Magnetohermic	Disjoncteur	Thermomagnet	Magnetotermico
4	1	Relè ventilatore	Top fan relay	Relais ventilateur	Oberer Lüfter relais	Relè ventilador superior
5	1	Fusibile 5x20	Fuse	Fusible	Schmelzsicherung	Fusibile
6	1	Fusibile 5x20	Fuse	Fusible	Schmelzsicherung	Fusibile
7	1	Contattore resistenze	Heating element contactor	Contacteur résistances	Widerstandeschütz	Contactor resistencias
8	1	Trasformatore	Transformer	Transformateur	Trafo	Transformador
10	1	Trasduttore amperometrico	Amperometric transducer	Captur de tension	Stromwandler	Trasduttore amperimetrico
15	19	Antivibrante scheda	Vibration damper	Antivibrant	Antivibrator	Antivibrador
17	1	Cavo flat	Flat cable	Câble flat	Flachkabel	Cable plano
19	4	Sonda miscela PT 1000	Mix sensor	Sonde mélange	Gemischfühler	Sonda mezcla
21	1	Unità centrale	Central unit	Unité centrale	Zentraleinheit	Unitada centrale
22	2	Display	Display	Display	Display	Mostrador
23	15	Distanziale scheda	Spacer	Entretoise	Abstandsstück	Distanciator
24	1	Contattore mescolatore	Mixer contactor	Contacteur mélangeur	Rührwerk schutz	Contactor mesclador
25	1	Staffetta supporto quadro	Panel support bracket	Petit étrier support tableau	Trägerbügel der Tafel	Estribo del soporte del c
26	1	Contattore compressore	Compressor contactor	Contacteur compresseur	Kompressorschutz	Contactor compresofuadro
27	1	Contattore agitatore	Stirrer contactor	Contacteur agitateur	Widerstandeschütz	Contactor agitador
28	1	Relè mescolatore	Mixer protection relay	Relais protection mélangeur	Relais Schutz Mischapparat	Relè auxiliar del
29	1	Relè coperchio	Lid relay	Relais couvercle	Relais Deckel	Relè tapa
30	1	Relè flangia	Flange relay	Relais bride	Relais Flansch	Relè brida
31	1	Relè compressore	Compressor auxiliary relay	Relais auxiliaire compresseur	Hilfsrelais Kompressor	Relè auxiliar de l compresor
32	1	Filtro inverter	Inverter filter	Filter variateur de vitesse	Filter inverter	Filtro inverter
34	1	Pulsante ripristino inverter	Inverter reset pushbutton	Bouton-poussoir rétablissement variateur de vitesse	Druckknopf Rückstellung inverter	Pulsador restablecimiento inverter
40	1	Disco regolatore termostato	Plate regulator thermostat	Disque régulateur thermostat	Termostat Regulierungsscheibe	Disco regulador termostato
41	1	Staffa porta termostato	Flack for thermostat	Support thermostat	Termostat Haltebügel	Estribo portatermostato
42	1	Termostato	Thermostat	Thermostat	Termostat	Termostato
43	1	Motovelocitatore PAPST	Fan	Ventilateur	Flügel	Ventilador

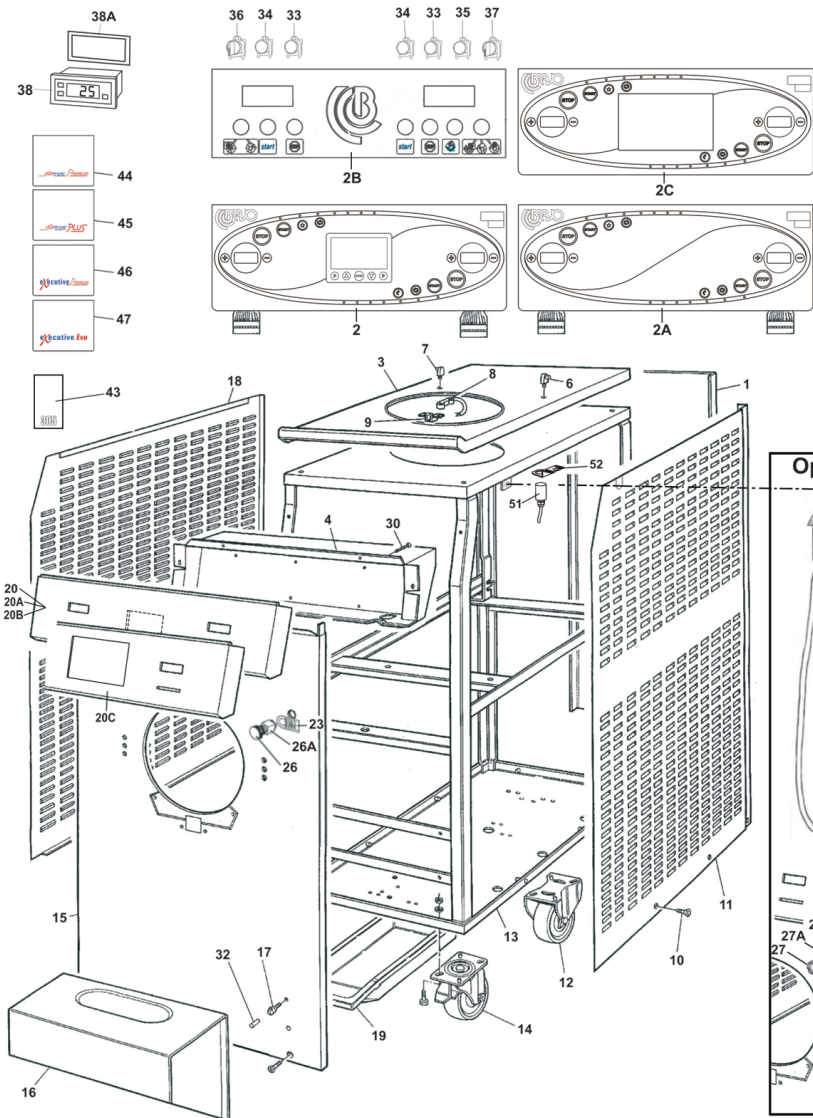


N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
1	1	Magnetotermico	Magnetothermal	Disjoncteur	Thermomagnet	Magnetotermico
4	1	Contattore velocità mescolatore	Mixer speed contact maker	Contacteur vitesse mélangeur	Hähler Geschwindigkeit Mischapparat	Contactor de velocità del mezclador
5	1	Fusibile 5x20	Fuse	Fusible	Schmelzsicherung	Fusible
6	1	Fusibile 5x20	Fuse	Fusible	Schmelzsicherung	Fusible
7	1	Contattore resistenze	Heating elements contactor	Contacteur résistances	Widerstandsenschutz	Contactor resistencias
8	1	Trasformatore	Transformer	Transformateur	Trafo	Transformador
9	1	Contattore compressore	Compressor contactor	Contacteur compresseur	Kompressor-schutz	Contactor compresor
13	1	Contattore agitatore	Stirrer contactor	Contacteur agitateur	Widerstands-schutz	Contactor agitador
14	1	Relè aus. micro valvola farfalla	Butterfly valve micro auxiliary relay	Relais auxiliaire micro vanne papillon	Hilfsrelais Mikroventilklappe	Relè auxiliar micro válvula de mariposa
15	1	Relè ausiliario marcia caldo	Auxiliary relay, hot running	Relais auxiliaire marche chaud	Hilfsrelais warmer Lauf	Relè auxiliar de marche caliente
19	3	Sonda vasca PT 100	Mix sensor	Sonde mélange	Mixfühler	Sonda mezcla
25	1	Staffetta supporto quadro	Panel support bracket	Peiti étier support tableau	Trägerbügel der Tafel	Estribo del s
35	1	Relè termico compressore	Compressor thermal relay	Relais thermique compresseur	Relais Thermo Kompressor	Relè término del cuadro
37	1	Relè termico mescolatore	Mixer thermal relay	Relais thermique mélangeur	Relais Thermo Mischapparat	Relè término del compresor
40	1	Disco regolatore termostato	Plate regulator thermostat	Disque régulateur thermostat	Termostat Regulierungsscheibe	Disco regulador termostato
41	1	Staffa porta termostato	Flack for thermostat	Support thermostat	Termostat Haltebügel	Estribo porta termostato
42	1	Termostato	Thermostat	Thermostat	Termostat	Termostato
51	1	Relè aus. micro valvola farfalla	Butterfly valve micro aux. Relay	Relais aux. micro vanne papillon	Hilfsrelais Mikroventilklappe	Relè aux. micro válvula de mariposa
52	1	Relè marcia freddo	Auxiliary relay, cold running	Relais auxiliaire marche froid	Hilfsrelais kalter Lauf	Relè auxiliar marche frío
53	1	Relè coperchio	Lid relay	Relais couvercle	Relais Deckel	Relè tapa
54	1	Relè flangia	Flange relay	Relais bride	Relais Flansch	Relè brida
55	1	Termoregolatore	Thermoregulator	Thermorégulateur	Temperaturregler	Termoregulator
56	1	Cicalino	Buzzer	Buzzer	Hilfsrelais	Timbre eléctrico buzzer
57	1	Relè agitatore	Mixer relay	Relais brasseur	Relais Auführer	Relè agitador
58	1	Motovoventilatore PAPST	Fan	Ventilateur	Flügel	Ventilador



N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
1	1	Pannello posteriore	Rear panel	Panneau arrière	Rückseitige wand	Panel posterior
2	1	Tastiera membrana	Membrane keyboard switch	Tableau de commande	Tastatur	Tablero pulsadores
2A	1	Tastiera membrana BDGRAF	BDGRAF membrane keyboard switch	Tableau de commande BDGRAF	BDGRAF tastatur	Tablero pulsadores BDGRAF
2B	1	Targa frontale MECCANICO	MECCANICO front plate	Plaque frontale MECANIQUE	Frontalschild MECCANICO	Placa frontal MECCANICO
2C	1	Tastiera membrana touch	Touch keyboard switch	Tableau de commande touch	Touch tastatur	Tablero pulsadores touch
3	1	Pannello superiore	Upper panel	Panneau supérieur	Oberer wand	Panel superior
4	1	Piafioniera posteriore	Rear ceiling lamp	Cage inox	Abdeckplatte	Casa posterior elec.
6	1	Supporto SX fissaggio coperchio	Left cover hinge	Charnière couvercle gauche	Deckelscharnier links	Bisagra tapa Izq
7	1	Supporto DX fissaggio coperchio	Right cover hinge	Charnière couvercle droite	Deckelscharnier rechts	Bisagra tapa Der
8	1	Contacto magnetico	Magnetic contact	Contact magnétique	Magnetischer Kontakt	Contacto magnético
9	1	Staffa fissaggio micro vasca sup.	Bracket micro fixing	Etrier de fixation micro	Befestigungsbügel	Soportero fijacion Micro
10	6	Vite TPSEI inox	Screw	Vis TPSI	Schraube	Tomillo
11	1	Pannello laterale Sx	Left panel	Panneau gauche	Linke wand	Panel Izq
12	2	Ruota rigida nylon bianco	Fixed wheel	Roue fixe	Festräd	Rueda fija
13	1	Telaio portante	Frame	Chassis	Rahmen	Bastidor
14	2	Ruota girevole con freno	Rotating wheel	Roue pivotante	Lenkrad	Rueda Giratoria
15	1	Pannello frontale	Front panel	Panneau frontal	Front wand	Panel frontal
16	1	Mensola di sostegno	Bracket	Support	Socket	Bancada
17	4	Vite porta mensola	Bracket screw	Vis support	Halterungsschraube	Tomillo bancada
18	1	Pannello laterale Dx	Right panel	Panneau de droite	Rechte wand	Panel Der
19	1	Vaschetta raccolta gocce stampata	Drip collecting tray	Bac de récupération	Abtropfschale	Bandeja gotas
20	1	Piancia comandi EXECUTIVE	Executive control panel	Tableau EXECUTIVE	Executive platine	Panel tablero EXECUTIVE
20A	1	Piancia comandi STARTRONIC	STARTRONIC command station	Planche commandes STARTRONIC	Flansch Steuerungen STARTRONIC	Plancha de mandos STARTRONIC
20B	1	Piancia comandi MECCANICO	MECCANICO command station	Planche commandes MECANIQUE	Flansch Steuerungen MECCANICO	Plancha de mandos MECCANICO
20C	1	Piancia comandi monitor touch	Touch monitor command station	Moniteur panneau de commande tactile	Bedientfeld Touch-Monitor	Pantalla táctil del panel de control
21(*)	1	Targa lavaggio cilindro	Cylinder wash plate	Plaque lavage cylindre	Schild Zylinderreinigung	Placa lavado del cilindro
22(*)	1	Targa erogazione H lavaggio	H washing water connection	Plaque distribution H lavage	Schild Versorgung H Reinigung	Placa erogación H lavado
23	1	Targa tasto emergenza	Emergency plate	Plaque autocoolante aret d'urgence	Notaus schild	Adhesivo emergencia
26	1	Tasto pulsante fungo rosso	Red mushroom push button key	Touche bouton-poussoir rouge	Taste pilzförmiger roter Druckknopf	Tecla pulsador fungiforme rojo
26A	1	Corpo contatti	Contact body	Corps contacts	Körper Kontakte	Cuerpo contactos
27(*)	1	Pulsante Blu -completo-	Blue pushbutton -complete-	Bouton-poussoir bleu -complet-	Blauer Druckknopf-vollständig-	Pulsador azul -completo-

