



# Trittico Bio

原料奶巴氏杀菌的组合机器！

## 生物学上是否正确？ *Trittico Bio*： 完全正确！

“如今我们最严重的农业损失是通过巴氏杀菌（UHT）对鲜奶的无谓破坏”.....威廉坎贝尔道格拉斯 (*William Campbell Douglas*)

Trittico Bio, 制作符合大自然的冰淇淋。这款冰淇淋采用每日新鲜的原料奶, 来自信任的奶牛养殖户, 含有丰富的营养品质, 没有经过工业巴氏杀菌阶段的消耗和改变, 比超市的“奶”更便宜。Trittico Bio 仅对我们的牛奶进行一次巴氏杀菌, 制作出的冰淇淋美味且不失原料奶的感官特性, 这是市售经过巴氏杀菌的牛奶所不具备的。获得的是一种更自然健康的冰淇淋, 正是您想要使用的天然生物成分。

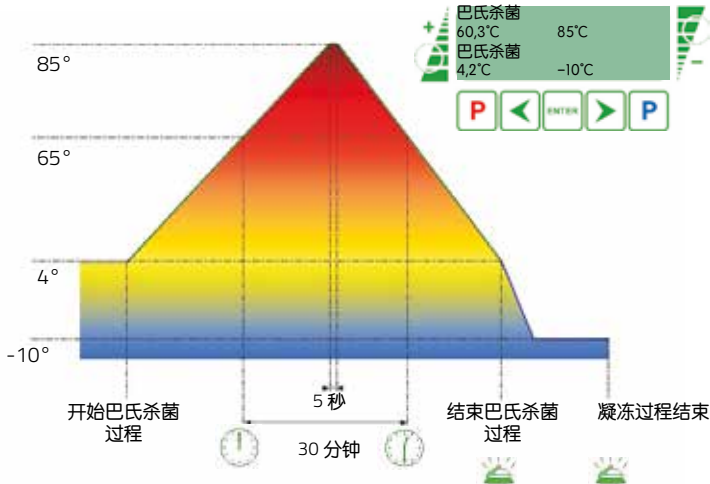


92/46 和 92/47 欧盟指令确立了原料奶的巴氏杀菌的规定/程序, 包括温度、加工步骤、巴氏灭菌数据的记录。Trittico Bio 本身具有配置了依据指令要求的程序软件的数字存储器。遵守巴氏杀菌温度和加工阶段的程

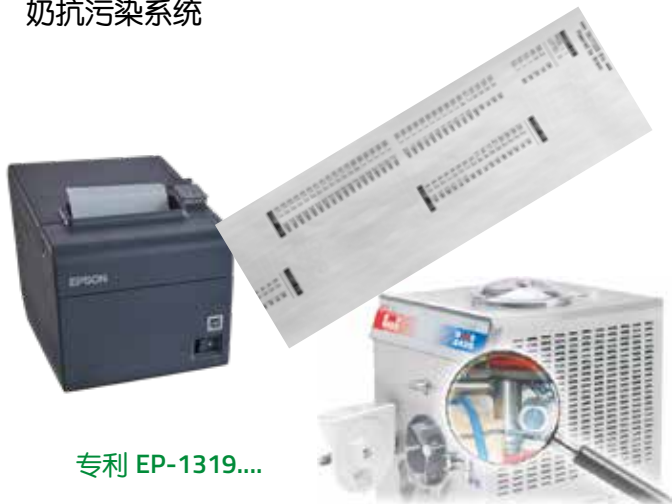


Bravo S.p.A. 股份公司总部  
Montecchio Maggiore - Vicenza, 意大利  
电话: +39 0444 707700 电子邮件: info@bravo.it  
www.bravo.it

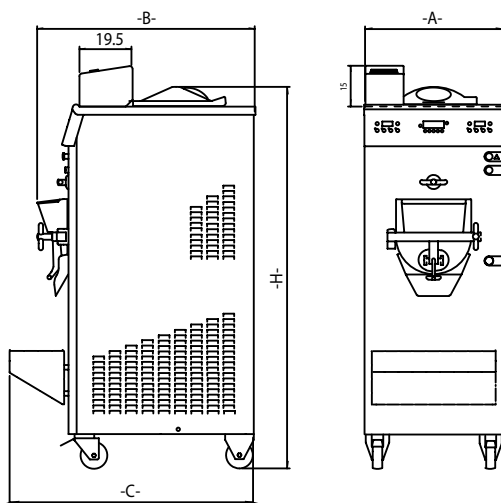
记录和打印与牛奶巴氏杀菌程序相关的所有数据，也可用于主管部门的检查。



在巴氏灭菌过程中，它还配有独家专利的牛奶抗污染系统



专利 EP-1319...



正确作为就是尊重所有人的选择，尊重他们的理想，尊重每个人。如今，作为“生物正确”意味着成为一个不断变化、想要发出自己的声音和理由的世界的一部分，在这个世界上的人们选择了一种尊重自然及其自然功能的生活方式。直接从养殖户那里获得原料奶和能够在自己的家中进行巴氏杀菌，制作出自己的冰淇淋，使自己的产品向生态可持续发展跨出一小步，取消生产者和消费者之间的中介，同时使用较高品质的牛奶制作自己的冰淇淋。如果那时，除了选择原料奶之外还选择了有机产品，这一步将成为一个完全正确的巨大飞跃！

这是您的选择，获得生活在不断增长市场中的人们支持。

天然食物资源

0距离

对环境影响小

Trittico Bio 获得“Muva Kempten”认证，“Muva Kempten”是分析、保证和开发乳制品质量的最先进研究机构之一

技术数据		机型					
		30		60		120	
周期产量	l	5		10		20	
每小时最低/最高产量*	l	20/30		40/60		75/120	
电压*2	Volt/Hz/ph	400/50/3		400/50/3		400/50/3	
功率*3	kW	5,8	5,9	9	9,2	18,6	19,9
冰箱冷凝器*4		水	空气+水	水	空气+水	水	空气+水
宽度 (A)	cm	51	51	61	61	61	61
深度 (B)	cm	80	97	95	95	115	115
深度 (C)	cm	87,5	103,5	102,5	102,5	122,5	122,5
高度 (H)	cm	140	140	141	141	144	144
重量*5	cm	252	-	341	-	515	-

\*1 根据所用混合物的类型和最终产品的密度，生产时间很容易产生变化。  
 \*2 也可提供60 Hz \*3 以kW表示的吸收功率应视为标准Fiordilatte型混合物的平均每小时耗电量。\*4 基本机器的重量。对于空气机型，其重量在发货时检测。  
 \*5 水机型：组合冰箱冷凝器。  
 ■ 空气+水机型：组合冰箱冷凝器。  
 ▲ 空气+水机型：组合冰箱水冷凝器和远程空气。

型 1016 可能随时修改显示的数据，制造商不再另行通知。