



Trittico Bio

machine combinée qui
pasteurisez le lait cru !

Être ou ne pas être biologiquement correct ?

Trittico Bio: tout à fait exact !



"Aujourd'hui, notre perte agricole la plus grave est la destruction déraisonnable du lait frais par pasteurisation (UHT) »...

William Campbell Douglas

Trittico Bio fabrique la glace qui rencontre la nature.
Gelato au lait cru frais venant de votre digne agriculteur, hautement contrôlé, riche en qualité nutritionnelle, mais surtout un lait qui n'est pas épuisé ou altéré par les phases de pasteurisation industrielle et moins cher que le lait que vous achetez au supermarché.



Trittico Bio pasteurise le lait de nos vaches une fois et rend délicieux glace. De cette façon, toutes les propriétés organoleptiques importantes du lait cru ne sont pas perdues, comme cela se produit normalement en acquérant du lait déjà pasteurisé. Et le résultat est une glace naturelle et nutritive. Si alors, en plus de un lait cru, vous choisissez aussi le bio, votre glace sera encore plus naturelle, vraiment biologiquement correcte !



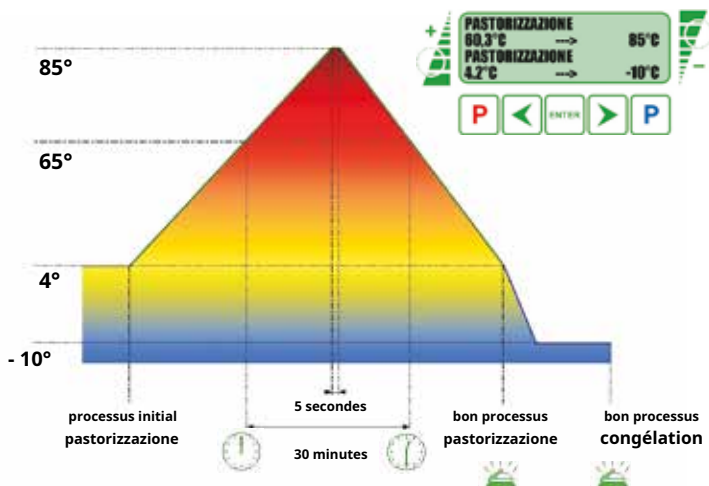
directives européennes 92/46 et 92/47 définissent les règles/procédures de pasteurisation du lait cru, y compris les températures, les phases de transformation, l'enregistrement des données de pasteurisation :

- Trittico Bio possède en soi un mémoire numérique avec un logiciel qui suit les procédures des directives. Il observe la température de pasteurisation et les phases de traitement.



SIÈGE SOCIAL Bravo SpA. A.
Montecchio Maggiore - Vicenza, Italie Tél. :
+39 0444 707700 Email : info@bravo.it bravo.it
www.bravo.it

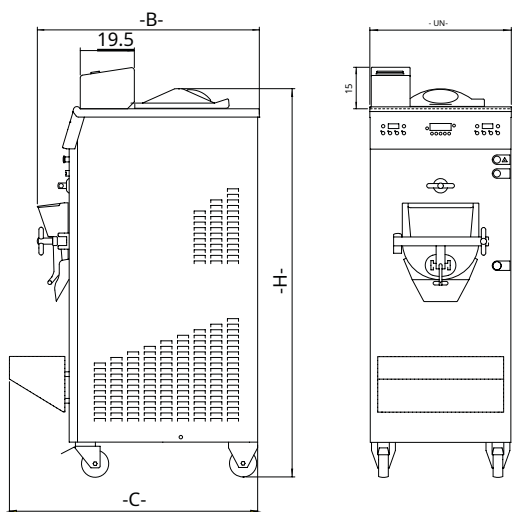
- Il enregistre et imprime toutes les données relatives au processus de pasteurisation du lait, utiles également aux fins de contrôle des autorités.



- Il possède également un dispositif anticontamination du lait unique et breveté pendant la pasteurisation.



Brevet EP-1319....



Être correct signifie respecter les gens choisis, leurs idéaux et donner une voix et une importance égale à chacun.

Taujourd'hui étant "biologiquement correct" moyens faire partie d'un monde qui change et qui veut que sa voix et sa raison soient écoutées, un monde de personnes qui ont choisi pour elles-mêmes un style de vie qui respecte la nature et les fonctions naturelles.

Prendre son lait cru chez les agriculteurs et pouvoir le pasteuriser chez soi, produire sa propre glace, c'est fabriquer un petit pas vers l'éco-durabilité de votre production, réduire les étapes entre le producteur et le consommateur, ayant un lait de haute qualité pour faire votre propre glace. Si ensuite, en plus du lait cru, vous choisissez également le lait biologique, le pas devient un grand pas, tout à fait exact ! C'est votre choix, soutenu par un monde de personnes qui vivent dans un segment de marché en croissance.



Faire ton choix, choisir d'être biologiquement correct !

Trittico Bio est certifié par « Muva Kempten », l'un des instituts de recherche les plus avancés en matière d'analyse, assurance qualité et développement des produits laitiers.

TECHNIQUE CARACTÉRISTIQUES	taille						
	30		60		120		
Production pour Cycle	je	5	10	20			
Moyenne horaire production *1	je	20/30	40/60	75/120			
Tension *2	Volt/Hz/ph	400/50/3	400/50/3	400/50/3			
Pouvoir *3	kW	5,8 5,9	9 9,2	18,6 19,9			
Réfrigération condenseur *4		eau	air+eau	eau	air+eau	eau	air+eau
Largeur (A)	cm	51	51	61	61	61	61
Profondeur (B)	cm	80	97	95	95	115	115
Profondeur (C)	cm	87,5	103,5	102,5	102,5	122,5	122,5
Hauteur (H)	cm	140	140	141	141	144	144
pois *5	cm	252	-	341	-	515	-

*1 La production horaire peut varier selon le type de mélange et le produit fini densité. *2 Disponible également en 60 Hz. *3 L'absorption exprimée en kW est à considérer comme la consommation horaire moyenne avec un mélange standard comme la fiordilatte.

*4 Le poids des machines refroidies par air sera estimé avant l'expédition.

Eau : système refroidi autonome. Air+eau : système refroidi autonome.

▲ Air+eau : condenseur à eau intégré et condenseur à air déporté.