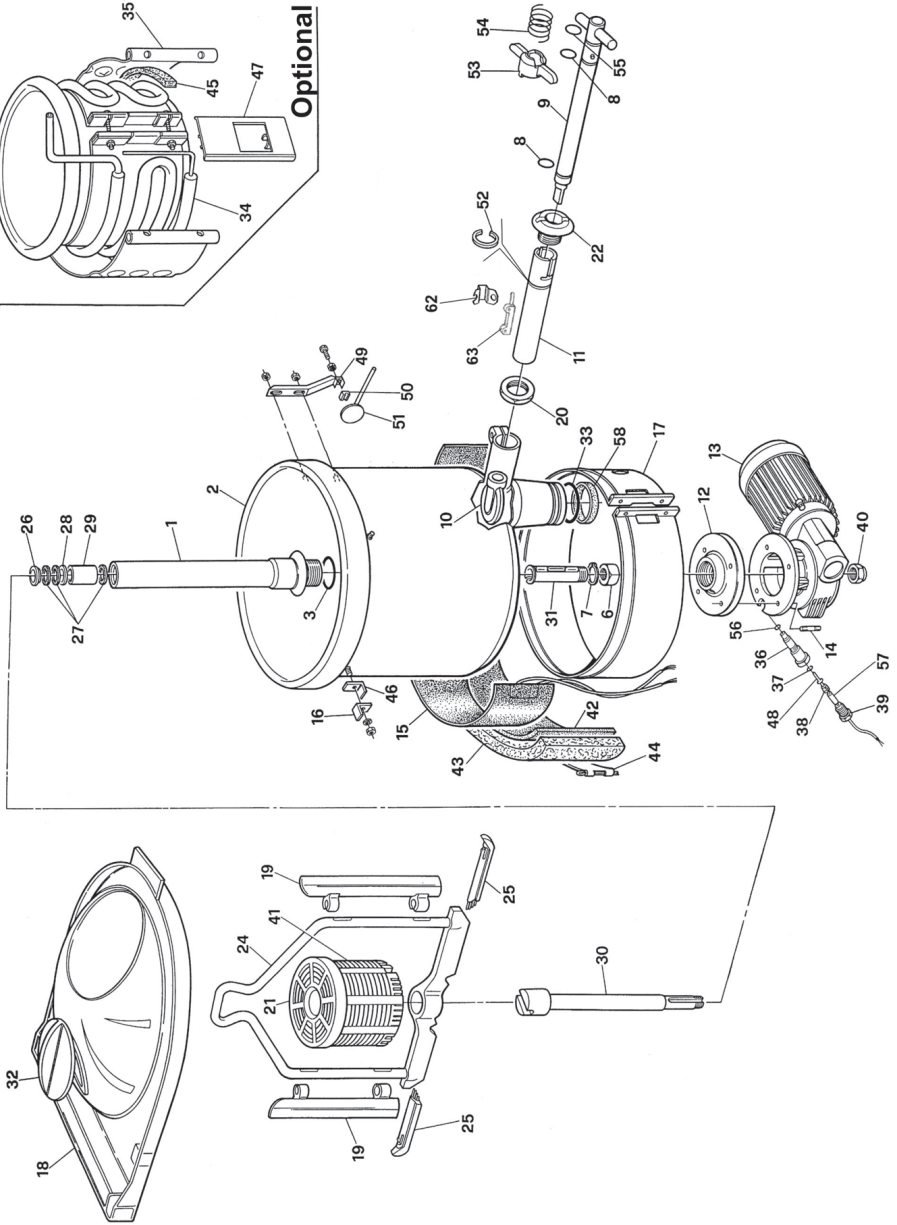
(*) Optional





N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
27A(*)	1	Lampadina 24V	Ampoule 24V	Ampoule 24V	Glühlampe 24V	Bombilla 4V
27B(*)	1	Corpo contatti	Contact body	Corps contacts	Körper kontakte	Cuerpo contactos
30	7	Vite zincata	TCIC screw	Vis TCIC	Schraube	Tornillo
32	4	Tappo antivibrante mensola	Shelf antivibration plug	Bouchon amortisseur console	Stoßer schwingungsdämpfende Konsole	Tapón antivibraciones repisa
33	2	Pulsante frutto (rosso)	Pushbutton + electric contact group (red)	Bouton-poussoir + contacts électriques (rouge)	Druckknopf + elektrischer Kontakt (rot)	Pulsador + eléctricos (rojo)
34	2	Pulsante frutto (verde)	"START" pushbutton + electric contact group.(green)	Bouton-poussoir "START" + contacts électriques (vert)	Druckknopf + elektrischer Kontakt (grün)	Pulsador "START" + conjunto de contactos eléctricos (verdes)
35	1	Puls. "ESTRAZIONE" frutto contatto (bianco)	"EZTRACTION" pushbutton + electric contact group contact (white)	Bouton-poussoir "EXTRACTION" + contacts électriques contact (blanc)	Druckknopf "AUSZIEHUNG" + elektrischer Kontakt Kontakt (weiß)	Pulsador "EXTRACCIÓN" + conjunto de contactos eléctricos contacto (blanco)
36	1	Selettore + frutto (aranc.)	Selector + electric contact group (orange)	Sélecteur + contacts électriques (orange)	Wählschalter + elektrischer Kontakt (orange)	Selector + conjunto de contactos eléctricos (naranja)
37	1	Selettore frutto (nero)	Selector + electric contact group (black)	Sélecteur + contacts électriques noir	Wählschalter + elektrischer Kontakt (schwarz)	Selector + conjunto de contactos eléctricos (negro)
38	2	Termoregolatore	Thermoregulator	Thermorégulateur	Temperaturregler	Termoregulador
38A	2	Guarnizione	Gasket	Jointe pistolet	Dichtung	Guarnición
43	1	Targhetta scritta "modello"	Plate with "model" written on it	Plaqueette expression "modèle"	Schild Schriftzug "Modell"	Placa rótulo "modelo"
44	1	Targhetta scritta "Startronic Premium"	Plate with "Startronic Premium" written on it	Plaqueette expression "Startronic Premium"	Schild Schriftzug "Startronic Premium"	Placa rótulo "Startronic Premium"
45	1	Targhetta scritta "Startronic Plus"	Plate with "Startronic Plus" written on it	Plaqueette expression "Startronic Plus"	Schild Schriftzug "Startronic Plus"	Placa rótulo "Startronic Plus"
46	1	Targhetta scritta "Executive Premium"	Plate with "Executive Premium" written on it	Plaqueette expression "Executive Premium"	Schild Schriftzug "Executive Premium"	Placa rótulo "Executive Premium"
47	1	Targhetta scritta "Executive Evo"	Plate with "Executive Evo" written on it	Plaqueette expression "Executive Evo"	Schild Schriftzug "Executive Evo"	Placa rótulo "Executive Evo"
48(*)	1	Curva a 90°	Angular union	Raccord coude	Winkelanschluss	Unión angular
49(*)	1	Doccetta pulsante	Pulsating shower head	Douche poussoir	Druktaste -Dusche	Ducha pulsante
50(*)	1	Tubo flessibile	Flexible pipe	Tube flex	Flex-Rohr	Tubo flexo
51	1	Contatto magnetico	Magnetic contact	Contact magnétique	Magnetischer Kontakt	Contacto magnético
52	1	Staffa sostegno micro	Bracket micro fixing	Etrier de fixation micro	Befestigungsbügel	Soporte fijacion Micro

(*) Optional



N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
1	1(*)	Gruppo colonna	Column group	Groupe colonne	Gruppe Säule	Grupo columna
2	1	Vasca superiore	Upper basin	Cuve supérieure	Oberer Wanne	Cuba superior
3	1	Guarnizione OR	OR gasket	Joint	OR-Dichtung	Junta OR
6	1	Dado regolazione	Lock nut	Ecrou réglage	Gegenmutter	Contratuercia
7	1	Anello Arresto alberi	Shaft stop ring,	Bague d'arrêt arbres	Ring Halten Wellen	Anillo Reten ejes
8	2	Guarnizione OR	OR gasket	Joint	OR-Dichtung	Junta OR
9	1	Albero comando con maniglia	Command shaft with handle	Arbre commande avec poignée	Steuerwelle mit Klinge	Eje de mando con manilla
10	1	Valvola farfalla in hidrel	Baffle	Vanne papillon	Schmetterlingsventil	Válvula de mariposa
11	1	Guida albero comando	Command shaft guide	Guidage arbre commande	Führung Steuerwelle	Guía del eje de mando
12	1	Piastra inferiore vasca	Lower plate	Plaque flasque	Untere platte	Soporte inferior
13	1	Motoriduttore	Motor reducer	Moto-réducteur	Getriebemotor	Motorreductor
14	4	Grano piano	Flat countersunk screw	Grain plan	Dübel flach	Tornillo prisionero plano
15	1	Resistenza etched laterale	Etched side resistor	Résistance Etched latérale	Widerstand etched seitlich	Resistencia etched lateral
16	5	Squadretta contrasto staffa vasca	Tank bracket contrasting square	Petite équerre contraste étier cuve	Winkel Kontrast Bügel Wanne	Escuadra contraste escribo de la pila
17	1	Fascia rame con staffa	Copper band	Bande cuivre	Kupfergürtel	Abrazadera de cobre
18	1	Coperchio	Cover	Couvercle	Deckel	Tapadera
19	2	Paletta laterale	Blade	Palette	Rührblatt	Paleta
20	1	Controdado	Ferrule nut	Contre-écrou	Zwingenmutter	Tuerca virola
21	1	Coperchio cestello porta aromi	Container cover	Couvercle corbeille	Korbdeckel	Tapadera cesta
22	1	Ghiera di guida	Guide ferrule	Vis de guidage	Führungszwinge	Virola guía
24	1	Agitatore	Stirrer	Agitateur	Mischwerk	Agitador
25	2	Pattino di fondo	Lower blade	Palette inférieure	Unteres Rührblatt	Paleta inferior
26	1	Tenuta trascinatore	Shaft seal	Bague teflon	Mitnehmerdichtung	Junta arrastrador
27	3	Anello di tenuta INA	Choke ring	Joint	Dichtungsring	Anillo de retención
28	1	Feltro	Felt	Feutre	Filz	Feltro
29	1	Bronzina	Bushing	Coussinet	Lagerbuchse	Casquillo de bronce
30	1	Gruppo Albero agitatore	Shaft	Arbre de transmission	Mitnehmerwelle	Arbol arrastrador
31	1	Bussola compensatrice	Compensating sleeve	Clavette	Ausgleichsbuchse	Casquillo compensador
32	1	Sfiato coperchio	Vent	Soupirail	Entlüfter	Tapa
33	1	Guarnizione OR	OR gasket	Joint	OR-dichtung	Junta OR
34(*)	1	Tube evaporatore tempera	Temper evaporator	Evaporateur tempéragé	Verdampfer	Evaporador superior
35(*)	1	Fascia esterna evaporatore tempera	Temper band	Cerclage tempéragé	Kühlgürtel	Faja de resistencia

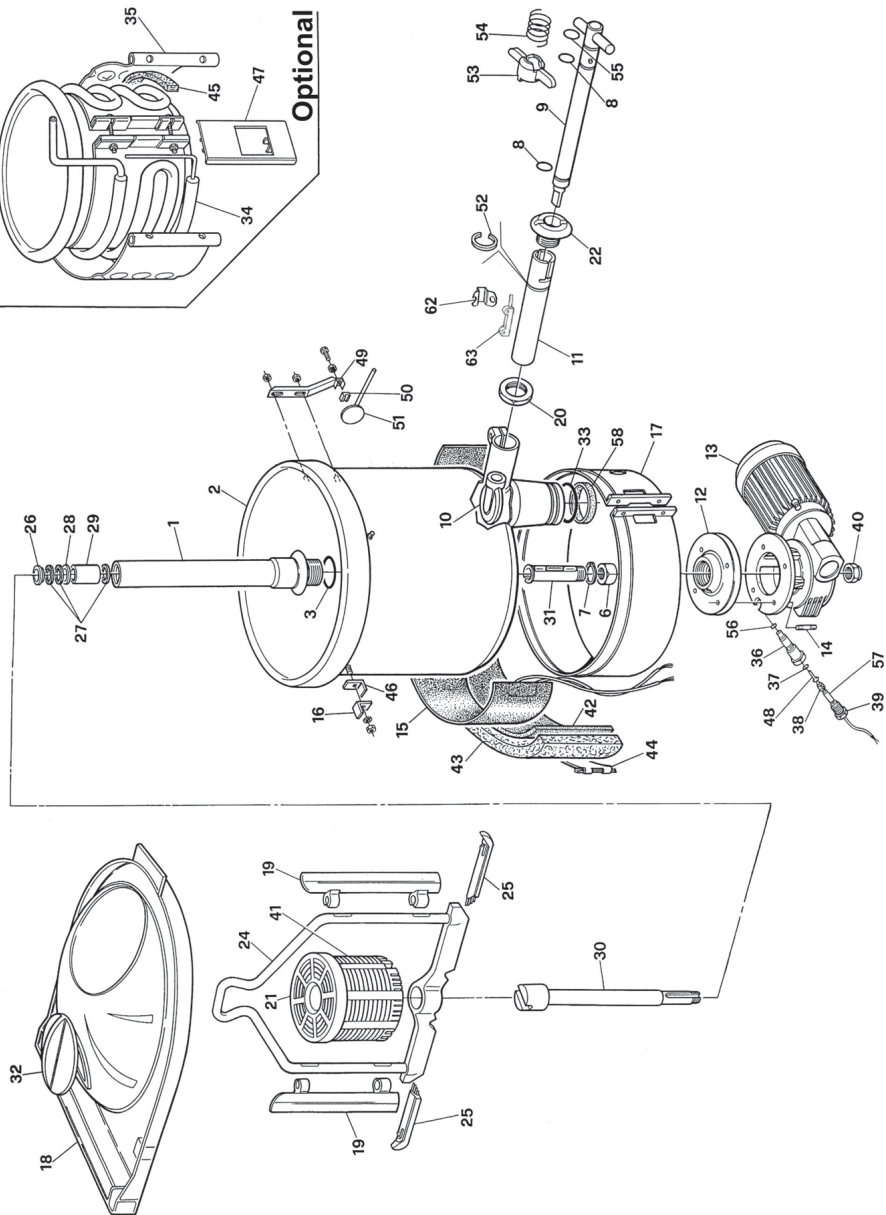
(*) completa di bronzine
(*) Optional

(*) Complete with bushings
(*) Optional

(*) complète avec coussinet
(*) Optional

(*) mit lagerbuchsen
(*) Optional

(*) completa de casquillos bronce
(*) Optional



Optional

N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
36	1	Portasonda vasca	Probe holder	Porte sonde	Fühlerhalter	Portasonda
37	1	Guarnizione OR	OR gasket	Joint	OR-dichtung	Junta OR
38	1	Morsetto sonda policarbonato	Probe clamp	Borne sonde	Führerklemme	Borne sonda
39	1	Vite blocca sonda vasca	Probe locking screw	Vis blocage sonde	Führerfeststellschraube	Tomillo sujeta-sonda
40	1	Dado autobloccante normale	Locknut	Ecrou frein	Mutter mit eigenfeststellung	Tuerca auto bloqueante de seguridad
41	1	Cestello stampato porta aromi	Container for flavours	Corbeille porte-arômes	Aromenbehälter	Cesta porta-aromas
42	1	Fascia durablanket	Insulating band	Bande isolante	Isolierband	Banda aislante
43	1	Fascia armaflex	Armaflex band	Bande armaflex	Armaflexband	Banda armaflex
44	2	Fascetta complementare vasca sup.	Upper tank complementary band	Bande complémentaire cuve supérieure	Zusätzliche Schelle obere Wanne	Abrazadera complementaria pla superior
45(*)	1	Fondo armaflex	Armaflex base	Fond Armaflex	Boden Armaflex	Fondo Armaflex
46	5	Staffa fissaggio vasca superiore	Upper tank fixing bracket	Etrier de fixation cuve supérieure	Bügel Befestigung obere Wanne	Estribo de fijación del tubilo
47(*)	1	Staffa distanziale	Spacer bracket	Etrier entretoise	Distanz bügel	Soporte distanciador
48	1	Sonda miscela P T1000	Pt1000 mixer probe	Sonde mélange Pt1000	Sonde Mischung Pt1000	Sonda mixtura Pt1000
49	1	Staffetta fissaggio tubetto	Pipe fixing bracket	Petit étrier fixation tuyau	Bügel Befestigung Röhrehen	Estribo de fijación del tubilo
50	1	Distanziale staffetta tubetto	Pipe bracket distancer	Entretoise petit étrier tuyau	Entfernungstück Bügel Röhrehen	Distanciador estribo tubito
51	1	Tubetto porta sonda	Sensor holder tube	Tube porte sonde	Fühlerträger	Tubo porta sonda
52	1	Anello elastico alberti INA	Snap ring	Clips	Elastischer ring	Anillo elastico
53	1	Leva blocco albero comando	Locking lever	Lever blocage	Befestigungsbügel	Leva fisacion
54	1	Molla leva blocca	Lever spring	Ressorf levier	Feder	Muelle leva
55	1	Guarnizione OR	OR gasket	Joint	O ring dichtung	Guarnición OR
56	1	Guarnizione OR	OR gasket	Joint	O ring dichtung	Guarnición OR
57	1	Tubetto vite sonda vasca	Sensor screw tube	Tube vis sonde	Hülsen schraube	Tubo suseccion sonda
58	1	Guarnizione valvola	Gasket valve	Joint vanne	Ventildichtung	Guarnición valvula
62	1	Staffa fissaggio micro	Bracket micro fixing	Etrier de fixation micro	Befestigungsbügel	Soporte fijación micro
63	1	Contatto magnetico	Contacto	Contacte magnetique	Magnetkontakt	Contacto

