



PT 1

PT 2

**IDEALNA PASTERYZACJA KAŻDEGO DNIA.
PROFESJONALNE PASTERYZATORY DO PRODUKCJI
RZEMIEŚLNICZYCH LODÓW.**

Artisan gelato - lody rzemieślnicze

PT 1 PT 2

**PT 1 i PT 2 podgrzewają,
schładzają, mieszają oraz
przechowują mieszankę,
zgodnie z wymogami
higienicznymi, zapewniając
najwyższą efektywność.**

Bez ryzyka przypalenia ani zamarznięcia mieszanki. Doskonałe rezultaty są gwarantowane nawet przy pracy na połowie wsadu. To zasługa nowego, ergonomicznego mieszadła oraz eliptycznego zbiornika, które eliminują powstawanie grudek, a także sond najnowszej generacji zapewniających wyjątkowo precyzyjną kontrolę temperatury — z dokładnością do jednej dziesiątej stopnia.

ELIPTYCZNY ZBIORNIK

- Oszczędność przestrzeni.
- Doskonała wymiana ciepła.
- Zapobieganie powstawaniu grudek.



MIESZADŁO

- Wysoka wydajność mieszania i zasysania.
- Łatwe do demontażu i czyszczenia.



ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA

- Elektroniczne sterowanie cyklami pasteryzacji wysokiej i niskiej.
- Możliwość wyboru spersonalizowanych cykli pasteryzacji do 95°C
- Chłodzenie regulowane do 2°C.



PISTOLET MYJĄCY

- Wbudowana, ergonomiczna końcówka myjąca.
- Łatwe i szybkie czyszczenie.



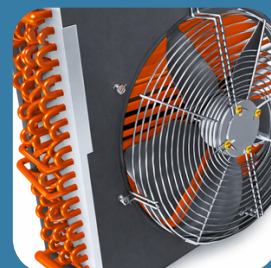
ZAWÓR DOZUJĄCY

- Zawór antykapkowy, łatwy do demontażu i czyszczenia.
- Brak pozostałości mieszanki w kanale dozującym.

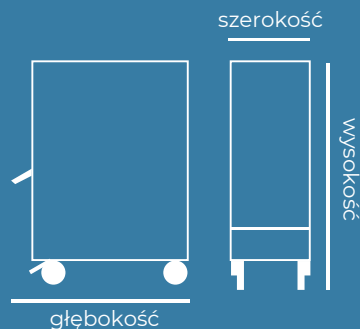


DOSTĘPNE TAKŻE W WERSJI Z CHŁODZENIEM POWIETRZEM

- Skraplacz lamelowy działający bez użycia wody.
- Wyposażony w wysokowydajny wentylator.
- Dostępne na zamówienie.



SPECYFIKACJA TECHNICZNA		MODEL			
		PT 1E		PT 2E	
Typ urządzenia		Model wolnostojący		Model wolnostojący	
Produkcja na cykl	lt	30/60		30/120	
Napięcie	Volt/Hz/Ph	400/50/3		400/50/3	
Moc	kW	4.5		8.3	
Skrapacz chłodniczy		Woda	Powie trze */**	Woda	Powie trze */**
Szerokość	cm	40	40	80	80
Głębokość	cm	102	122	102	/
Wysokość	cm	119	119	119	119
Waga	kg	151	195	255	/



* wbudowane schłodzenie powietrzem – dostępne na zamówienie
 ** zdalne schłodzenie powietrzem – dostępne na zamówienie

Produkcja może się różnić w zależności od rodzaju mieszanki i gęstości produktu końcowego; podane wartości zmierzono przy użyciu standardowej mieszanki typu mlecznej.

Inne częstotliwości i napięcia są dostępne na zamówienie.

TRIO GELATO[®]
 TECHNOLOGIA • MASZYNY • SERWIS

#simplygelato

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

handlowy@triogelato.pl
www.triogelato.pl

+48 794 947 666

OBEJŹ WIDEO

