



gelito_{SK}

#simplygelato

Artisan
gelato



TRT

MASZYNA WIELOFUNKCYJNA DO PRODUKCJI LODÓW RZEMIEŚLNICZYCH

SOLIDNA, WYDAJNA I ŁATWA W OBSŁUDZE -
GOTOWA DO PRACY W KAŻDYCH WARUNKACH

WSZYSTKO
W JEDNYM!

TRT

TRT to wielofunkcyjna maszyna do produkcji wysokiej jakości lodów rzemieślniczych w wyjątkowo prosty sposób, pozwalający oszczędzać czas, miejsce oraz zużycie energii.

Za sprawą najwyższej jakości komponentów made in Italy, silnika o dwóch prędkościach oraz wydajnego systemu chłodzenia Gelita, TRT gwarantuje maksymalne wymrożenie i doskonałą strukturę gotowego produktu.

Dzięki TRT możesz pasteryzować i frezować gelato w jednym urządzeniu, uzyskując produkt o maksymalnym poziomie higieny – wszystko dzięki szokowi termicznemu, powstającemu przy natychmiastowym przejściu między dwoma cylindrami z 85°C do 4°C.

CECHY / CHARAKTERYSTYKA



PRZETOCZYSTA POKRYWA

- Umożliwia łatwą wizualną kontrolę etapu pasteryzacji.



MIESZADŁO PASTERYZATORA

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



PIONOWY CYLINDER GRZEWCZY

- Szybkie i wydajne podgrzewanie dzięki nowoczesnemu systemowi grzałek foliowych, które bardzo szybko reagują na zmiany temperatury.
- Regulacja temperatury do 100°C – możesz łatwo ustawić odpowiedni poziom ciepła.
- Precyzyjny czujnik temperatury mający bezpośredni kontakt z produktem, co zapewnia dokładność pomiaru aż do 0,1°C.



ZAWÓR MOTYLKOWY

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



DRZWICZKI Z TWORZYWA SZTUCZNEGO (POLIMERU)

- Wykonane z dobrze izolującego materiału, który ogranicza straty chłodu.
- Zapewniają wysoki poziom higieny i są łatwe do utrzymania w czystości.



MIESZADŁO TRZYPŁATKOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Spiralny kształt ułatwia idealne wyjmowanie lodów.
- Stal nierdzewna równomiernie rozprzodza temperaturę, dzięki czemu produkt jest dobrze schłodzony na całej powierzchni.



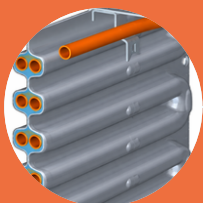
ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA

- Automatyczna, wysokoprecyzyjna kontrola temperatury.
- Łatwy i intuicyjny w obsłudze.



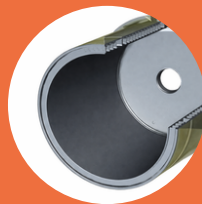
DOSTĘPNE RÓWNIEŻ Z MECHANICZNYMI TERMOREGULATORAMI

- Z niezawodnymi komponentami elektromechanicznymi o wysokiej trwałości.



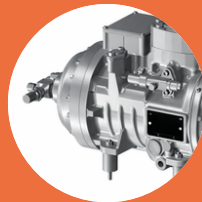
SKRAPŁACZ PŁYTOWY

- Wysokowydajny płytowy wymiennik ciepła zapewniający duże oszczędności w zużyciu wody.
- Szeroki przekrój przepływu wody zapobiegający powstawaniu osadów z kamienia.
- Układ chroniony dwoma osłonami ze stali nierdzewnej, zapobiegającymi utlenianiu oraz optymalizującymi wymianę ciepła.



CYLINDER MROŹNICZY

- 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.



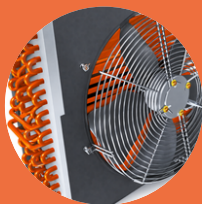
KOMPRESOR PÓŁHERMETYCZNY

- Duża moc i wysokie osiągi przy niskich temperaturach pracy.
- W razie potrzeby łatwy do naprawy.
- Specjalne chłodzenie głowicy zapewniające długą żywotność.



NAPĘD Z SILNIKIEM, PASKAMI I KOŁAMI PASOWYMI

- Przenosi moment obrotowy w sposób płynny i cichy.
- Tłumi obciążenia i drgania mechaniczne.
- Mocny i niezawodny silnik o dwóch prędkościach.



DOSTĘPNE RÓWNIEŻ Z KONDENSACJĄ POWIETRZNĄ

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



MODELE

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

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

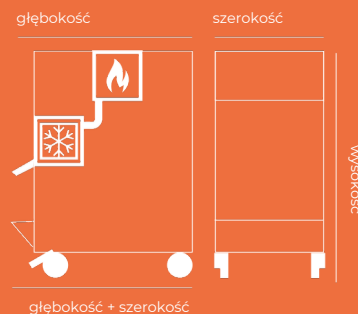
TRT 30E	TRT 50E	TRT 60E	TRT 120E
Model wolnostojący	Model wolnostojący	Model wolnostojący	Model wolnostojący
5	8,3	10	20
30	50	60	120
400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
5,9	8,1	10	18,6

System kondensacji	
--------------------	--

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

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

51	51	61	61	61	61	61	61
80	97	95	95	95	/	115	/
87.5	105	102.5	102.5	102.5	/	122.5	/
140	140	140	140	141	141	144	144
240	255	291	310	329	/	451	/



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

OBEJŹYJ WIDEO