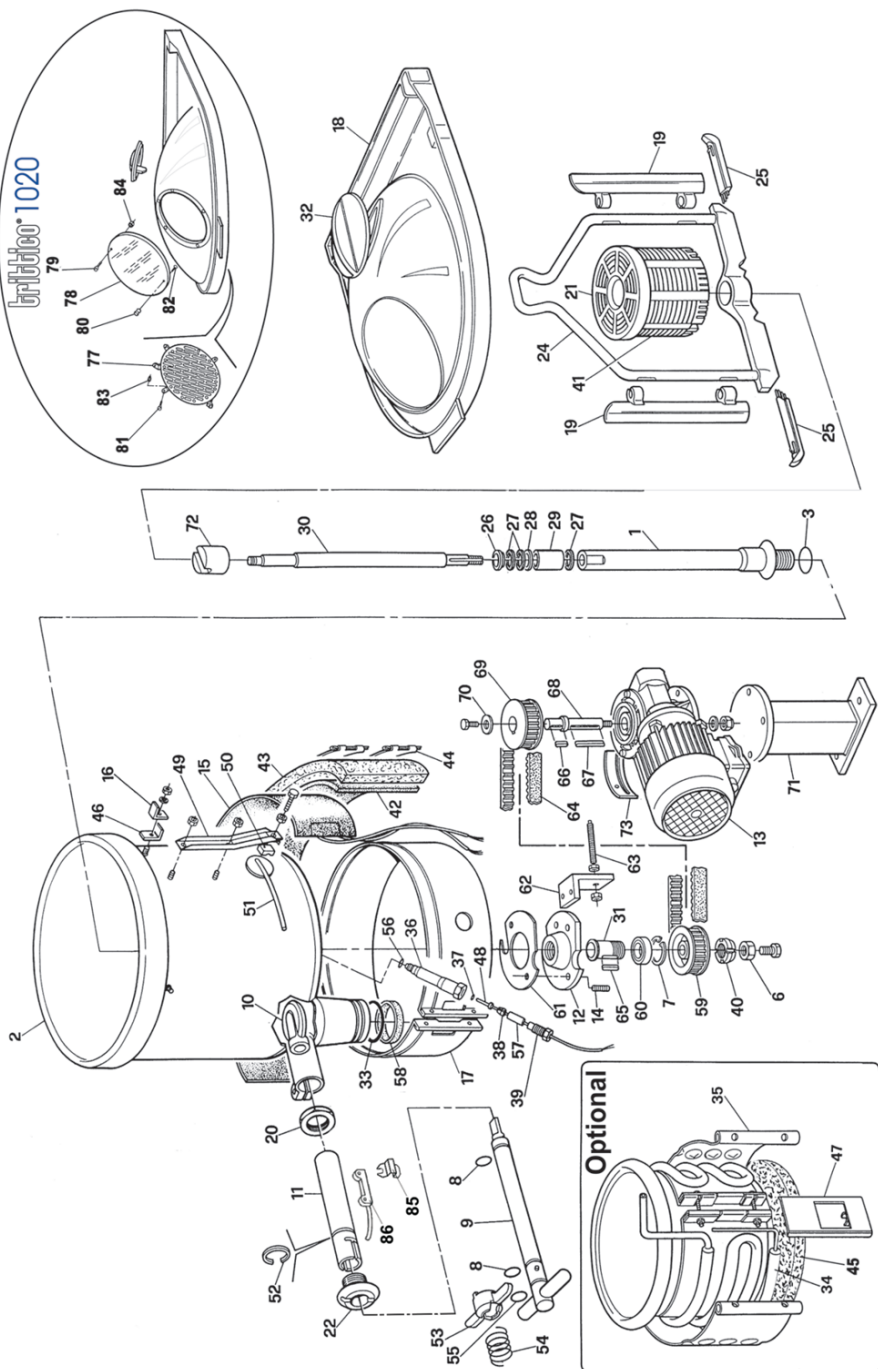
(*)Optional

(*)Optional

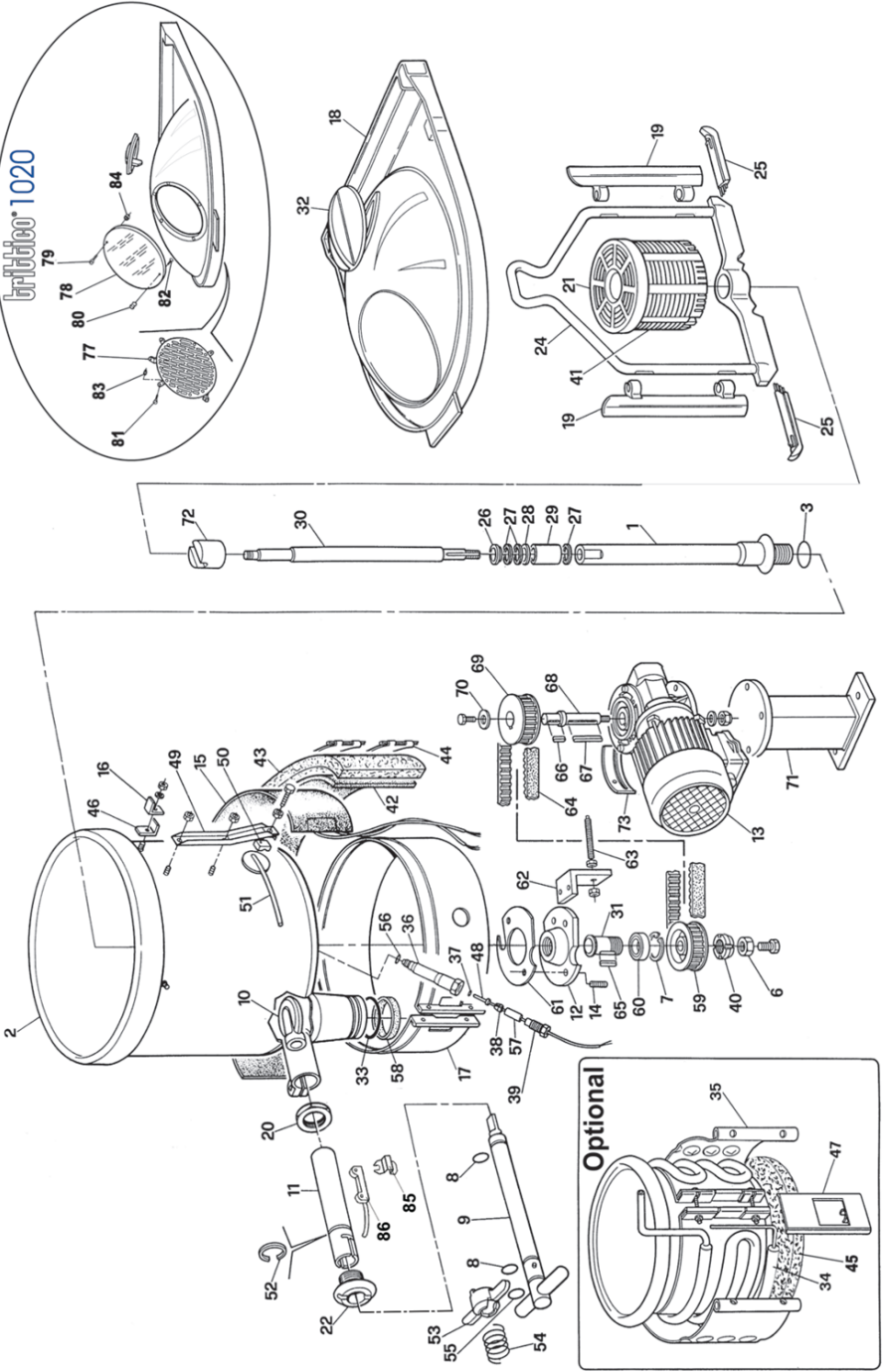
(*)Optional

(*)Optional

(*)Optional



N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
1	1(*)	Gruppo colonna	Column group	Groupe colonne	Gruppe Säule	Grupo columna
2	1	Vasca superiore	Upper basin	Cuve supérieure	Obere Wanne	Cuba superior
3	1	Guarnizione OR	OR gasket	Joint OR	OR-Dichtung	Junta OR
6	1	Dado regolazione albero	Locknut	Ecrou réglage	Gegenmutter	Contratuercia
7	1	Anello arr. Fori	Shaft stop ring	Bague d'arrêt arbres	Ring Halten Weller	Anilla Reten ejes
8	2	Guarnizione OR silicone	OR gasket	Joint OR	OR-Dichtung	Junta OR
9	1	Albero comando con maniglia	Command shaft with handle	Albre commande avec poignée	Steuervelle mit Klinge	Eje de mando con manilla
10	1	Valvola farfalla in tyrel	Baffle	Vanne papillon	Schmetterlingsventil	Válvula de mariposa
11	1	Guida albero comando	Command shaft guide	Guidage arbre commande	Führung Steuervelle	Guía del eje de mando
12	1	Piastra inferiore vasca	Lower plate	Plaque inférieure	Untere platte	Spoorte inferior
13	1	Motoriduttore MVF	Motor reducer	Moto-réducteur	Getriebemotor	Motorreductor
14	2	Grano piano	Flat countersunk screw	Grain plan	Dübel flach	Tornillo prisionero plano
15	1	Resistenza etched laterale	Tank side resistor	Résistance Etched latérale	Widerstand etched seitlich	Resistencia etched lateral
16	5	Squadretta contrasto staffa	Tank bracket contrasting square	Petite équerre contraste étrier cuve	Winkel Kontrast Bügel Wanne	Escuadra contraste estribo de la pila
17	1	Fascia rame con staffa	Copper band	Bande cuivre	Kupfergürtel	Abrazadera de cobre
18	1	Coperchio	Cover	Couvercle	Deckel	Tapadera
19	2	Paletta laterale	Blade	Palette	Rührblatt	Paleta
20	1	Controdado	Ferrule nut	Contre-écrou	Zwingenmutter	Tuerca virola
21	1	Coperchio cestello porta aromi	Container cover	Couvercle corbeille	Korbdeckel	Tapadera cesta
22	1	Ghiera di guida sicurezza	Guide ferrule	Frette de guidage	Führungszwinge	Virola guida
24	1	Agitatore	Stirrer	Agitateur	Mischwerk	Agitador
25	2	Pattino di fondo	Lower blade	Palette inférieure	Unteres Rührblatt	Paleta inferior
26	1	Tenuta trascinatore	Shaft seal	Joint de tenu	Mitnehmerdichtung	Junta arrastrador
27	3	Anello di tenuta INA	Choke ring	Anneau de tenue	Dichtungsring	Anillo de retención
28	1	Feltro	Felt	Feutre	Filz	Feltro
29	1	Bronzina	Bushing	Coussinet	Lagerbuchse	Casquillo de bronce
30	1	Albero agitatore	Shaft	Arbre de transmission	Mitnehmerwelle	Arbol arrastrador
31	1	Bussola compensatrice	Compensating sleeve	Douille compensatrice	Ausgleichsbuchse	Casquillo compensador
32	1	Sfiato coperchio	Vent	Soupirail	Entlüfter	Tapa
33	1	Guarnizione OR	OR gasket	Joint OR	OR-dichtung	Junta OR
34(*)	1	Tubo evaporatore tempera	Temper evaporator	Evaporateur tempéragé	Verdampfer	Evaporador superior
35(*)	1	Fascia esterna evap. Tempera	Temper band	Bande tempéragé	Temperagürtel	Faja de resistencia
		(*) Optional	(*) Optional	(*) Optional	(*) Optional	(*) Optional
		(*) completa di bronzine	(*) Complete with bushings	(*) complet avec coussinet	(*) mit lagerbuchsen	(*) completa de casquillos bronce



N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
36	1	Portasonda vasca	Probe holder	Porte sonde	Fühler halter	Portasonda
37	1	Guarnizione OR	OR gasket	Joint	OR-dichtung	Junta OR
38	1	Morsetto sonda policarbonato	Probe clamp	Borne sonde	Fühlerklemme	Borne sonda
39	1	Vite blocca sonda	Probe locking screw	Vis blocage sonde	Fühlerfeststellschraube	Tornillo sujeta-sonda
40	1	Ghiera autobloccante	Self locking screw	Vis autoblocant	Festel mutter	Tuerca autobloccante
41	1	Cestello stampato porta aromi	Container for flavours	Corbeille porte-arômes	Aromenbehälter	Cesta porta-aromas
42	1	Fascia durablanket	Insulating band	Bande isolante	Isolierband	Banda aislante
43	1	Fascia armaflex	Armaflex band	Bande armaflex	Armaflexband	Banda armaflex
44	2	Fascetta complementare	Bail	Bande complementaire cuve supérieure	Zusätzliche Schelle obere Wanne	Abrazadera complementaria pila superior
45(*)	1	Fondo armaflex	Armaflex base	Fond Armaflex	Boden Armaflex	Fondo Armaflex
46	5	Staffa fissaggio vasca superiore	Upper tank fixing bracket	Etrier de fixation cuve supérieure	Bügel Befestigung obere Wanne	Estribo de fijación pila superior
47(*)	1	Staffa distanziale	Spacer bracket	Etrier entretoise	Abstand bügel	Soporte distanciator
48	1	Sonda miscela Pt1000	Pt1000 mixer probe	Sonde mélange Pt1000	Sonde Mischung Pt1000	Sonda mixtura Pt1000
49	1	Staffetta fissaggio tubetto	Pipe fixing bracket	Petit étrier fixation tuyau	Bügel Befestigung Röhren	Estribo de fijación del tubito
50	1	Distanziale staffetta/tubetto	Tube spacer	Entretoise petit étrier tuyau	Entfernungstück Bügel Röhren	Distanciatoro estribo tubito
51	1	Tubetto porta sonda	Sensor holder tube	Tube porte sonde	Fühlerträger	Tubo porta sonda
52	1	Anello elastico alberi	Snap ring	Clips	Elastischer ring	Anillo elastico
53	1	Leva blocco albero comando	Locking lever	levier blocage	Befestigungshebel	Leva fisacion
54	1	Molla leva blocco	Lever spring	Ressort levier	Feder	Muelle leva
55	1	Guarnizione OR	OR gasket	Joint	OR dichtung	Junta OR
56	1	Guarnizione OR	OR gasket	Joint	OR dichtung	Junta OR
57	1	Tubetto vite sonda vasca	Sensor screw tube	Tube vis sonde	Hülsen schraube	Tubo sujecion sonda
58	1	Guarnizione valvola	Valve seal	Joint vanne	Ventildichtung	Guarnicion valvula
59	1	Puleggia agitatore	Stirrer pulley	Poullie agitateur	Scheibe Rührwerk	Polea agitador
60	1	Cuscinetto a sfera	Bearing	Coussinet	Lager	Cojinete
61	1	Fiangia isolante	Insulation flange	Flasque isolante	Isolier scheibe	Brida aislante
62	1	Staffa angolare tendicinghia	Belt tensioner bracket	Etrier tendeur de courroie	Riemenspannungs bügel	Abrazadera tensa correas
63	1	Perno tendicinghia	Belt holding pin	Pivot tendeur de courroie	Bolzen Riemenspanner	Perno tensa correa
64	1	Cinghia dentata isoran	Isoran toothed belt	Courroie crantée Isoran	Zahnriemen Isoran	Correa dentada isoran
65	1	Linguetta albero	Tongue	Clavette	Keil	Chaveta
66	1	Linguetta	Tongue	Clavette	Keil	Chaveta
67	1	Linguetta	Tongue	Clavette	Keil	Chaveta
68	1	Albero motoriduttore	Gear motor shaft	Arbre moto-réducteur	Getriebemotor welle	Arbol motorreductor
69	1	Puleggia motoriduttore	Gear motor pulley	Poullie moto-réducteur	Keilriemenrad	Polea motoreductor

