



TRITTICO Executive

Model 204/305/457/610*/1015*/1020*

Trittico Executive, pierwsza wielofunkcyjna maszyna, która **miesza, pasteryzuje, gotuje, ubija, mrozi lub chłodzi**. Niezwykle łatwa w użyciu. Dwukomorowy system Trittico eliminuje przestoje - podczas mrożenia w dolnej komorze pasteryzator może podgrzewać kolejną partię mieszanki. **Trittico to nie tylko lody**, ale również sorbety, musy, kremy cukiernicze, konfitury i marmolady, sosy słodkie i beszamelowe, gotowanie owoców, temperowanie czekolady i wiele, wiele innych.



CHARAKTERYSTYKA:

- **Jednolita temperatura** na całej powierzchni zbiornika.
- Wewnętrzny **system przelewowy** z pasteryzatora do komory mieszająco - chłodzącej.
- Komory ze **stali nierdzewnej (AISI 304)**.
- **Trójamienne mieszadło** ze stali nierdzewnej, z wymiennymi ostrzami.
- Przezroczysta górna pokrywa, z systemem **zabezpieczającym przed przypadkowym otwarciem**.
- **Ergonomiczny panel**.

DANE TECHNICZNE		MODEL											
		204	305	457	610*	1015*	1020*						
Pojemność	L	4	5	7,5	10	15	20						
Średnia produkcja ⁽¹⁾	L/H	15/20	20/30	30/45	40/60	60/80	60/110						
Napięcie ⁽²⁾	Volt 50hz/3Ph**	230-400	230-400	230-400	230-400	230-400	230-400						
Moc	Kw	5,3	5,8	6,3	9	11,2	18,3						
Chłodzenie ⁽³⁾		woda	woda +pow.	woda +pow.	woda +pow.	woda +pow.	woda +pow.	woda +pow.	woda +pow.	woda +pow.	woda +pow.	woda +pow.	woda +pow.
Szerokość A	cm.	50	50	50	50	60	60	60	60	60	60	60	60
Głębokość B	cm.	65	65	65	65	80	80	80	80	85	85	100	100
Głębokość C	cm.	85	85	85	85	100	100	100	100	105	105	120	120
Wysokość H	cm.	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130
Waga	Kg.	220	240	250	270	280	300	380	430	440	500	510	580

(1) Wielkość produkcji może się zmieniać, w zależności od typu mieszanki i gęstości produktu końcowego.

(2) Dostępny również w wersji 60Hz.

(3) W modelach Trittico 610-1015-1020 agregat wodny znajduje się wewnątrz maszyny, natomiast powietrzny na zewnątrz.

(*) Dodatkowe programy na życzenie.

(**) Plus neutralny