
Maszyna do produkcji lodów i wyrobów cukierniczych oraz temperowania czekolady Bravo

Model Trittico Executive Premium/Evo



OPIS

Urządzenie jest podzielone na dwie części: w górnym pionowym pojemniku mieszanka poddawana jest pasteryzacji. W dolnym poziomym pojemniku mieszanka jest mieszana i zamrażana. Przenoszenie gotującej się mieszaniny z górnego pojemnika do dolnego następuje wewnątrz urządzenia przy wykorzystaniu opatentowanego systemu. Wyrób nigdy nie jest narażony na kontakt z zewnętrzną powierzchnią. Gdy odbywa się proces mieszania i zamrażania, można rozpocząć nowy cykl produkcyjny, mieszanie i pasteryzacja nowej porcji.

Dzięki metodzie Trittico temperaturę mieszanki można obniżyć z +85°C do -11°C, uzyskanie lodów dobrej jakości zajmuje tylko 10 minut. Trittico wytwarza lody w łatwy i szybki sposób, utrzymując ostre warunki higieniczne i spełniając wymagania obowiązujących przepisów HACCP.

Charakterystyka urządzenia:

- 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
- Ergonomiczny panel
- Elektroniczne sterowanie cyklami roboczymi
- Wiele międzynarodowych patentów
- **Ionic System® – elektroniczny system kontroli procesu zamrażania powiązany z modulatorem prędkości obrotowej mieszadła. Gwarantuje uzyskanie idealnej konsystencji i wskazuje właściwy moment do wyjęcia lodów**

Wykaz programów:

Trittico Executive Premium - lody, sorbety, granity, custard/krem angielski, bavaroise/krem bawarski, krem maślany, bechamel, pâte à bombe/mus czekoladowy, beza włoska, beza do makaroników, galaretki owocowe, sosy i konfitury

Trittico Executive Evo - lody, sorbety, granity, custard/krem angielski, bavaroise/krem bawarski, krem maślany, bechamel, pâte à bombe/mus czekoladowy, beza włoska, beza do makaroników, galaretki owocowe, sosy i konfitury, pâte à choux/ciasto parzone, temperowana czekolada gorzka lub mleczna

Dane techniczne:

Model	Wydajność/cykl (litr)	Wydajność/godz. (litr)	Moc elektryczna (kW)
122	2,5	8/12	2,9
183	3	12/18	4,2
305	5	20/30	6,3
457	8,3	30/50	7,7
610	10	40/60	9,8
1015	15	60/90	10,9
1020	20	75/120	17,5