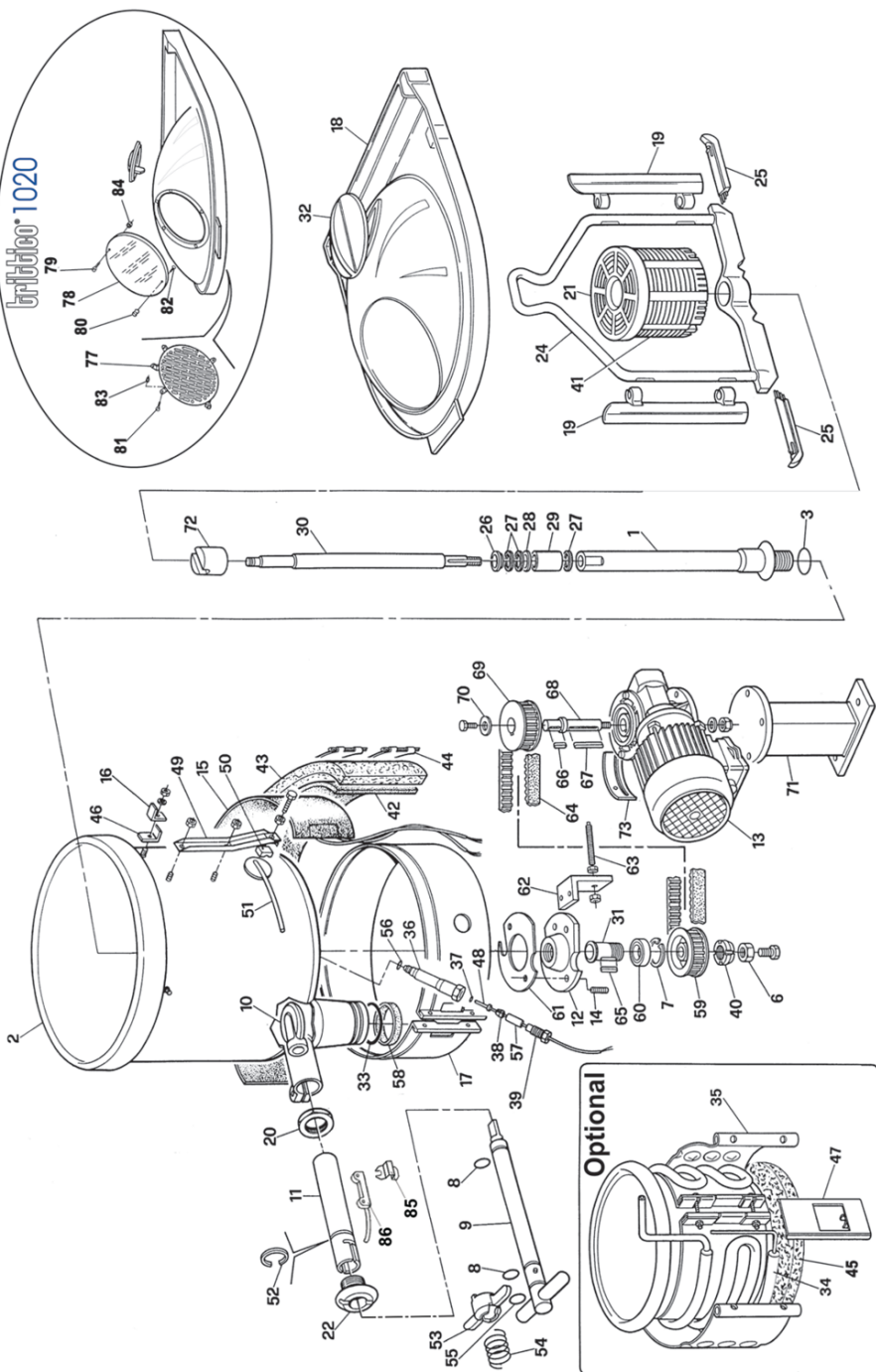
(*) Optional

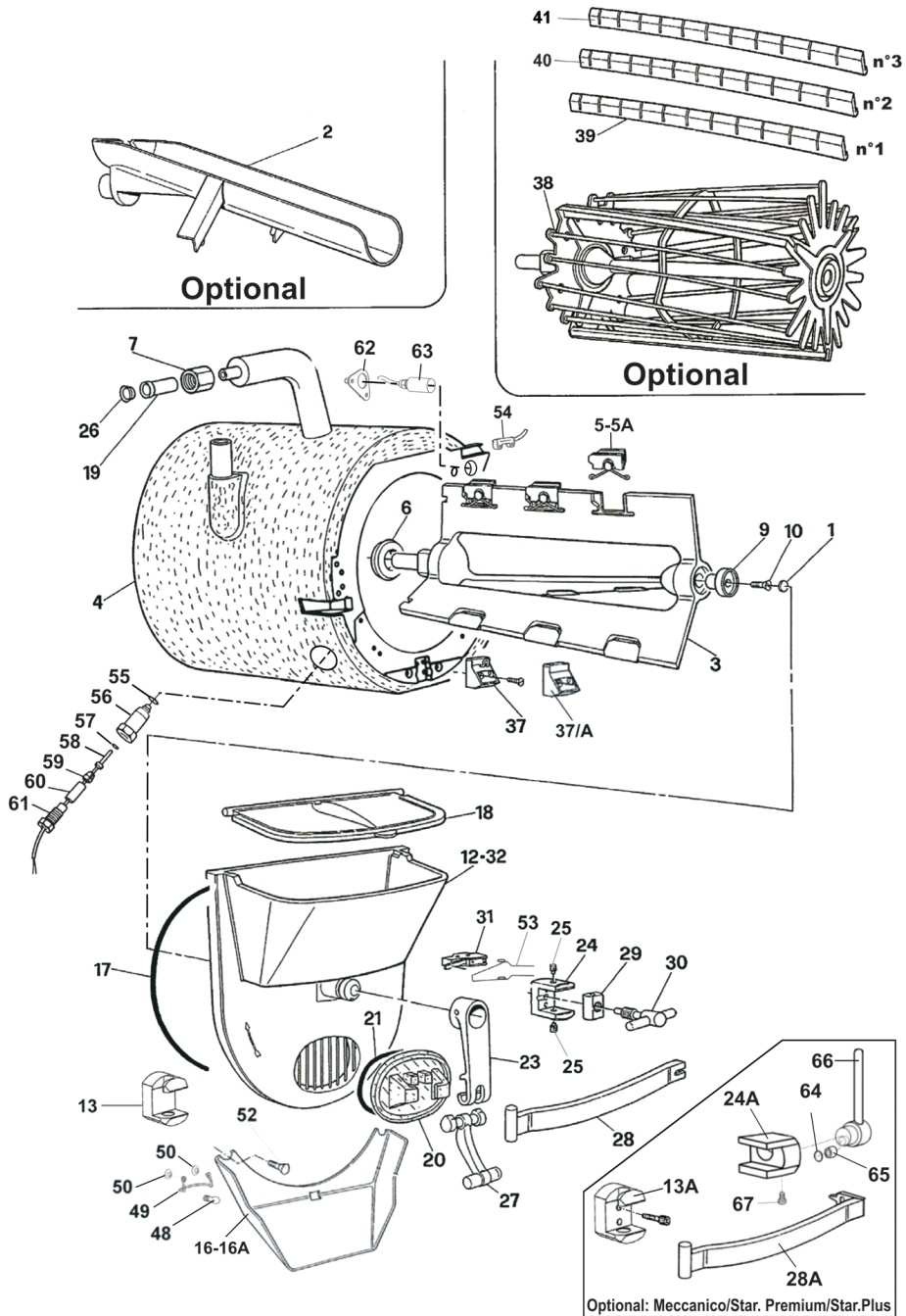
(*) Optional

(*) Optional

(*) Optional

(*) Optional





Optional: Meccanico/Star. Premium/Star.Plus

N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
1	1	Tappo bussola m. escolatore	Sleeve plug	Bouchon douille	Buchsen stopfen	Tapón del casquillo
2(*)	1	Scivolo tempera	Chocolate chute	Goulotte chocolat	Schokoladenrutsche	Rampa chocolate
3	1(*)	Mescolatore 3 pale	3 blade mixer	Mélangeur 3 pales	Rührwerk 3 schaufeln	Mezclador 3 palas
4	1	Cilindro anelli schiumato	Evaporator cylinder	Cylindre évaporateur	Zylinder Verdampfer	Cilindros anillos espumado
5	(*)	Dente mescolatore	Tooth	Pales mélangeur	Zahn	Dente mezclador
5A(*)	(*)	Dente mescolatore (metallo)	Tooth (metal)	Pales mélangeur (métal)	Zahn	Dente mezclador (metal)
6	1	Anello tenuta mescolatore	Mixer junk ring	Anneau de tenue mélangeur	Dichting	Anillo de retención mezclador
7	1	Bocchettone ottone	Union	Tubulure	Anschluss	Union tubo ciccindro
9	1	Bussola teflon caric. Vetro	Teflon bush	Douille Téflon	Buchse Teflon	Casquillo teflon cargado
10	1	Vite TPSIC inox	TPSIC screw	Vis TPSIC	Schraube TPSIC	Tornillo
12	1	Flangia	Flange attachments	Flange	Verschlussstür ohne zubehör	Brida accessori
13	1	Cerniera chiusura flangia	Closing hinge	Charnière gauche	Verschlusscharmier	Bisaga cierre
13A(*)	1	Cerniera chius. flangia (eccentr.)	Closing hinge (eccentric)	Charnière gauche (excentrique)	Verschlusscharmier (excenter)	Bisaga cierre (exzenter)
16	1	Scivolo lucidato	Chute	Goulotte	Rutsche	Rampa salida
16A(*)	1	Scivolo lucidato (removibile)	Chute (removable)	Goulotte (amovible)	Rutsche (abnehmbar)	Rampa salida (desmontable)
17	1	Guarnizione OR	Flange OR gasket	Joint de flasque	OR-dichtung	Junta OR brida
18	1	Coperchietto chiusura flangia	Flange cover	Couvercle flasque	Deckel	Bisaga
19	1	Tubetto bicchierato 1/2" inox	Cup tube	Tube 1/2"	Rohr	Tubo aboccarado
20	1	Sportello uscita gelato	Extracion door	Guichet	Erntnahmeklappe	Puerta solida helado
21	1	Guarnizione OR silicone	OR gasket	Joint Guichet	OR dichtung	Tapa brida
23	1	Cerniera sportello estrazione	Door hinge	Charnière porte extraction	Klappescharnier	Soporte puerta solida
24	1	Aggancio flangia estrazione	Hook	Charnière droite	Kupplung	Junta OR brida
24A(*)	1	Aggancio flangia estrazione (eccentr.)	Hook (eccentric)	Charnière droite (excentrique)	Kupplung (exzenter)	Junta OR brida (exzenter)
25	1	Spina ferma bussola	Bush stopping pin	Fiche d'arrêt douille	Steckdose Buchsenhalter	Vástago de retén casquillo
26	1	Guarnizione conica cobolo lungo	Conic gasket, long tang	Joint conique emmanchement long	Konische Dichtung Schaft Länge	Guarnición cónica mango largo
27	1	Leva bloccaggio sportello	Door blocking lever	Poignée blocage portillon	Hebel Blockierung Luke	Palanca de bloqueo portezuela
28	1	Traversa chiusura flangia	Flange closing crosspiece	Traverse fermeture bride	Kreuzarm Schließung Flansch	Transversal de cierre arandela
28A(*)	1	Traversa chiusura flangia (eccentr.)	Flange closing crosspiece (eccentr.)	Traverse fermeture bride (excentr.)	Kreuzarm Schließung Flansch (Exzen.)	Transversal de cierre arandela (excent.)
29	1	Bussola bronzo chiusura flangia	Bronze closing bush	Douille bronze fermeture	Buchse Bronze Schließung	Cosquillo de bronce cierre

