



Trittico Bio

la macchina combinata
che pastorizza il latte crudo!

Essere o non essere biologically correct?
Trittico Bio: totally correct!



"Oggi la nostra più grave perdita agricola
è l'insensata distruzione del latte fresco
attraverso la pastorizzazione (UHT)" ...

William Campbell Douglas

Trittico Bio, fa il gelato che incontra la natura.

Quel *gelato fatto con il latte crudo*, fresco di giornata, il latte del coltivatore diretto di fiducia, *ricco di qualità nutrizionali* e non impoverito ed alterato dalle fasi di pastorizzazione industriale, più economico inoltre del "latte" da supermercato.



Trittico Bio *pastorizza una sola volta il latte delle nostre mucche* e lo rende gustosissimo gelato, senza perdere le proprietà organolettiche del latte crudo, come accade invece al pastorizzato.

Il risultato è *un gelato più naturale* e sano quanto il latte e gli ingredienti di origine naturale biologica che desidererai utilizzare.



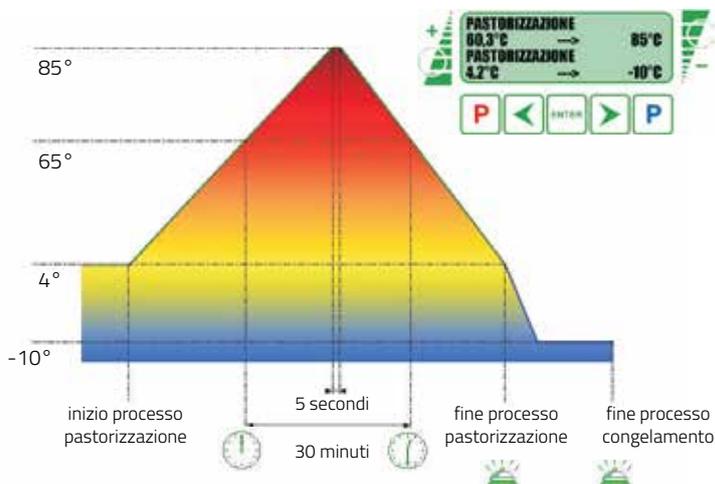
Le *direttive europee* 92/46 e 92/47 stabiliscono le norme/procedure per la pastorizzazione del latte crudo, tra cui le temperature, le fasi di lavorazione, la registrazione dei dati di pastorizzazione:

- Trittico Bio ha in sé una *memoria digitale* dotata di un software che segue le procedure delle direttive. Rispetta le *temperature* di pastorizzazione e le *fasi di lavorazione*.



HEADQUARTERS Bravo S.p.A.
Montecchio Maggiore - Vicenza, Italy
Tel.: +39 0444 707700 Email: info@bravo.it
www.bravo.it

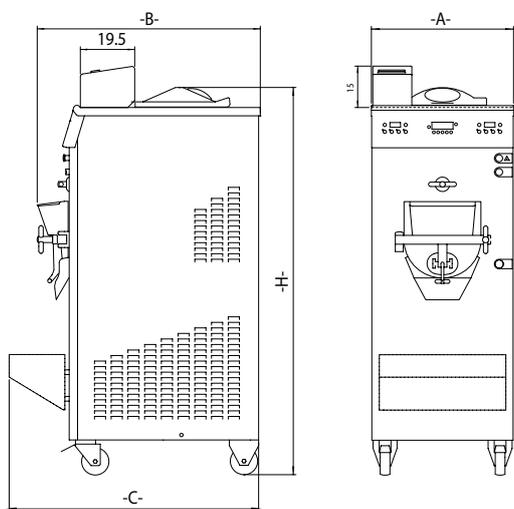
- Registra e stampa tutti i dati relativi al processo di pastorizzazione del latte, utile anche ai fini dei controlli delle autorità competenti.



- Inoltre dispone di un esclusivo sistema brevettato di *anticontaminazione del latte durante la pastorizzazione*.



Brevetto EP-1319....



Essere corretto significa *rispettare tutte le scelte* altrui, rispettare i loro ideali e dar voce ed eguale importanza ad ognuno.

Oggi, essere *"biologically correct"* significa far parte di un mondo che sta cambiando e che vuole far sentire la sua voce e le sue ragioni, un mondo di persone che hanno scelto per loro uno *stile di vita che rispetti la natura e le sue naturali funzioni*.

Prendere il latte crudo dal tuo coltivatore diretto e poterlo pastorizzare a casa tua, producendo il tuo gelato, è fare un piccolo *passo verso l'ecosostenibilità della tua produzione*, riducendo i passaggi tra il produttore e il consumatore, e avere un *latte d'alta qualità* per fare il tuo gelato.

Se poi, oltre a scegliere un latte crudo lo scegli anche biologico, quel passo, diventa un enorme balzo, *totally correct!*

È una tua scelta, sostenuta da un mondo di persone che popolano una fascia di mercato in continuo aumento.

Trittico Bio è certificato dal "Muva Kempten", uno dei più avanzati istituti di ricerca per l'analisi, la garanzia e lo sviluppo della qualità dei prodotti caseari.



DATI TECNICI		modello					
		30		60		120	
Capacità per ciclo	l	5		10		20	
Produzione min./max. oraria *1	l	20/30		40/60		75/120	
Tensione *2	Volt/Hz/ph	400/50/3		400/50/3		400/50/3	
Potenza *3	kW	5,8	5,9	9	9,2	18,6	19,9
Condensatore frigorifero *4		acqua		aria + acqua		acqua	
Larghezza (A)	cm	51	51	61	61	61	61
Profondità (B)	cm	80	97	95	95	115	115
Profondità (C)	cm	87,5	103,5	102,5	102,5	122,5	122,5
Altezza (H)	cm	140	140	141	141	144	144
Peso *5	cm	252	-	341	-	515	-

*1 La produzione oraria è suscettibile di variazione secondo il tipo di miscela impiegata e la densità del prodotto finito. *2 Disponibile anche in 60 Hz. *3 L'assorbimento espresso in kW è da considerarsi come consumo medio orario con una miscela standard tipo fiordilatte. *4 Peso della macchina base. Per le macchine ad aria il peso viene rilevato al momento della spedizione. *5 Acqua: condensatore frigorifero incorporato.

■ Aria+Acqua: : condensatore frigorifero incorporato. ▲ Aria+Acqua: condensatore frigorifero ad acqua incorporato ed aria remoto.