



CRÈME PÂTISSÈRIE

BAVAROISE

CRÈME ANGLAISE

CRÈME CITRON

BECHAMEL

PÂTE DE FRUIT

GLACE

SORBET



# britbico<sup>®</sup> one

L'AUTOMATISATION DE VOS RECETTES  
DE PÂTISSÈRIE ET GLACES,  
TOUT SIMPLEMENT.





# TRITTICO ONE

L'ÂME DE TRITTICO® EN 9 PROGRAMMES  
POUR VOTRE PÂTISSERIE

## PROGRAMMES

- CREME PATISSERIE
- BAVAROISE
- CREME ANGLAISE
- CREME CITRON
- BECHAMEL
- PÂTE DE FRUIT
- GLACE
- SORBET
- PROGRAMME LIBRE

## AVANTAGES

Trittico One est unique en son genre, avec ses deux cuves independantes pour vos productions automatique de patisserie, glace et snacking.

- Flexibilité de production: de 3L à 9L
- Polyvence avec 9 programmes
- Pasteurisation par choc thermique
- Facilité d'utilisation
- Retour rapide sur votre investissement



CUVE SUPÉRIEURE  
INDÉPENDANTE  
CUISON JUSQU'À  
110°C



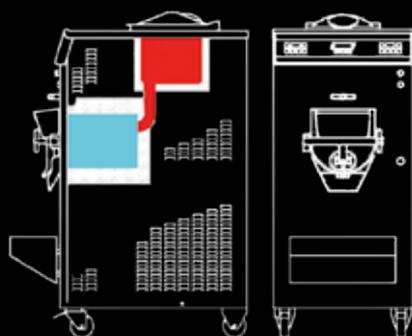
VALVE DE SÉCURITÉ  
INTERNE ET  
HERMÉTIQUE  
ENTRE LES DEUX  
CUVES



CUVE INFÉRIEURE  
INDÉPENDANTE À  
REFROIDISSEMENT  
CONTRÔLÉ  
JUSQU'À -10°C



ECRAN DIGITAL DE  
COMMANDE CUVE  
HAUTE ET BASSE



## DONNÉES TECHNIQUES

Production par cycle*	Lt	3-9	
Tension	Volt/Hz/Ph	400/50/3	
Puissance	Kw	8,5	
Condensation		Eau	Air
Largeur	cm	51	51
Profondeur	cm	96	117
Hauteur	cm	140	140
Poids	Kg	222	241

\*La production par cycle est susceptible de varier en fonction du type de mélange et la densité du produit fini.