(*) Optional

(*) Optional

(*) Optional

(*) Optional

(*) Optional

(*) completa di denti

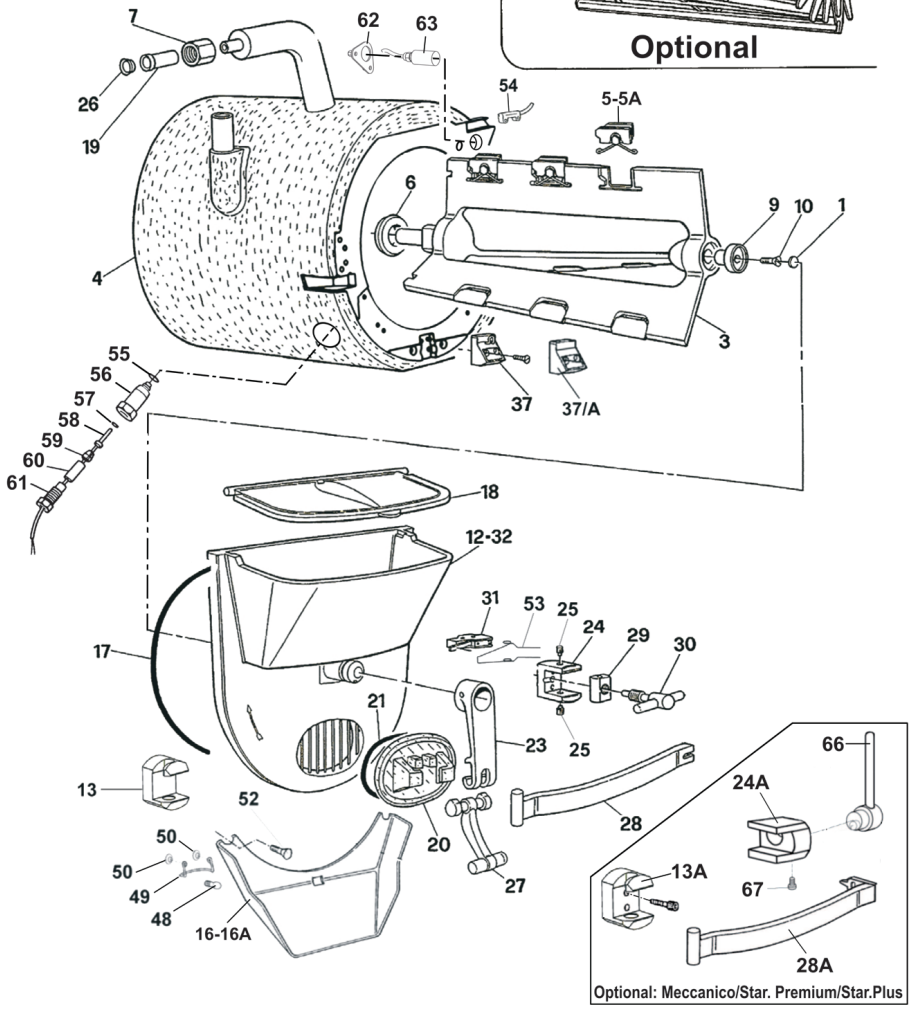
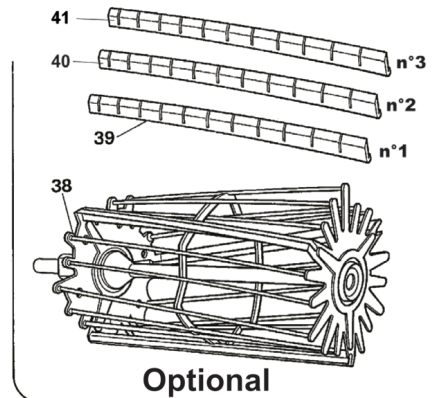
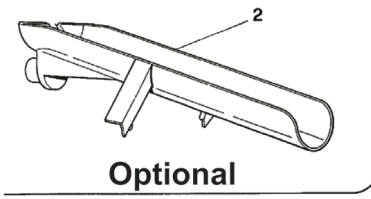
(*) Complete with tooth

(*) complet avec pales

(*) Komplet mit zähne

(*) completa con dientes

(*) n°3-T.G.204; n°6-T.G.305; n°7-T.G.457; n°10-T.G.610; n°12-T.G.1015; n°16-T.G.1020



N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
30	1	Leva di bloccaggio fiangia	Locking lever	Vis blocage	Feststellhebel	Palanca de bloqueo
31	1	Microinterruttore	Safety microswitch	Micro-interrupteur de sécurité	Sicherheitsmikroschalter	Micró de seguridad
32	1	Fiangia estrazione -completa-	Flange with attachments	Flasque complète	Verschlussstür mit zubehör	Brida con accesorios
37	1	Sensore consistenza	Consistency sensor	Contrôleur ionique	Konsistenzfühler	Sensor consistencia
37A	1	Sensore consistenza	Consistency sensor	Contrôleur ionique	Konsistenzfühler	Sensor consistencia
38(*)	1	Frusta -finita con palette-	Whip -complete with pallets-	Fouet -avec pales-	Rührarm -fertig mit Palette-	Batidor -acabada con paletas-
39(*)	2-4	Paletta ostaforn N°1	Nozzle blade	Pale fouet	Spachtel	Paleta mezclador batidor
40(*)	1	Paletta ostaforn N°2	Nozzle blade	Pale fouet	Spachtel	Paleta mezclador batidor
41(*)	1	Paletta ostaforn N°3	Nozzle blade	Pale fouet	Spachtel	Paleta mezclador batidor
48	1	Perno aggancio scivolo	Slide coupling pin	Pivot fixation toboggan	Stift zum Anchluss der schießen Ebene	Perno enganche deslizador
49	1	Molla aggancio scivolo	Spring	Ressort goulotte	Feder	Muelle
50	1	Rondella sigilla molla	Resin washer	Rondelle résine	Unterlegscheibe	Arandela de resina
52	1	Vite aggancio scivolo	Slide connection screw	Vis fixation toboggan	Schraube, Anschluss schiefe Ebene	Muelle
53	1	Molla micro	Spring	Ressort	Feder	Contacto
54	1	Contacto magnetico	Contacto	Contact magnetique	Kontmagnet	Paleta mezclador batidor
55(*)	1	Guarnizione OR	Flange OR gasket	Joint de flasque	OR-dichtung	Junta OR brida
56(*)	1	Portasonda	Sensor holder	Porte sonde	Fühler halter	Portasonda
57(*)	1	Guarnizione OR	Flange OR gasket	Joint de flasque	OR-dichtung	Junta OR brida
58(*)	1	Sonda	Sensor	Sonde	Fühler	Sonda
59(*)	1	Morsetto sonda	Sensor clamp	Borne sonde	Fühlerklemme	Borne sonda
60(*)	1	Tubo vite sonda	Sensor screw tube	Tube vis sonde	Hülssenschraube	Tubo tornillo sonda
61(*)	1	Vite blocca sonda	Sensor clamping screw	Vis blocage sonde	Fühlerbefestigungsschraube	Tornillo bloca sonda
62	1	Staffa fissaggio micro	Bracket micro fixing	Etrier de fixation micro	Befestigungsbügel	SopORTE fijacion micro
63	1	Contacto magnetico	Magnetic contact	Contact magnetique	Magnetischer kontakt	Contacto magnetico
66(*)	1	Maniglia ad eccentrico	Eccentric handle	Poignée à excentrique	Griff Exzenter	Manija de excéntrico
67(*)	1	Vite ferma maniglia	Handle lock screw	Vis arrêt poignée	Befestigungsschraube Griff	Tornillo de sujeción manija

(*) Optional

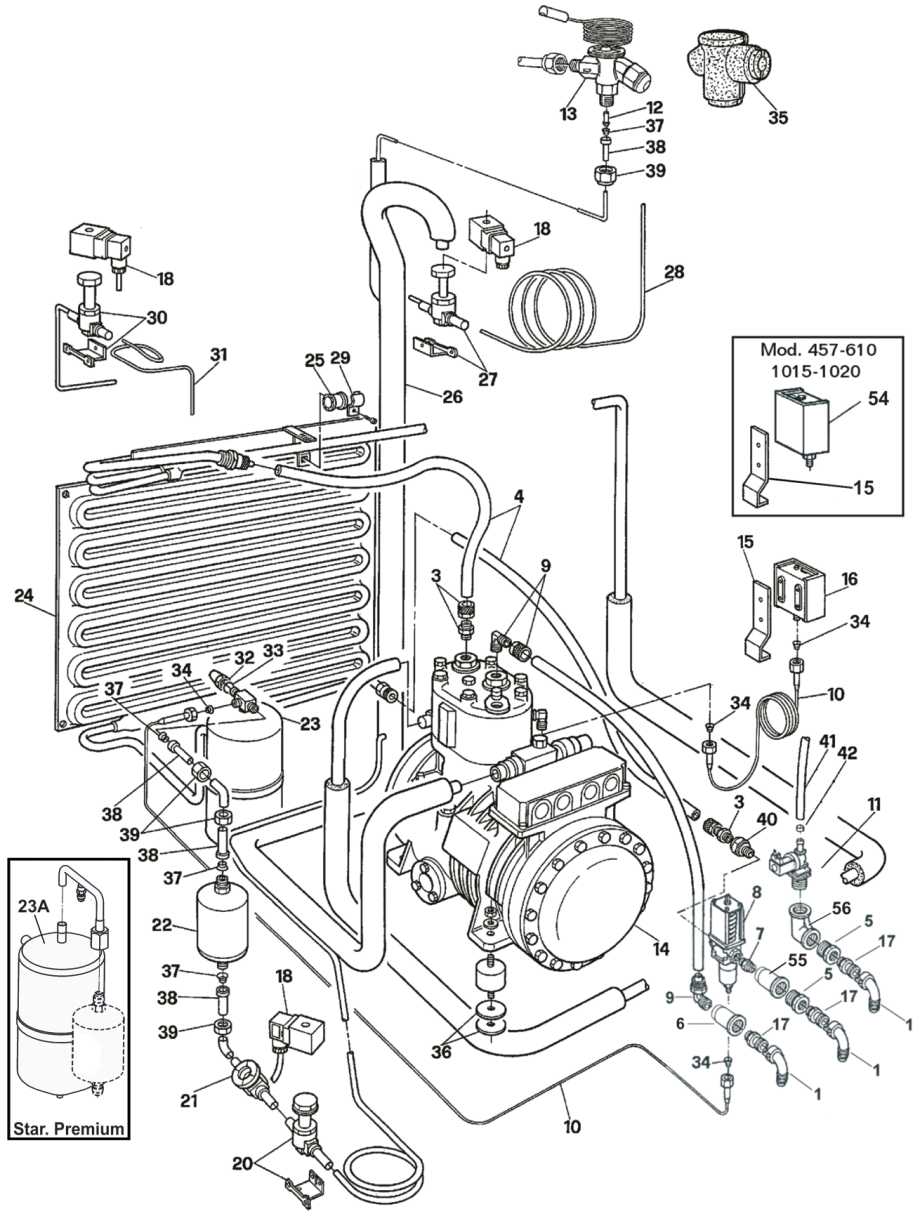
(*) Optional


(*) Optional

(*) Optional

(*) Optional

(*) Optional - Executive



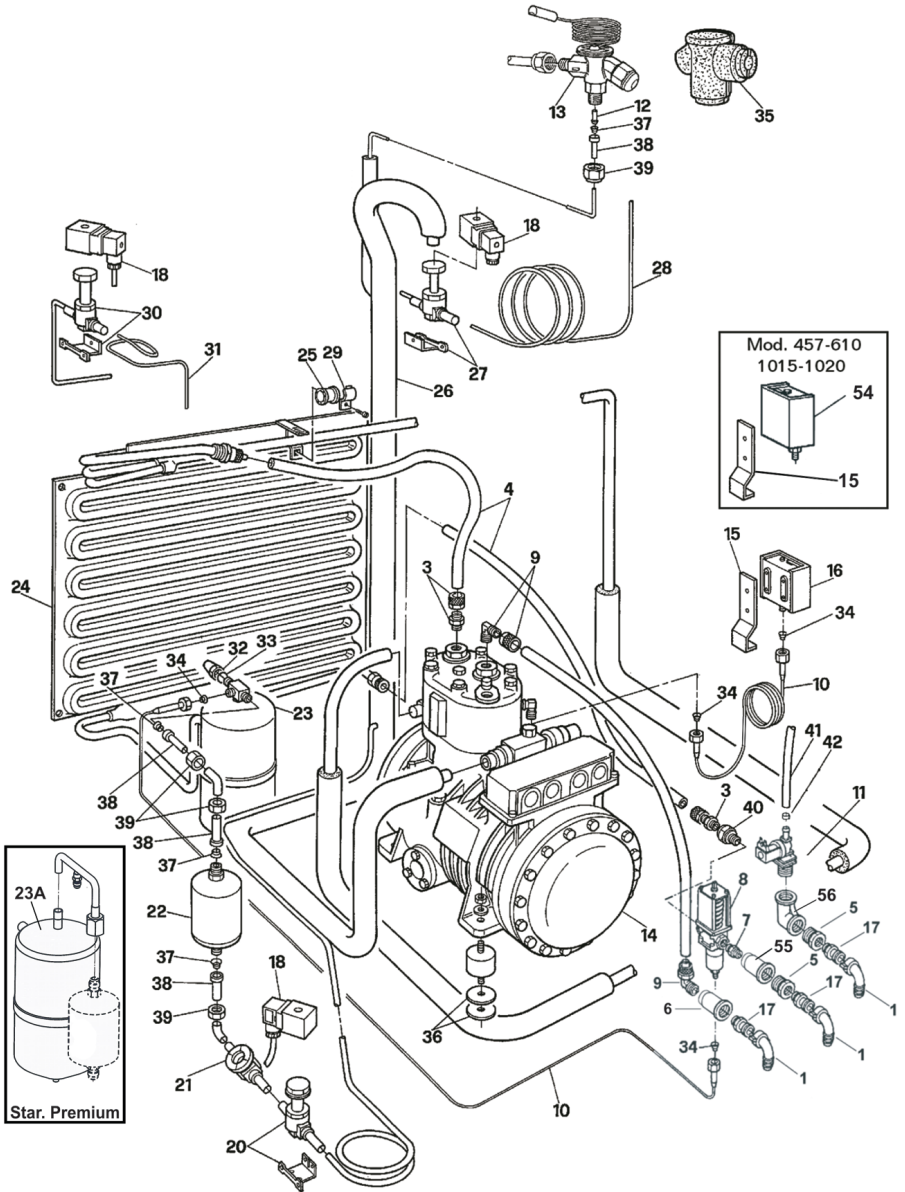
brüno® (30-120) (305-1020)		IMPIANTO FRIGORIFERO (acqua)/ COOLING SYSTEM (water) INSTALLATION FRIGORIFIQUE (eau)/KÄLTE-ANLAGE (wasser) INSTALACION FRIGORIFICA (AGUA)			Tav. 14	
N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
1	2	Porta gomma curvo con girella	Curved hose holder	Raccord entrée/sortie	Schlauchhalter	Porta gomma curvo
3	2	Raccordo diritto	Straight union	Raccord droit	Gerader anschluss	Unione recta
4	/	Tubo rilisan bianco	Rilsan tube	Tuyau	Rilsan schlauch	Tubo rilisan
5	1	Riduzione MF zincata	MF reducer	Réduction MF	Reduzierstück MF	Reducción
6	1	Raccordo manico FF 1/2"-3/8"	Union	Raccord	Anschluß	Unione
7	1	Raccordo Nipples	Nipples	Raccord MM	Nipples	Raccordo doble
8	1	Valvola pressostatica AWR	Pressure valve	Vanne pressostatique	Druckwächterventil	Valvula pressostatica
9	2	Raccordo obliquo	Angular union	Raccord coudé	Winkelanchluss	Unione angular
10	2	Capillare modello	Capillary tube	Capillaire	Kapillar	Capilar
11	1	Elettrovalvola	Water solenoid valve	Electrovanne eau	Elektroventil wasser	Electroválvula agua
12	1	Orificio	Orifice	Buize	Öffnung	Orificio
13	1	Valvola Ts2	Thermostat	Vanne thermostatique	Thermostatventil	Valvula termostática
14	1	Compressore	Compressor	Compresseur	Kompressor	Compresor
15	2	Staffa porta pressostato	Pressure switch bracket	Etrier pressostat	Bügel druckwächter	Soporte presostato
16	1	Pressostato di alta	High pressure switch	Pressostat de valeur élevée	Druckwächter	Presostato de alta
17	2	Raccordo entrata acqua	Water inlet connection	Raccord MM	Wassey eintritt anschluss	Raccord entrata agua
18	1-3	Bobina	Coil	Bobine	Spule	Bobina
20	1	Valvola solenoide	Solenoid valve	Vanne solénoïde	Soleidventil	Valvula soleide
21	1	Indicatore di liquido	Liquid indicator	Voyant de liquide	Flüssigkeitsanzeiger	Visor de liquido
22	1	Filtro	Filter	Filtre	Filter	Filtro
23	1	Ricevitore di liquido	Liquid receiver	Receveur de liquide (bouteille)	Flüssigkeitsreservoir	Calderin
23A(*)	1	Ricevitore di liquido (economy)	Liquid receiver (economy)	Receveur de liquide (economy)	Flüssigkeitsreservoir (economy)	Calderin (economy)
24	1	Condensatore a piastra	Plate condenser	Condensateur à plaque	Plattenkondensator	Condensador a placa
25	1	Gommino fascetta	Clamp rubber	Caoutchouc	Gummi klemme	Goma abrazadera
26	1	Scambiatore	Exchanger	Echangeur	Wärmetauscher	Intercambiador
27	1	Valvola solenoide	Temper solenoid valve	Electrovanne température	Elektroventil tempera	Electroválvula tempera
28	/	Capillare	Temper capillary tube	Capillaire température	Temperierung kapillar	Capilar tempera
29	1	Fascetta superiore x tubi	Top clamp	Petite bande supérieure	Klemme	Abrazadera
30	1	Valvola solenoide	By pass electrovalve	Electrovanne by pass	Elektroventil	Electroválvula by pass
31	1	Tubo gas caldo solenoide	Solenoid hot gas pipe	Tuyau gaz chaud solénoïde	Warmes Solenoid-Gasrohr	Tubo del gas caliente solenoide
32	1	Tappo valvola ricevitore	Receiver cap	Bouchon	Stopfen	Tapon

