



gelato_{SK}
#simplygelato

*Pastry &
Artisan
gelato*



MOF
MULTI OPERATION FUNCTION

ŚWIAT CUKIERNICTWA W TWOIM LABORATORIUM

10 PROGRAMÓW DO PRZYGOTOWANIA
RECEPTUR CUKIERNICZYCH I LODÓW RZEMIEŚLNICZYCH



MOF

**MOF to Twój
niezastąpiony pomocnik
w pracowni.
Uwolnij swoją
kreatywność dzięki
światu receptur!**

Gelita MOF to maszyna prosta i intuicyjna w obsłudze, zapewniająca powtarzalną wydajność oraz najwyższą jakość produktu — nawet przy pracy z częściowym załadunkiem.

Doświadczenie włoskiego działu R&D, połączone z wiedzą mistrzów cukiernictwa, pozwoliło opracować najlepsze receptury z zakresu cukiernictwa, lodziarstwa oraz granity.

Gelita Multi Operation Function to urządzenie wielofunkcyjne, które dzięki dwóm niezależnym zbiornikom pozwala przyspieszyć produkcję poprzez jednoczesne wykonywanie dwóch procesów technologicznych oraz przeprowadzenie idealnej pasteryzacji z szokiem termicznym.

Wewnętrzny przepływ produktu pomiędzy zbiornikami eliminuje ryzyko zanieczyszczeń zewnętrznych, gwarantując optymalne bezpieczeństwo higieniczne produktu.

Programy:

- Krem cukierniczy
- Krem bawarski
- Krem angielski
- Krem cytrynowy
- Beszamel
- Galaretka owocowa
- Lody rzemieślnicze
- Sorbet
- Granita
- Program dowolny / program własny



PRZEZROCZYSTA POKRYWA

- Umożliwia łatwą kontrolę wizualną procesu podgrzewania.



MIESZADŁO PASTERYZATORA

- Idealnie przylega do ścian cylindra.
- Odporne na wysokie temperatury, łatwe do wyjmowania i czyszczenia.



INWERTER

- Prędkość mieszania w fazie chłodzenia regulowana przez oprogramowanie, co pozwala zachować specyficzne właściwości każdego produktu
- 3 łopatki ze stali nierdzewnej o spiralnym kształcie, zapewniające idealne wydobycie produktów o każdej gęstości.



PIONOWY CYLINDER GRZEWczy

- Wysokowydajne podgrzewanie dzięki systemowi grzałek płytowych o niskiej bezwładności cieplnej.
- Regulowana temperatura do 110°C.
- Czujnik temperatury w bezpośrednim kontakcie z produktem, z dokładnością 0,1°C.



DRZWICZKI WYJŚCIA PRODUKTU Z TWORZYWA SZTUCZNEGO

- Materiał o wysokich właściwościach izolacyjnych, zapobiegający stratom ciepła.
- Maksymalna higiena / łatwość utrzymania czystości.



ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA

- Automatyczna kontrola temperatury oraz prędkości mieszania w fazie podgrzewania i chłodzenia.
- Prosty i intuicyjny w obsłudze.



CYLINDER MROŻNICZY

- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej zaprojektowana tak, aby skutecznie odprowadzać ciepło.
- Dzięki podwójnej komorze czynnik chłodniczy ma bezpośredni kontakt z cylindrem, a podział na sekcje zapewnia równomierne i efektywne chłodzenie.



ZAWÓR MOTYŁKOWY

- Zamyka wewnętrzny kanał przepływu łączący oba zbiorniki.
- Zapobiega skażeniu bakteriologicznemu
- Samoczyszczący.



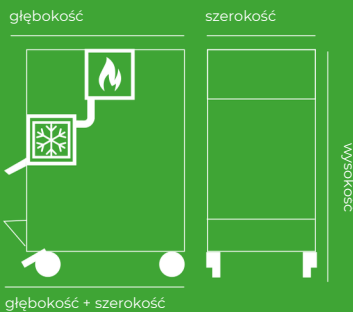
SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Typ urządzenia.....	
Wydajność na cykl ..	lt
Napięcie.....	Volt/ Hz/Ph
Moc.....	kW

MODEL

MOF2

Model wolnostojący
9
400/50/3
8.5



System schładzania.....

woda.....	*powie trze
-----------	----------------

Szerokość.....	cm
Głębokość.....	cm
Głębokość z półką ..	cm
Wysokość.....	cm
Waga.....	kg

51	51
96	117
102.5	125
140	140
222	241

* schładzanie powietrzem –
wbudowane na zamówienie

WYDAJNOŚĆ MOŻE SIĘ RÓŻNIĆ W ZALEŻNOŚCI OD RODZAJU
MIESZANKI ORAZ GĘSTOŚCI PRODUKTU KOŃCOWEGO;
PODANA WARTOŚĆ ZOSTAŁA ZMIERZONA DLA
STANDARDOWEJ MIESZANKI TYPU FIOR DI LATTE.

INNE CZĘSTOTLIWOŚCI I NAPIĘCIA DOSTĘPNE NA
ZAMÓWIENIE.

TRIO GELATO[®]
TECNOLOGIA • MASZYNY • SERWIS

Smart Machines. Simply Pasrty

TRIO GELATO SPÓŁKA Z O.O.
ul. WIEJSKA 13A
05-802 PRUSZKÓW
NIP5342706220 | KRS0001216228

handlowy@triogelato.pl
www.triogelato.pl

+48 794 947 666

OBEJŻYJ WIDEO

