

# BRICCO®

MODELLO  
DEPOSITATO





Tutto è iniziato durante un aperitivo fra amici...

Vogliamo ringraziare il bar **TUTTOBENE** di Campi Bisenzio, uno dei miglior bar d'Italia, premiato dalla guida Gambero Rosso, che nel 2009 ci ha dato l'idea di realizzare il BRICCO.

Marco e Claudio, i titolari, avevano bisogno di un contenitore capiente per il latte da posizionare a fianco alla loro macchina da caffè.

Lo scopo di tale contenitore è quello di mantenere il prodotto alla giusta temperatura e di erogarlo in modo rapido per velocizzare il lavoro del mastro barista nel montare il latte per la realizzazione del "CAPPUCCINO A REGOLA D'ARTE".

Dopo alcuni prototipi siamo riusciti ad ottenere il prodotto ottimale. Il BRICCO.



# MACCHINA REFRIGERATRICE



**BRICCO** è sinonimo di cappuccino, è lo strumento del maestro barista per ottenere la montatura del latte ideale per un cappuccino perfetto.

Nato per soddisfare un'esigenza pratica dei migliori bar e pasticcerie, **BRICCO** è un nuovo prodotto che ha lo scopo di contenere, erogare ma soprattutto mantenere il latte a temperatura costante desiderata, per un'ottimale separazione della panna in fase di vaporizzazione.

Realizzata interamente in acciaio INOX AISI 304, grazie alla semplicità di costruzione ed essendo privo di organi in movimento innestati tramite guarnizioni, garantisce un'igiene totale e un'estrema facilità di pulizia e di ispezione. L'agitatore interno garantisce l'omogeneità della temperatura del prodotto ed impedisce al contenuto di sedimentarsi sulle pareti del serbatoio qualora non fosse utilizzato. Tramite una scheda elettronica è possibile controllare e programmare tutte le funzioni della macchina e tramite una semplice tastiera si imposta la temperatura interna del prodotto a seconda delle proprie esigenze. Inoltre, con la sua capienza di 5 - 10 - 20 litri, libera spazio nel vostro frigorifero evitando la scorta dei cartoni di latte.

**BRICCO** vi fornisce in ogni momento il latte alla giusta temperatura, per un cappuccino favoloso.

**BRICCO** è un macchinario straordinario, in quanto consente di refrigerare e mantenere alla temperatura ideale oltre che il latte anche yogurt, succhi di frutta etc. ed erogarli facilmente grazie al rubinetto "Tomlinson - No-Drip" anti-gocciolamento.

Scegliere il meglio per garantire la vera qualità di un prodotto è proprio lo scopo di ogni "barista professionista" **BRICCO** è una macchina indispensabile per pasticcerie, bar, alberghi, centri benessere, servizi di catering e comunità in genere.

Disponibile in una vasta gamma di colori e materiali, oltre alla possibilità di essere personalizzato. **BRICCO** è uno strumento indispensabile per i professionisti della ristorazione.





## CARATTERISTICHE

- **CAPACITA' DA 5/10/20 LITRI**
- **AGITATORE INTERNO**
- **AGITATORE INTERNO PER LIQUIDI ALTA DENSITA'**
- **RUBINETTO RAPIDO ANTIGOCCIA**
- **COSTRUZIONE REALIZZATA IN ACCIAIO INOX AISI 304**
- **SCHEDA ELETTRONICA PROGRAMMABILE**
- **BASSO CONSUMO ENERGETICO**
- **DESIGN MODERNO E INNOVATIVO**
- **MISURE RIDOTTE**
- **SGOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX**

## VANTAGGI

BRICCO mantiene il prodotto a una temperatura ideale e costante determinata tramite una scheda elettronica dedicata programmabile. La praticita' dell' erogazione rapida tramite rubinetto tipo spina antigoccia. La possibilita' dello stoccaggio del prodotto riduce notevolmente i rifiuti derivati dall'imballo delle singole confezioni ( vantaggio ecologico) La possibilita' di usare prodotti sfusi freschi e biologici. Piu' spazio all'interno delle celle frigo evitando la scorta del prodotto all'interno delle stesse.

