



TRITTICO STARTRONIC PREMIUM

Wielofunkcyjna maszyna do lodów TRITTICO STARTRONIC PREMIUM
Model 183/305/457/610/1015/1020

W urządzeniu **Trittico Startronic Premium** temperaturę mieszaniny można obniżyć z +85°C do -11°C, uzyskanie lodów dobrej jakości **zajmuje tylko 9 minut**. **Trittico Startronic Premium** wytwarza lody w łatwy i szybki sposób, utrzymując ostre warunki higieniczne i spełniając wymagania obowiązujących przepisów HACCP.



CHARAKTERYSTYKA:

- Dwa cykle pasteryzacji (65°C lub 85°C).
- Rura wewnętrznego przenoszenia z zespołu pasteryzacji do zespołu mieszania i zamrażania.
- Pojemnik ze stali nierdzewnej.
- Mieszadło z trzema łopatkami ze stali nierdzewnej, z wymiennymi zębami.
- Górna przezroczysta pokrywa z blokadą zabezpieczającą przed przypadkowym otwarciem.
- Elektroniczne system sterowania do sprawdzania konsystencji lodów.
- Elektroniczne sterowanie cyklami roboczymi.
- Wiele międzynarodowych patentów.
- Wytwarzanie lodów w ciągu zaledwie 9 minut. Możliwość ponownej pasteryzacji lodów.
- Przyjazny użytkownikowi panel sterowania, łatwość użycia.
- Rzeczywiście wielofunkcyjne urządzenie.

Model	Wydajność na godz. w litrach min./max.	Charakterystyka techniczna			Wymiary cm			Waga netto Kg.	Sposób chłodzenia	Opcje z chłodzeniem specjalnym
		Napięcie Volt-Hz	Ilość faz	Moc kW	Szer.	Gł.	Wys.			
TRITTICO 183	12/18	400-50	3	5,3	50	70	72	115	Woda	Powietrze wewnątrz
TRITTICO 305	20/30	400-50	3	5,8	50	65	130	250	Woda	Woda + powietrze wewnątrz
TRITTICO 457	30/45	400-50	3	6,3	50	80	130	280	Woda	Woda + powietrze wewnątrz
TRITTICO 610	40/60	400-50	3	9	60	80	130	340	Woda	Woda + powietrze na zewnątrz
TRITTICO 1015	60/90	400-50	3	11,2	60	85	130	440	Woda	Woda + powietrze na zewnątrz
TRITTICO 1020	75/120	400-50	3	18,3	60	100	130	510	Woda	Woda + powietrze na zewnątrz

Uwaga: Produkcja godzinowa min./max. – zależy od typu mieszanki i gęstości wyrobu końcowego.