

## MASZYNY DO LODÓW

TRITTICO STARTRONIC PREMIUM, TRITTICO STARTRONIC PLUS,  
TRITTICO EXECUTIVE PREMIUM, TRITTICO EXECUTIVE EVO

**T**o pierwsza wielofunkcyjna maszyna do produkcji lodów, kremów i temperowania czekolady. Trittico to unikalna technologia oparta na bazie ponad 40 lat doświadczeń i poszukiwań, to opatentowany system gwarantujący najwyższą jakość i najwyższy stopień higieny.

**Trittico to nie tylko maszyna do produkcji lodów, ale prawdziwe laboratorium, gwarantujące najwyższy stopień automatyzacji przy zachowaniu i poszanowaniu tradycji.**

Niewątpliwą zaletą tego urządzenia jest wytwarzanie lodów w bardzo krótkim czasie. Służy temu **dwukomorowy system eliminujący przestoje**, polegający na możliwości równoczesnej pracy pasteryzatora i frezera.

Przeładunek mieszanki ze zbiornika górnego (pasteryzatora) do dolnego (frezera) odbywa się wewnątrz urządzenia, co zdecydowanie zapewnia **maksymalne warunki higieniczne** i spełnia wymogi obowiązujących przepisów HACCP.

Dodatkowo wyższe modele Trittico posiadają **funkcję kontroli jonicznej**, wykorzystywanej w końcowej fazie mieszania, mrożenia lub chłodzenia.

Dzięki tej funkcji **uzyskujemy pożądaną, stałą i powtarzalną konsystencję lodów najwyższej jakości**, bez względu na ich rodzaj.



### CHARAKTERYSTYKA

- Jednolita temperatura na całej powierzchni zbiornika.
- Wewnętrzny system przelewowy z pasteryzatora do frezera.
- Komory ze stali nierdzewnej (AISI 304).
- Trójramienne mieszadło ze stali nierdzewnej, z wymiennymi łopatkami.
- Przezroczysta górna pokrywa, z systemem zabezpieczającym przed przypadkowym otwarciem.
- Ergonomiczny panel.
- Elektroniczny system kontroli procesów produkcji w języku polskim.