Trittico® 610 Startronic Premium

Máquina combinada para la producción de gelato, proceso en caliente **enfriada por agua**



Fácil y rápido

Trittico® Startronic Premium produce gelato de forma fácil y rápida, cumpliendo con la normativa HACCP y manteniendo condiciones de higiene estrictas.

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
- Sistema amperométrico de fuerza: detecta la absorción de corriente del motor durante la fase de congelación por lotes.
- Conducto interno patentado entre el tanque superior e inferior
- Sistema de refrigeración: condensador de placas de acero inoxidable patentado
- Mezclador de acero inoxidable de tres palas con rascadores intercambiables
- Mezclador de la mantecadora con 2 velocidades
- Puerta frontal fabricada en Makrolon® (material especial aislante térmico)
- La tolva de carga permite una carga rápida de la mezcla, saborizantes y otros ingredientes
- Una señal acústica indica cuándo el gelato está listo
- Sonda en contacto directo con la mezcla



Ventajas y puntos fuertes

- Extremadamente fácil de usar
- Máquina de bajo consumo
- Fácil carga de la mezcla
- Los ingredientes pueden añadirse durante cada fase de calentamiento o congelación
- Choque térmico gracias al rápido descenso de temperatura de 85°C a 4°C, garantizando la máxima higiene de la mezcla
- Tiempo de congelación corto
- Sistema de extracción rápida del gelato
- Extremadamente fácil de manejar y limpiar

Trittico® 610 Startronic Premium

Máquina combinada para la producción de gelato, proceso en caliente
enfriada por aire / aire + agua



Fácil y rápido

Trittico® Startronic Premium produce gelato de forma fácil y rápida, cumpliendo con la normativa HACCP y manteniendo condiciones de higiene estrictas.

Características técnicas

- Tipo de cilindro congelador: sistema de inyección patentado de acero inoxidable “multi-points” (múltiples puntos) y “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
- Sistema amperométrico de fuerza: detecta la absorción de corriente del motor durante la fase de congelación por lotes.
- Conducto interno patentado entre el tanque superior e inferior
- Sistema de refrigeración: condensador de placas de acero inoxidable patentado y condensador de aire de acero inoxidable
- Mezclador de acero inoxidable de tres palas con rascadores intercambiables
- Mezclador de la mantecadora con 2 velocidades
- Puerta frontal fabricada en Makrolon® (material especial aislante térmico)
- La tolva de carga permite una carga rápida de la mezcla, saborizantes y otros ingredientes
- Una señal acústica indica cuándo el gelato está listo
- Sonda en contacto directo con la mezcla



Ventajas y puntos fuertes

- Extremadamente fácil de usar
- Máquina de bajo consumo
- Fácil carga de la mezcla
- Los ingredientes pueden añadirse durante cada fase de calentamiento o congelación
- Choque térmico gracias al rápido descenso de temperatura de 85°C a 4°C, garantizando la máxima higiene de la mezcla
- Tiempo de congelación corto
- Sistema de extracción rápida del gelato
- Extremadamente fácil de manejar y limpiar