(*) Optional

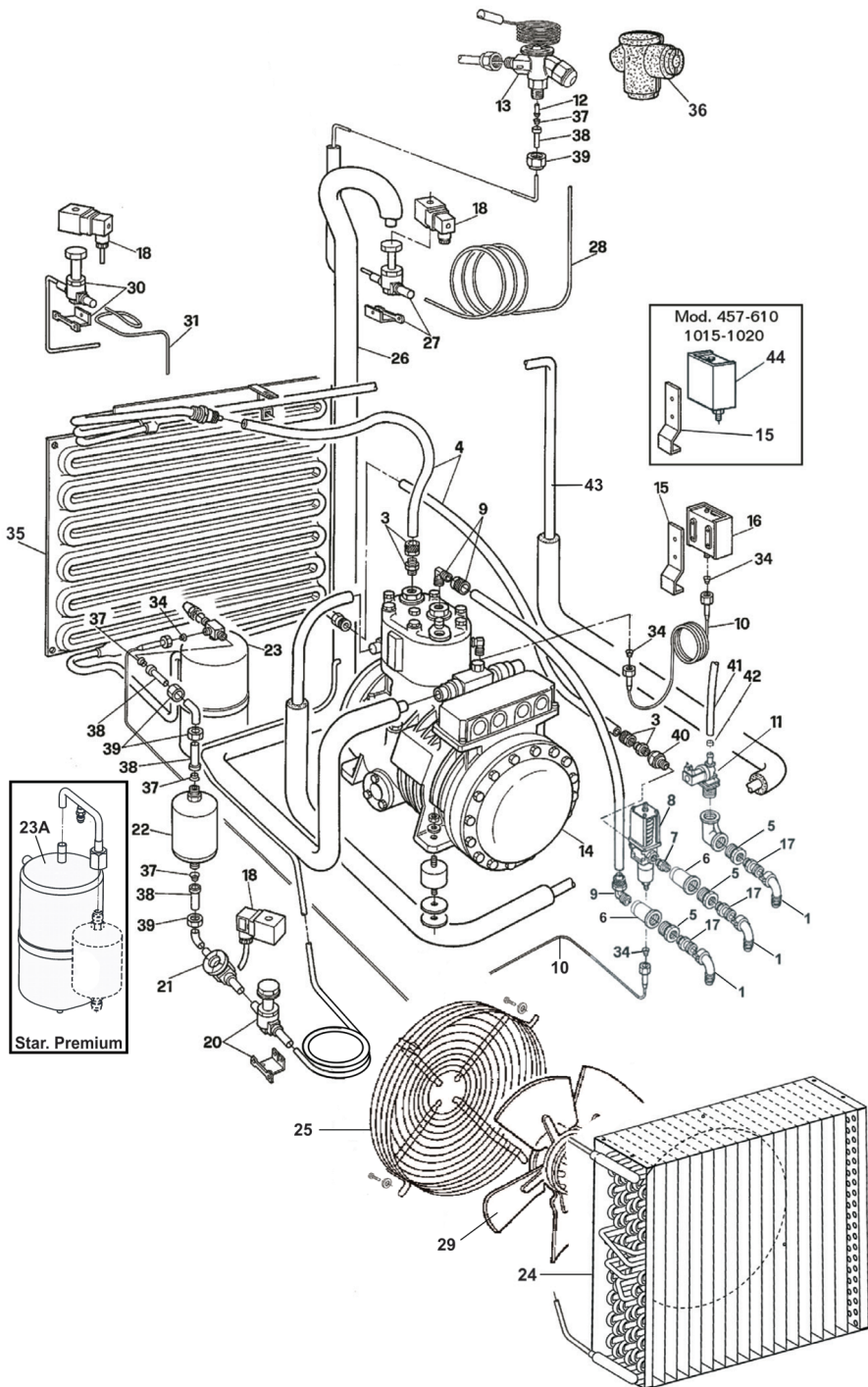
(*) Optional

(*) Optional

(*) Optional



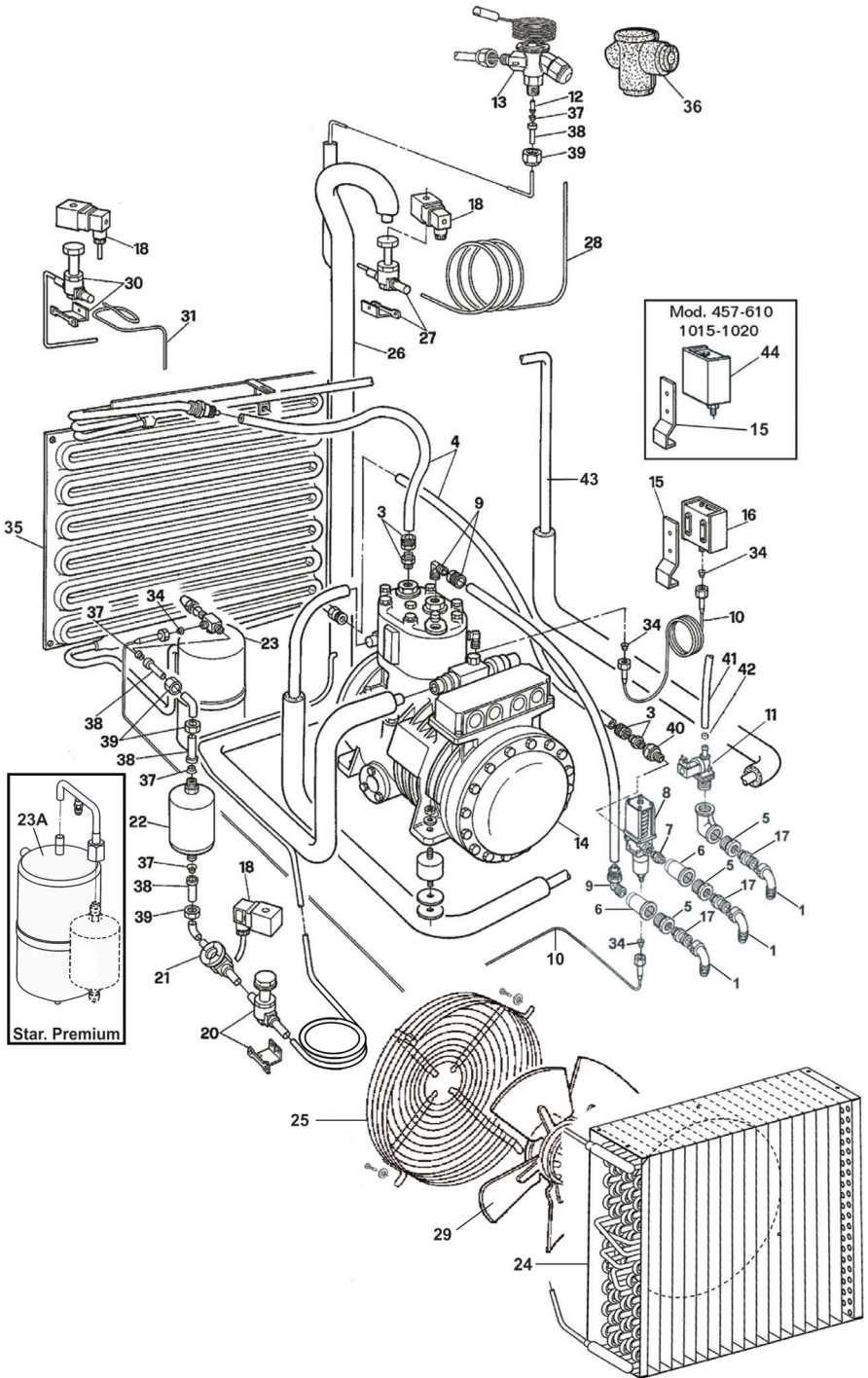
N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
33	1	Rondella di rame	Copper washer	Rondelle de cuivre	Kupfer scheibe	Arandela de cobre
34	4	Guarnizione conica codulo lungo	Conic gasket, long tang	Joint conique emmanchement long	Konische Dichtung Schaft Länge	Guarnición cónica mango largo
35	1	Cuffia protezione termostatica	Thermostat cap	Isolant du thermostat	Häube für thermostat	Aislante valvula
36	8	Rondella puleggia/compressore	Pulley washer	Rondelle poulie	Scheibe	Arandela pulida
37	4	Guarnizione conica codulo lungo	Conic gasket, long tang	Joint conique emmanchement long	Konische Dichtung Schaft Länge	Guarnición cónica mango largo
38	4	Tubeetto bicchierato	Cup tube	Tube	Rohr	Tubo aboccardado
39	4	Bocchettone ottone	Union	Tubulure	Stutzen	Tuerca
40	2	Raccordo riduzione	Reduction	Réduction	Reduzierstück	Reducción
41	/	Tubo rilsam azzurro T	Rilsan tube	Tuyau	Rilsan schlauch	Tubo rilsan
42	1	Fascetta 2 orecchie	2-ear band	Bande 2 oreilles	Schelle 2 Ohren	Abrazadera 2 ojales
54	1	Pressostato di bassa	Low pressure switch	Pressostat de valeur basse	Druckwächter	Pressostato de baja
55	1	Raccordo manicotto FF 3/4"-3/8"	Union	Raccord	Anschluß	Unión
56	1	Raccordo gomito FF 3/4"	Union	Raccord	Anschluß	Unión

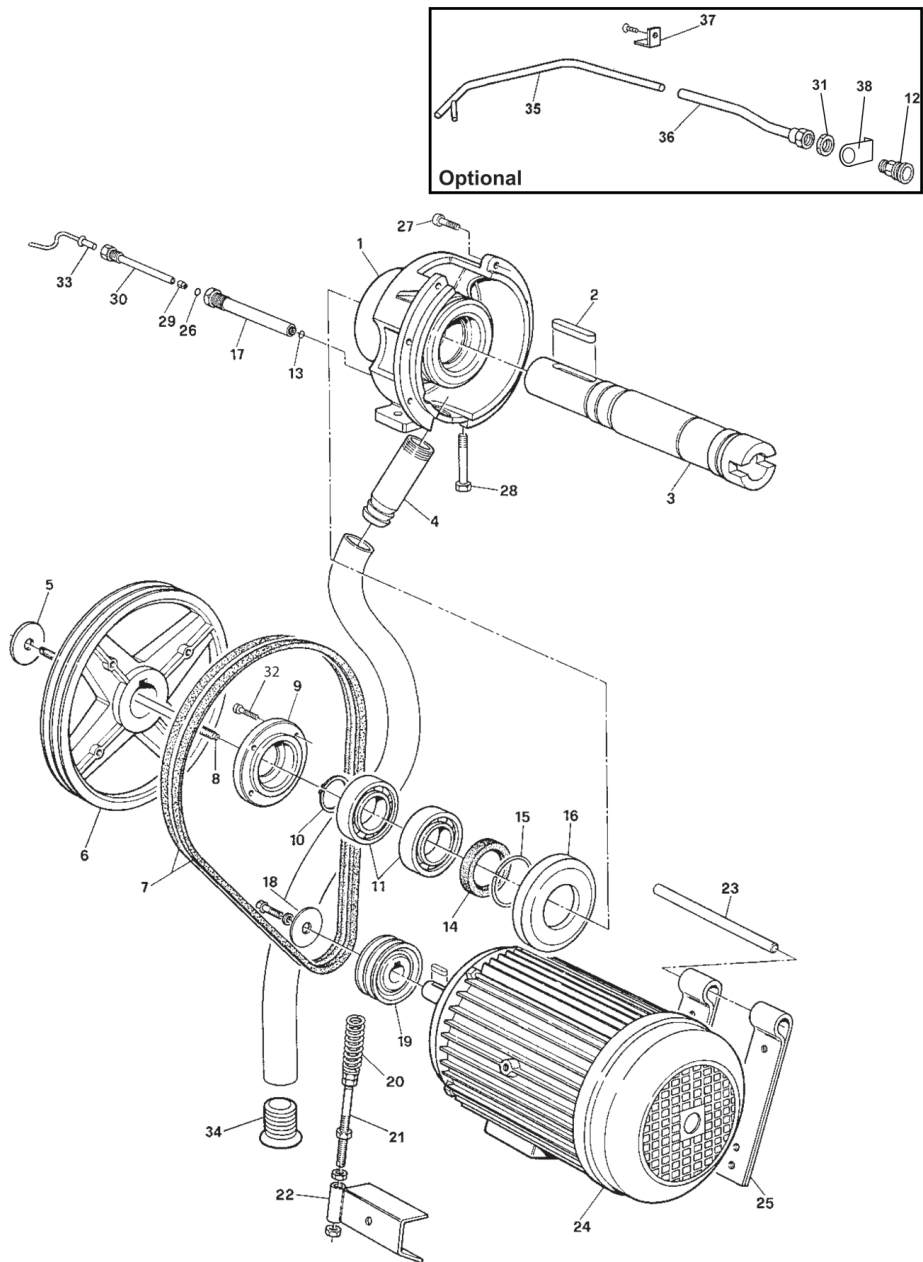


**IMPIANTO FRIGORIFERO (aria/acqua)/ COOLING SYSTEM (air/water)
INSTALLATION FRIGORIFIQUE (air/eau)/KÄLTE-ANLAGE (luft/wasser)
INSTALACION FRIGORIFICA (aire/AGUA)**



