



CRÈME PÂTISSÈRIÈRE

BAVAROISE

CRÈME ANGLAISE

CRÈME CITRON

BECHAMEL

PÂTE DE FRUIT

GLACE

SORBET



brittico[®] one

L'AUTOMATISATION DE VOS RECETTES
DE PÂTISSÈRIÈRE ET GLACES,
TOUT SIMPLEMENT.





TRITTICO ONE

LÂME DE TRITTICO® EN 10 PROGRAMMES
POUR VOTRE PÂTISSERIE

PROGRAMMES

- CREME PATISSIERE
- BAVAROISE
- CREME ANGLAISE
- CREME CITRON
- BECHAMEL
- PÂTE DE FRUIT
- GLACE
- SORBET
- PROGRAMME LIBRE

AVANTAGES

Trittico One est unique en son genre, avec ses deux cuves independantes pour vos productions automatique de patisserie, glace et snacking.

- Flexibilité de production: de 3L à 9L
- Polyvence avec 10 programmes
- Pasteurisation par choc thermique
- Facilité d'utilisation
- Retour rapide sur votre investissement



CUVE SUPÉRIEURE
INDÉPENDANTE
CUISON JUSQU'À
110°C



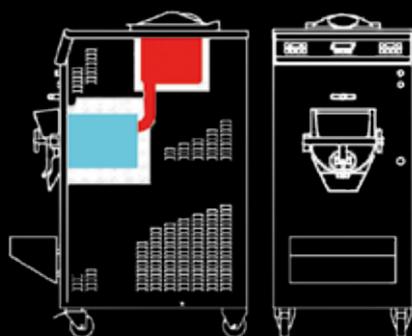
VALVE DE SÉCURITÉ
INTERNE ET
HERMÉTIQUE
ENTRE LES DEUX
CUVES



CUVE INFÉRIEURE
INDÉPENDANTE À
REFROIDISSEMENT
CONTRÔLÉ
JUSQU'À -10°C



ECRAN DIGITAL DE
COMMANDE CUVE
HAUTE ET BASSE



DONNÉES TECHNIQUES

Production par cycle*	Lt	3-9	
Tension	Volt/Hz/Ph	400/50/3	
Puissance	Kw	8,5	
Condensation		Eau	Air
Largeur	cm	51	51
Profondeur	cm	96	117
Hauteur	cm	140	140
Poids	Kg	222	241

*La production par cycle est susceptible de varier en fonction du type de mélange et la densité du produit fini.