## ACCESSORI

- Agitatore interno
- Serbatoio e rubinetto estraibili e lavabili in lavastoviglie
- Erogazione tramite elettrovalvola
- Sistema di pescaggio del latte fresco in affiancamento alle macchine da caffetteria automatiche
- Tappo di ricarica rapida ( mod.20 litri )
- Innesto rapido interno per bag-in-box

# *Per un cappuccino a regola d'arte*

*Il cappuccino realizzato da un maestro barista e' un rito che coinvolge la sfera emotiva, e' un piacere per gli occhi e per il palato.  
Al centro di tutto sempre l'amore per l'eccellenza del cappuccino.*



**5lt**



**10lt**



**20lt**



# TECNOLOGIA SARTORIALE

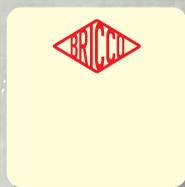
DISPONIBILE IN UNA VASTA GAMMA DI COLORI E MATERIALI, OLTRE ALLA POSSIBILITÀ  
DI ESSERE PERSONALIZZATO PER IL CLIENTE



Inox  
satinato / lucido



Nero  
Inox nero



Avorio



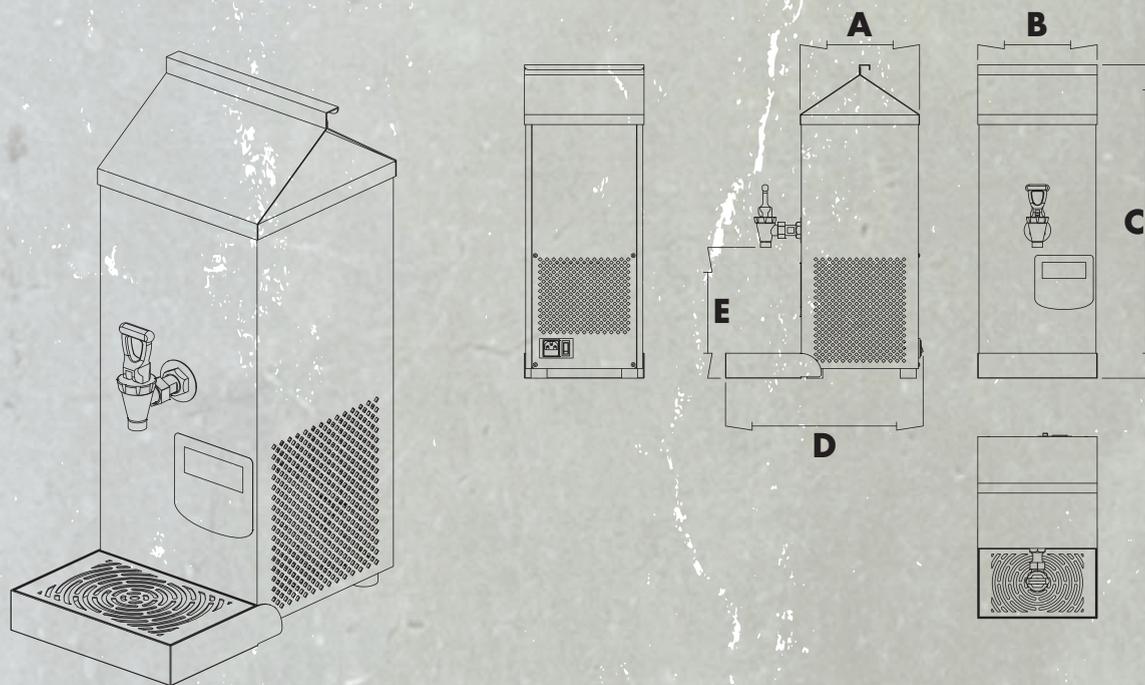
Bianco



Maculato



Arancio



<b>MODELLO</b> (Art.)	<b>CAPACITÀ</b> (lt.)	<b>A</b> (mm)	<b>B</b> (mm)	<b>C</b> (mm)	<b>D</b> (mm)	<b>E</b> (mm)	<b>PESO</b> (kg)	<b>CONSUMO</b> (watt)
05-02 BR0113M	5	230	220	630	380	210	16	100
05-04 BR0113ME	5	230	220	630	380	210	16	100
10-02 BR0113M	10	270	270	722	420	210	18	100
10-04 BR0113ME	10	270	270	722	420	210	18	100
20-02 BR0113M	20	340	350	790	500	210	28	150
20-04 BR0113ME	20	340	350	790	500	210	28	150

**MILK  
INCLUDED**



— **ARIESINOX** —

Via del Pantano 16/g - 50013 Campi Bisenzio (FI) Italy - Tel: +39 055 8986234 - Fax: +39 055 8945871  
email: [bricco@ariesinox.com](mailto:bricco@ariesinox.com)

Responsabile commerciale: Riccardo Innocenti - mobile: +39 377 5282695

Aries srl si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design al prodotto illustrato nel catalogo, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali in qualunque momento senza l'obbligo di preavviso