



VANILLECREME

BAYRISCHE CREME

ENGLISCHE CREME

ZITRONENCREME

BECHAMELSOSSE

FRUCHTGELEE

GELATO

GRANITA

SORBET



# brittico<sup>®</sup> one

DIE AUTOMATISIERUNG IHRER  
GELATO - UND KONDITOREIREZEPTE  
GANZ EINFACH.





# TRITTICO ONE

DIE SEELE VON TRITTICO® IN 10 PROGRAMMEN  
FÜR IHRE KONDITOREI

## PROGRAMME

- VANILLECREME
- BAYRISCHE CREME
- ENGLISCHE CREME
- ZITRONENCREME
- BÉCHAMELSOSSE
- FRUCHTGELEE
- GELATO
- SORBET
- GRANITA
- FREIES PROGRAMM

## VORTEILE

Trittico One ist einzigartig, mit seinen zwei unabhängigen Behältern für die automatische Herstellung von Konditoreiprodukte, Gelato und Salzzubereitungen.

- Flexibles Produktionssystem : von 3 L bis 9 L
- Vielseitigkeit mit 10 Programmen
- Pasteurisierung erfolgt durch Thermoschock
- Einfach zu bedienen
- Schnelle Kapitalrendite



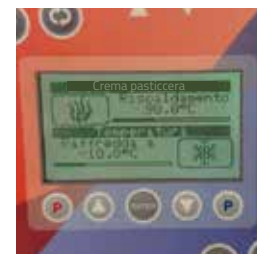
OBERER UNABHÄNGIGEN BEHÄLTER ZUM KOCHEN BIS 110 ° C



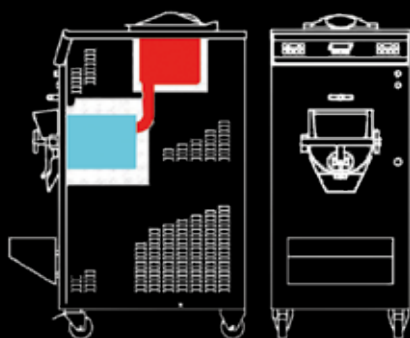
INTERNES HERMETISCHES SICHERHEITSVENTIL ZWISCHEN DEN BEIDEN BEHÄLTER



UNTERER UNABHÄNGIGEN BEHÄLTER MIT KONTROLLIERTER ABKÜHLUNG AUF -10°C



DIGITALER KONTROLLBILDSCHIRM FÜR OBEREN UND UNTEREN BEHÄLTER



## TECHNISCHE DATEN

Kapazität je Zyklus*	Liter	3-9	
Spannung	Volt/Hz/Ph	400/50/3	
Leistung	kW	8,5	
Kondensation		Wasser	Luft
Breite	cm	51	51
Tiefe	cm	96	117
Höhe	cm	140	140
Gewicht	Kg	222	241

\*Die Produktion pro Zyklus variiert je nach verwendeter Mischung und Dickflüssigkeit des Endproduktes.