N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
1	2	Portagomma curvo con girella	Curved hose holder	Raccord entrée/sortie	Wasseranschluss	Porta manguera curvo
3	1	Raccordo diritto	Straight union	Raccord droit	Gerader anschluss	Unione recta
4	/	Tubo rilisan	Rilsan tube	Tuyau rilisan	Rilsan schlauch	Tubo rilisan
5	1	Riduzione zincata	MF reducer	Réduction MF	Reduzierstück MF	Reduccion
6	1	Raccordo	Union	Raccord	Anschluss	Unione
7	1	Raccordo Nipples	Nipples	Raccord MM	Nipples	Nipples
8	1	Valvola pressostatica AWR	Pressure valve	Vanne pressostatique	Druckwächterventil	Valvula presostatica
9	2	Raccordo obliquo	Angular union	Raccord coudé	Winkelschluss	Unione angular
10	2	Capillare	Capillary tube	Capillaire	Kapillar	Capilar
11	1	Elettrovalvola	Water solenoid valve	Electrovanne eau	Elektroventil wasser	Elettrovalvula acqua
12	1	Orificio	Orifice	Buize	Öffnung	Orificio
13	1	Valvola	Thermostat	Vanne thermostatique	Thermostatventil	Valvula termostatica
14	1	Compressore	Compressor	Compresseur	Kompressor	Compressor
15	2	Motore ventilatore	Fan motor	Moteur ventilateur	Ventilator	Motor ventilador
16	1	Pressostato di alta	High pressure switch	Pressostat de valeur élevée	Druckwächter	Presostato de alta
17	2	Raccordo entrata acqua	Water inlet connection	Raccord MM	Wassereintlaufanschluss	Raccordo entrata acqua
18	1-3	Bobina	Coil	Bobine	Spule	Bobina
20	1	Valvola solenoide	Gas solenoid valve	Electrovanne Gaz	Elektroventil gas	Elettrovalvula gas
21	1	Indicatore di liq./umid.	Liquid indicator	Voyant de liquide	Flüssigkeitsanzeiger	Visor de liquido
22	1	Filtro CASTEL	Dryer filter	Désydrateur MF	Filter	Filtro desidratante
23A	1	Ricevitore di liquido (economy)	Liquid receiver (economy)	Receveur de liquide (economy)	Flüssigkeitsreservoir (economy)	Calderin (economy)
23	1	Ricevitore di liquido/rubinetto	Liquid receiver	Receveur de liquide (bouteille)	Flüssigkeitsreservoir	Calderin
24	1	Condensatore ad aria	Condenser	Condenseur à air	Kondensator	Condensador
25	1	Supporto portam. ventilatore	Support	Support	Träger	Supporte
26	1	Scambiatore	Exchanger	Echangeur	Wärmetauscher	Cambiator
27	1	Valvola solenoide	Temper solenoid valve	Electrovanne tempérage	Elektroventil tempera	Elettrovalvula temperatura
28	/	Capillare	Temper capillary tube	Capillaire tempérage	Temperierung kapillar	Capilar temperatura
29	1	Ventola	Fan	Hélice de ventilation	Flügel	Ventilador
30	1	Valvola solenoide	By-pass electrovalve	Electrovanne by pass	By pass elektroventil	Elettrovalvula by pass
31	1	Tubo gas caldo solenoide	By-pass capillary	Capillaire by pass	Bypass kapillar	Capilar by pass





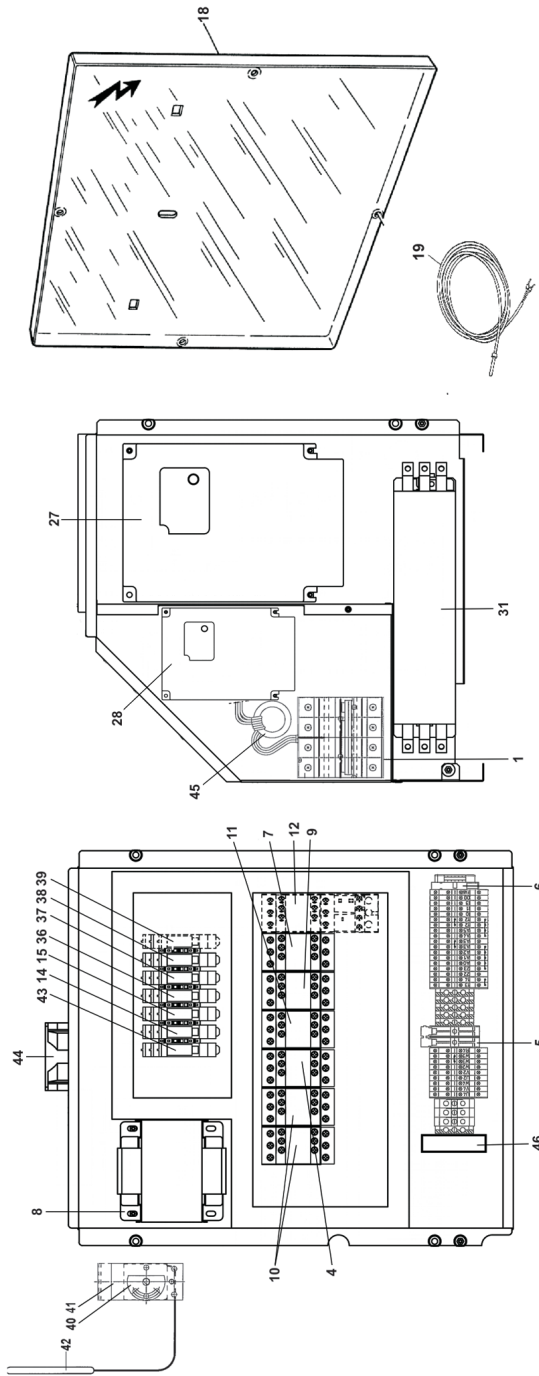
N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
1	1	Giunto centrale	Central joint	Cloche	Halterung	Unión central
2	1	Linguetta	Tab	Clavette	Federkeil	Chaveta
3	1	Albero del giunto	Shaft	Arbre	Welle	Arbol
4	1	Raccordo di scarico	Outlet	Tuyau d'évacuation	Ablauf	Descarga (tubo)
5	1	Rondella puleggia compressore	Washer	Rondelle	Scheibe	Arandela
6	1	Puleggia	Pulley	Poulie	Riemenscheibe	Polea
7	*	Cinghie trapezoidale	Belts	Courroie	Riemen	Correas
8	1	Perno regolazione mescolatore	Regulation pin	Tige réglage	Einstellstift	Perno regulación
9	1	Flangia coperchio giunto	Flange	Flange	Frontflr	Brida
10	1	Anello di arresto alberi	Stop ring	Anneau d'arrêt	Haltering	Anillo de bloqueo
11	2	Cuscinetto a. Sfere	Bearing	Cousinet	Kugellager	Coinrete
12(*)	1	Raccordo innesto ugello	Nozzle coupling union	Raccord	Wasserdüsenanschluss	Raccord union
13	1	Guarnizione OR	OR gasket	Joint	OR dichtung	Junta OR
14	1	Anello di tenuta	Junk ring	Anneau de tenue	Sperring	Anillo de retención
15	1	Anello elastico ferma coperchio	Elastic ring	Anneau élastique	Elastischer ring	Anillo elástico
16	1	Piatino di riparo	Guard plate	Assiette de protection	Scheibe	Plato protection
17	1	Portasonda cilindro evap.	Prober holder	Porte sonde	Fühlerhalter	Portasonda
18	1	Rondella puleggia	Motor washer	Rondelle moteur	Unterlegscheibe motor	Arandela motor
19	1	Puleggia motore	Motor pulley	Poulie moteur	Riemenscheibe motor	Polea motor
20	1	Molla compr.	Spring	Ressort	Feder	Muelle
21	1	Perno regolazione tendicinghia	Belt tensioner pin	Vis tendeur de courroie	Keilriemenspannungstift	Tensor
22	1	Supporto tendicinghia	Belt tightener bracket	Etrier tendeur de courroie	Riemenspannbügel	Soporte tensor de correa
23	1	Perno sostegno motore	Motor tensioner pin	Vis porte moteur	Motor tragerstift	Perno motor
24	1	Motore	Electric motor	Moteur électrique	Elektromotor	Motor eléctrico
25	2	Staffa sostegno motore	Support bracket motor	Etrier de soutien Moteur	Haltebügel motor	Soporte de soporte motor
26	1	Guarnizione OR	OR gasket	Joint annulaire	OR dichtung	Junta OR
27	8	Vite TCEI zincata	Joint screw	Vis joint	Verbindungsschraube	Tornillo unión
28	2	Vite TE zincata	Screw	Vis	Schraube	Tornillo
29	1	Morsetto sonda policarbonato	Sensor terminal	Borne sonde	Fühlerklammer	Borne sonda
30	1	Vite bloccaggio sonda	Probe locking screw	Vis blocage sonde	Hülssenschraube	Tornillo sujetador sonda
31(*)	1	Controdado	Nut	Ecrou G 1/2"	Mutter	Tuerca
32	4	Vite zincata	Screw	Vis TCEI M6x16	Schraube	Tornillo TCEI M6x16
33	1	Sonda miscela PT 1000	Mix sensor	Sonde mélange	Mix fñhler	Sonda mezcla
34	1	Terminale tubo gomma	Hose terminal	Extrmité tuyau caoutchouc	Endstück	Terminal goma
35(*)	1	Tubo lavaggio giunto	Joint washing tube	Tuyau lavage	Spñlrohr plastik	Tubo de lavado
36(*)	1	Tubo anteriore lavaggio giunto	Washing front tube	Tuyau antérieur lavage	Spñlrohr kupfer	Tubo anterior de lavado
37(*)	1	Staffa ferma tubo	Tube clamping bracket	Etrier blocage tuyau	Rohr bügel halter	Soporte tubo
38(*)	1	Staffa blocca raccordo	Locks the bracket fitting	Verrouille le support du corps	Sperrt die Halterung passend	Bloquea el soporte de montaje

(*) Optional

(*) Optional

(*) Optional

(*) Optional



N° Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominacion
1	Magnetotermico	Magnetothermalic	Disjoncteur	Thermomagnet	Magnetotermico
4	Contattore bassa velocità	Low speed contactor	Contacteur ventilateur	Ventilatorschutz	Contactor ventilador
5	Fusibile	Fuse	Fusible	Schmelzsicherung	Fusible
6	Fusibile	Fuse	Fusible	Schmelzsicherung	Fusible
7	Contattore resistenza	Heating elements contactor	Contacteur résistances	Widerstandeschütz	Contactor resistencias
8	Trasformatore	Transformer	Transformateur	Trafo	Transformador
9	Contattore compressore	Compressor contactor	Contacteur compresseur	Kompressorschutz	Contactor compresor
10	Contattore alta mescolatore	High speed contactor	Contacteur ventilateur rapide	Hochgeschwindigkeitsschutz	Contactor velocidad alta
11	Contattore centro stella	Star centre contactor	Contacteur centre étoile	Sternmuteschutz	Contactor centro estrella
12(*)	Contattore comando ventilatore	Fan contactor	Contacteur ventilateur	Ventilatorschutz	Contactor ventilador
14	Relè termica mescolatore	Mixer protection relay	Relais protection mélangeur	Mischerschutz relais	Relè protección mezclador
15	Relè comando bassa velocità	Low speed control relay	Relais commande vitesse lente	Niedrige geschwindigkeit steuwerk relais	Relè comando baja velocidad
18	Protezione quadro	Panel protection	Protection coffret	Kasten schutz	Tapa protección
19	Sonda miscela	Mix sensor	Sonde mélange	Mixfühler	Sonda mezcla
27	Inverter (mesc.)	Mixer motor inverter	Variateur de vitesse moteur mélangeur	Rührwerk inverter	Variador motor mezclador
28	Inverter (agit.)	Stirrer motor inverter	Variateur de vitesse agitateur	Mischerwerk inverter	Variador motor agitador
31	Filtro inverter	Inverter filter	Filter variateur de vitesse	Filter inverter	Filtro variador
36	Relè coperschio	Stirrer protection relay	Relais protection couvercle	Relais	Relè protección tapadera
37	Relè flangia	Flange safety relay	Relais	Relais	Relè seguridad flange
38	Relè compressore	Compressor relay	Relais compresseur	Relais	Relè compresor
39	Relè termico ventilatore	Fan thermal relay	Relai thermique ventilateur	Relais	Relè protección ventilador
40	Disco regolatore termostato	Plate regulator thermostat	Disque régulateur thermostat	Termostat Regulierungsscheibe	Disco regulador termostato
41	Staffa porta termostato	Flack for thermostat	Support thermostat	Termostat Haltebügel	Estribo portatermostato
42	Termostato	Thermostat	Thermostat	Termostat	Termostato
43	Relè protezione agitatore	Stirrer protection relay	Relais protection agitateur	Rühr werkschutz relais	Relè protección agitador
44	Motovertiltatore PAPST	Fan	Ventilateur	Flügel	Ventilador
45	Toroide	Toroid	Toroid	Toroid	Toroide
46	Trasduttore	Transducer	Transducteur	Transducer	Transductor

