Trittico® 305 Executive Evo

Máquina combinada con sistema Ionic y doble inverter para la producción de repostería, chocolate, salados y gelato
enfriada por agua









Libertad creativa absoluta

Trittico® Executive combina en su interior la sinergia única entre experiencia ancestral, artesanía y tecnología de vanguardia. Para el arte de la repostería, el chocolate, el gelato de alta calidad y los niveles más altos de la cocina internacional.

Características técnicas

- Tipo de cilindro congelador: sistema de inyección patentado de acero inoxidable "multi-rings" (múltiples anillos)
- Sistema de calentamiento "foil resistance": proceso de calentamiento muy rápido, sin histéresis térmica, alta precisión de temperatura; el producto nunca se quema
- Control patentado Ionic® System con variador de velocidad que detecta el porcentaje exacto de agua congelada en la mezcla, para lograr la consistencia y el volumen correctos del gelato/sorbete
- El choque térmico, logrado combinando el tanque superior caliente y el tanque inferior frío, permite la máxima higienización de los productos
- Sistema de refrigeración: condensador de placas de acero inoxidable patentado
- Conducto interno patentado entre el tanque superior e inferior
- Mezclador de acero inoxidable de tres palas con rascadores intercambiables
- Doble inverter: para el agitador del tanque superior con 3 velocidades y para el mezclador de la mantecadora con 8 velocidades
- Software programado con múltiples recetas
- Batidor especial para montar
- Conducto en U con paleta para extracción directa



Ventajas y puntos fuertes

- Carga del producto muy fácil y cómoda
- Doble variador de velocidad controlado por software, que garantiza el overrun (aireado) máximo para gelato/sorbete y una mezcla de precisión para productos de repostería
- Los ingredientes pueden añadirse durante cada fase de calentamiento o congelación
- La velocidad de mezclado puede cambiarse en el tanque superior y en el cilindro inferior, de forma automática o manual
- Máxima higiene
- Extremadamente fácil de manejar y limpiar

Trittico® 305 Executive Evo

Máquina combinada con sistema Ionic y doble inverter para la producción de repostería, chocolate, salados y gelato
enfriada por aire / aire + agua



Libertad creativa absoluta

Trittico® Executive combina en su interior la sinergia única entre experiencia ancestral, artesanía y tecnología de vanguardia. Para el arte de la repostería, el chocolate, el gelato de alta calidad y los niveles más altos de la cocina internacional.

Características técnicas

- Tipo de cilindro congelador: sistema de inyección patentado de acero inoxidable "multi-rings" (múltiples anillos)
- Sistema de calentamiento "foil resistance": proceso de calentamiento muy rápido, sin histéresis térmica, alta precisión de temperatura; el producto nunca se quema
- Control patentado Ionic® System con variador de velocidad que detecta el porcentaje exacto de agua congelada en la mezcla, para lograr la consistencia y el volumen correctos del gelato
- El choque térmico, logrado combinando el tanque superior caliente y el cilindro inferior frío, permite la máxima higienización de los productos
- Sistema de refrigeración: condensador de placas de acero inoxidable patentado y condensador de aire de acero inoxidable
- Conducto interno patentado entre el tanque superior e inferior
- Mezclador de acero inoxidable de tres palas con rascadores intercambiables
- Doble inverter: para el agitador del tanque superior con 3 velocidades y para el mezclador de la mantecadora con 8 velocidades
- Software programado con múltiples recetas
- Batidor especial para montar
- Conducto en U con paleta para extracción directa

IONIC SYSTEM



Ventajas y puntos fuertes

- Carga del producto muy fácil y cómoda
- Doble variador de velocidad controlado por software, que garantiza el overrun (aireado) máximo para gelato/sorbete y una mezcla de precisión para productos de repostería
- Los ingredientes pueden añadirse durante cada fase de calentamiento o congelación
- La velocidad de mezclado puede cambiarse en el tanque superior y en el cilindro inferior, de forma automática o manual
- Máxima higiene
- Extremadamente fácil de manejar y limpiar