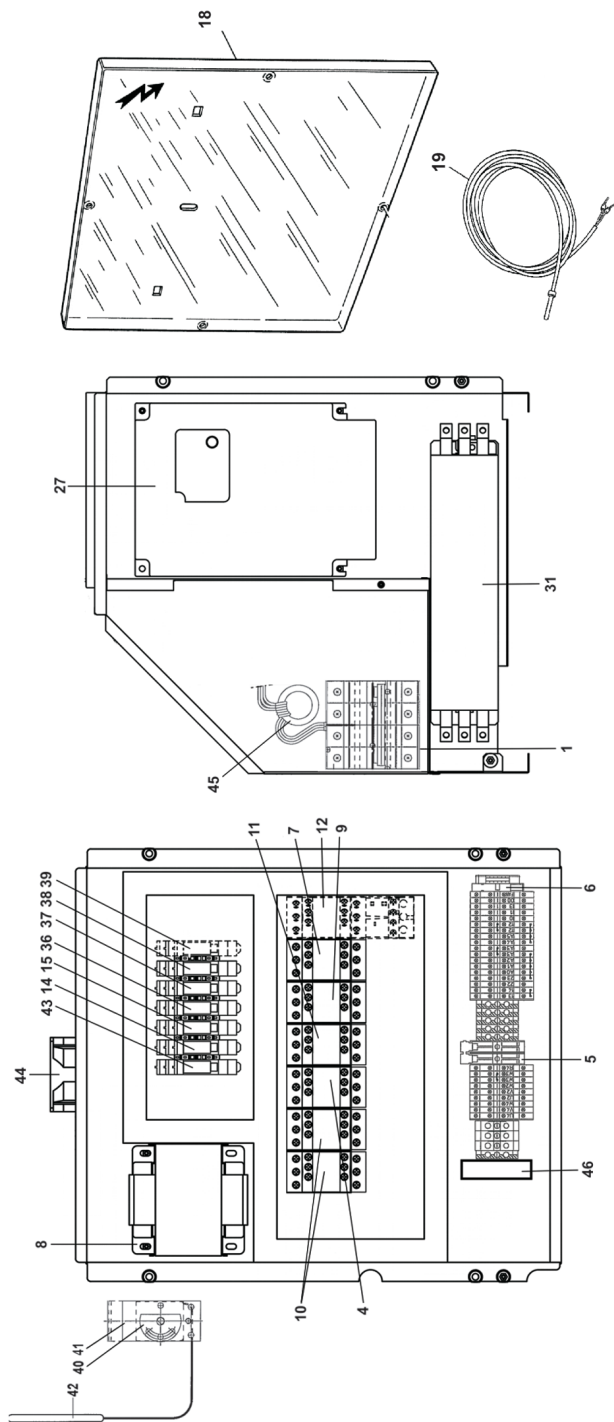
(*) Solo versione ad aria

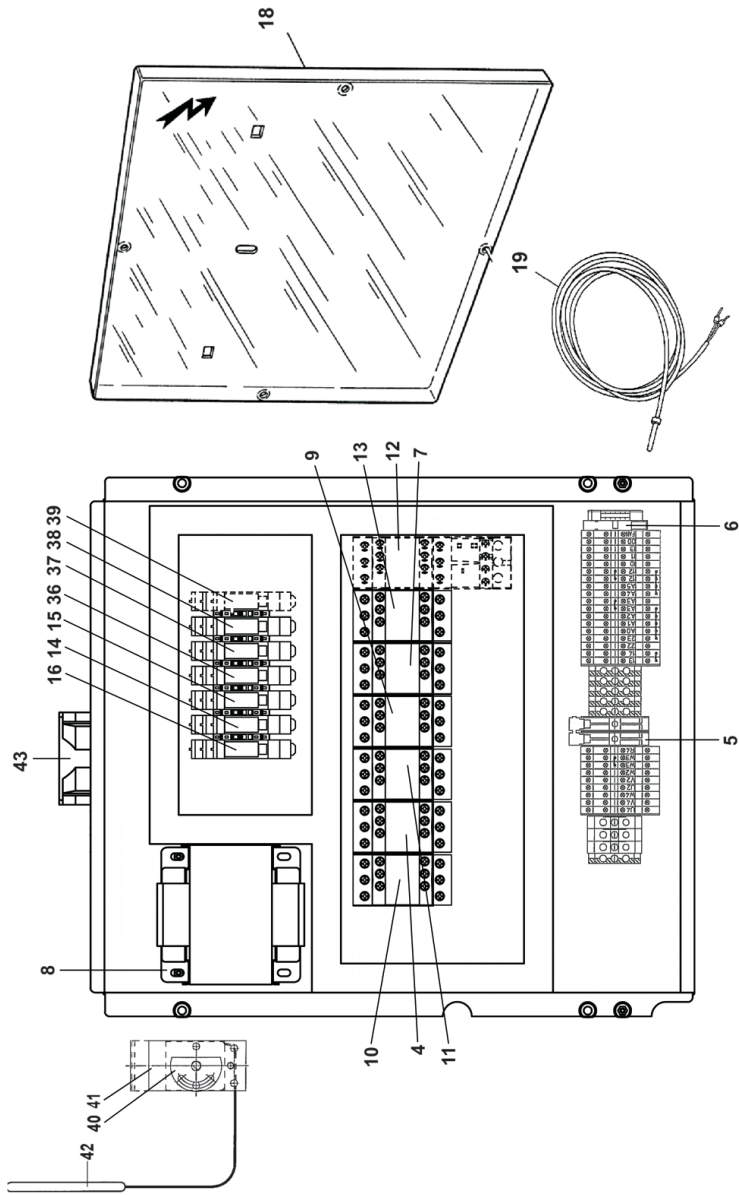
(*) Air version only

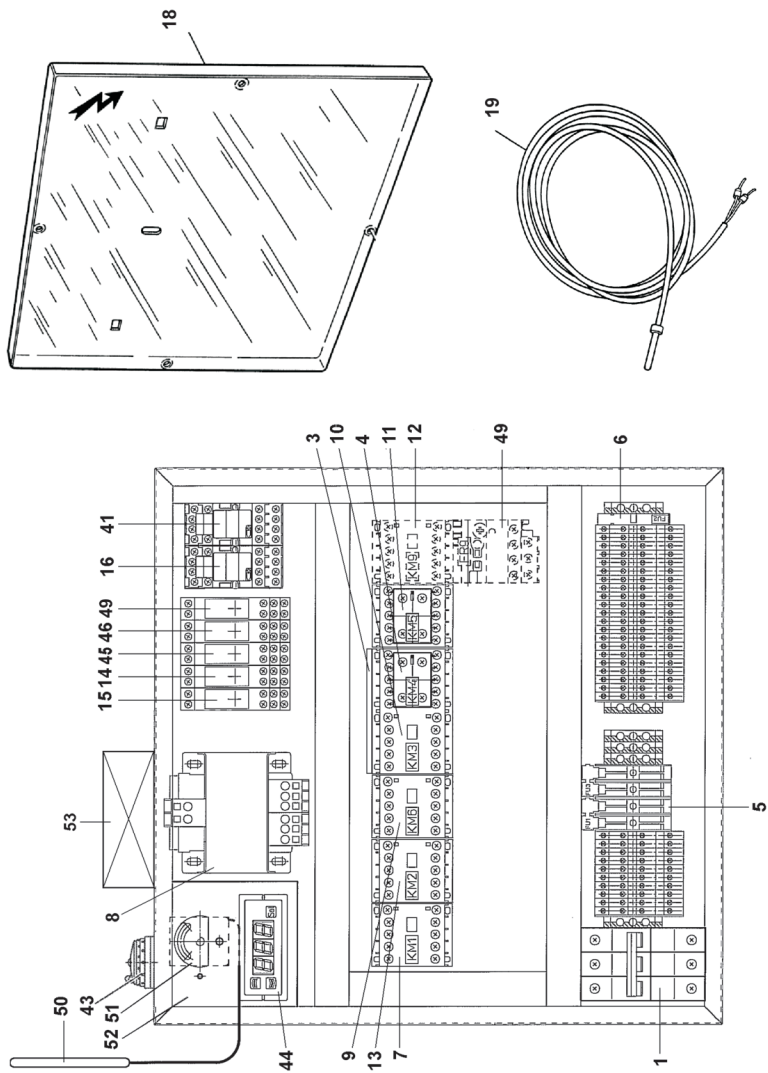
(*) Seulement version à air

(*) Nur luftgekühlte ausführung

(*) Solo version a aire

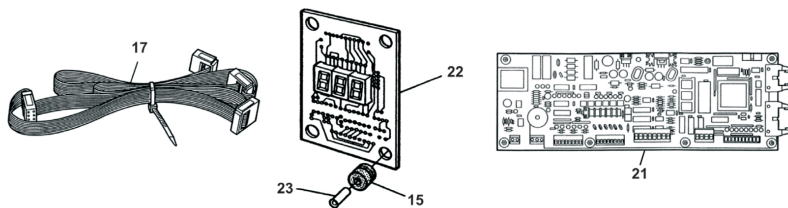






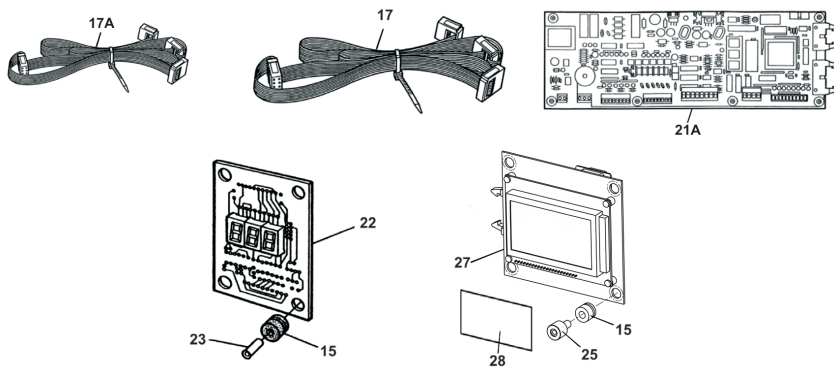
N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
1	1	Magnetotermico	Magnetohermic	Disjoncteur	Thermomagnet	Magnetotermico
3	1	Interblocco	Mechanic inyertblock	Inter-bloc mécanique	Mechanischer block	Interbloc mecanico
4	1	Contattore bassa velocità	Low speed contactor	Contacteur ventilateur	Ventilatorschutz	Contactor ventilador
5	2	Fusibile	Fuse	Fusible	Schmelzsicherung	Fusible
6	1	Fusibile	Fuse	Fusible	Schmelzsicherung	Fusible
7	1	Contattore resistenze	Heating elements contactor	Contacteur résistances	Widerstandeschütz	Contactor resistencias
8	1	Trasformatore	Transformer	Transformateur	Trafo	Transformador
9	1	Contattore compressore	Compressor contactor	Contacteur compresseur	Kompressorschutz	Contactor compresor
10	1	Contattore alta velocità	High speed contactor	Contacteur ventilateur rapide	Hochgeschwindigkeitsschutz	Contactor velocidad alta
11	1	Contattore centro stella	Star centre contactor	Contacteur centre étoile	Sternmullerschutz	Contactor centro estrella
12	1	Contattore ventilatore	Fan contactor	Contacteur ventilateur	Ventilator schutz	Contactor ventilador
13	1	Contattore agitatore	Mixer contactor	Contacteur brasseur	Zähler-Auführer	Contactor del agitador
14	1	Relè micro falla	Mixer protection relay	Relais protection mélangeur	Mischerschutz relais	Relè proteccion mezclador
15	1	Relè marcia caldo	Low speed control relay	Relais commande vitesse lente	Niedrige geschwindigkeit steuerungwrek relais	Relè comando baja velocidad
16	1	Relè micro coperchio	Stirrer protection relay	Relais protection agitateur	Rühr werkschutz relais	Relè proteccion agitador
18	1	Protezione quadro	Panel protection	Protection coffret	Casten schutz	Tapa proteccion
19	2	Sonda vasca PT 100	Mix sensor	Sonde mélange	Mixfühler	Sonda mezzia
41	1	Relè ausiliario	Auxiliary relay	Relais auxiliaire	Relais	Relè auxiliar
43	1	Cicalino buzzer	Buzzer	Buzzer	Hilfsrelais	Timbre elettrico buzzer
44	2	Termoregolatore	Eliwell thermoregulator	Thermorégulateur	Temperaturregler	Termoregulador
45	2	Relè ausiliario	Auxiliary relay	Relais auxiliaire	Hilfsrelais	Relè auxiliar
46	1	Relè ausiliario marcia freddo	Auxiliary relay, cold running	Relais auxiliaire marche froid	Hilfsrelais kalter Lauf	Relè auxiliar marcha frio
49	1	Relè termico ventilatore	Fan thermal relay	Relai thermique ventilateur	Relais	Relè proteccion ventilador
50	1	Termostato	Thermostat	Thermostat	Termostat	Termostato
51	1	Disco regolatore termostato	Plate regulator thermostat	Disque régulateur thermostat	Termostat Regulierungsscheibe	Disco regulador termostato
52	1	Staffa porta termostato	Flack for thermostat	Support thermostat	Termostat Haltebügel	Estribo portatermostato
53	1	Motovelentatore	Fan	Ventilateur	Flügel	Ventilador

startronic

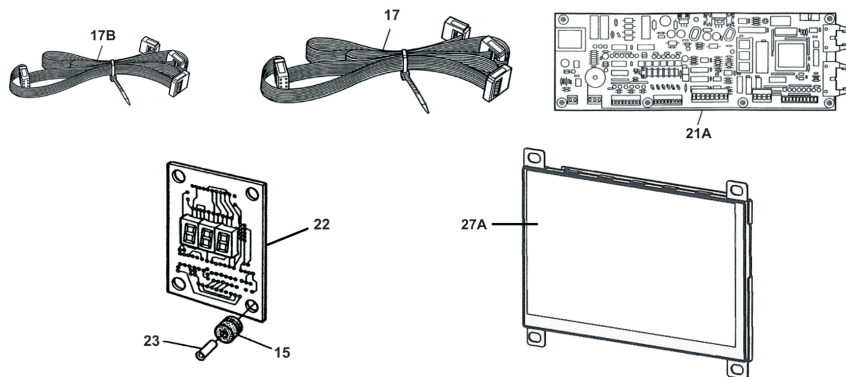


startronic PLUS

~~executive~~



Optional





N°	Q.tà	Denominazione	Description	Dénomination	Beschreibung	Denominación
15	8-12	Antivibrante scheda	Vibration damper	Antivibrant	Antivibrierer	Antivibrador
17	1	Cavo flat	Flat cable	Câble flat	Flachkabel	Cable plano
17A	1	Cavo flat (monitor BDGRAF)	Flat cable (monitor BDGRAF)	Câble flat (monitor BDGRAF)	Flachkabel (monitor BDGRAF)	Cable plano (monitor BDGRAF)
17B	1	Cavo flat (monitor touch)	Flat cable (monitor touch)	Câble flat (monitor touch)	Flachkabel (monitor touch)	Cable plano (monitor touch)
21	1	Unità centrale (economy)	Central unit (economy)	Unitée central (economy)	Zentraleinheit (economy)	Unidad centrale (economy)
21A	1	Unità centrale	Central unit	Unitée centrale	Zentraleinheit	Unidad centrale
22	2	Display	Display	Display	Display	Display
23	8	Distanziale scheda	Spacer	Entretoise	Abstandstück	Separador
25	4	Distanziale monitor	Monitor spacer	Entretoise monitor	Distanzstück monitor	Separador monitor
27	1	Monitor (BDGRAF 3,3")	Monitor (BDGRAF 3,3")	Ecran (BDGRAF 3,3")	LCD monitor (BDGRAF 3,3")	Monitor (BDGRAF 3,3")
27A	1	Monitor (Touch 7")	Monitor (Touch 7")	Ecran (Touch 7")	LCD monitor (Touch 7")	Monitor (Touch 7")
28	1	Protezione monitor (BDGRAF 3,3")	Monitor protection (BDGRAF 3,3")	Protection moniteur (BDGRAF 3,3")	Monitorschutz (BDGRAF 3,3")	Protección monitor (BDGRAF 3,3")



BRAVO SPA
Via della Tecnica, 5
36075 MONTECCHIO MAGGIORE (VI) Italy
Tel. +39 0444 707700 Fax +39 0444 499333
E-mail: bravo@bravo.it
<http://www.bravo.it>



BRAVO FRANCE SARL
ZAC LES RADARS - IMMEUBLE LE MULTITECH
13, RUE JEAN JACQUES ROUSSEAU
91350 GRIGNY
Tel. +33 1 69435050 - Fax. +33 1 69067258
E-mail: info@bravofrance.fr
<http://www.bravofrance.fr>



BRAVO ASIA PTE LTD
16, JALAN KILANG TIMOR #02-03,
Redhill FORUM, SINGAPORE 159308
Office +65 6271 7230/7053
E-mail: info@bravo.asia
<http://www.bravo.asia>



BRAVO NORTH AMERICA INC.
810 Tyvola RD, STE. 130
CHARLOTTE, NC 28217
USA
Tel. 001 980-298-2993
E-mail: info@bravonorthamerica.com
<http://www.bravonorthamerica.com>