

TRITTICO BIO

*combined machine that
pasteurize raw milk!*



*Trittico Bio:
totally correct!*

Sein oder Nichtsein Biologically correct?



"Unser heutzutage größter landwirtschaftlicher Verlust wurde durch die unsinnige Zerstörung der Rohmilch während des Pasteurisiervorgangs verursacht"

William Campbell Douglas

Trittico Bio macht das Eis, welches der Natur begegnet. *Hergestellt mit Rohmilch*, frisch gemolken, die Milch des Direkterzeugers Ihre Vertrauens, sicher, *mit hoher Qualitätskontrolle*, reich an Ernährungsqualität, nicht verändert oder minderwertig verursacht durch die industrielle Phasen der Pasteurisierung und weitaus günstiger als den Kauf der Milch im Supermarkt.

Trittico Bio *pasteurisiert nur einmal die Kuhmilch* und macht daraus ein sehr schmackhaftes Eis.

Auf diese Weise gehen die wichtigen organischen Eigenschaften der Rohmilch nicht verloren, was normalerweise geschieht, wenn man bereits pasteurisierte Milch kauft und das Ergebnis ist ein natürliches und nahrhaftes Eis.

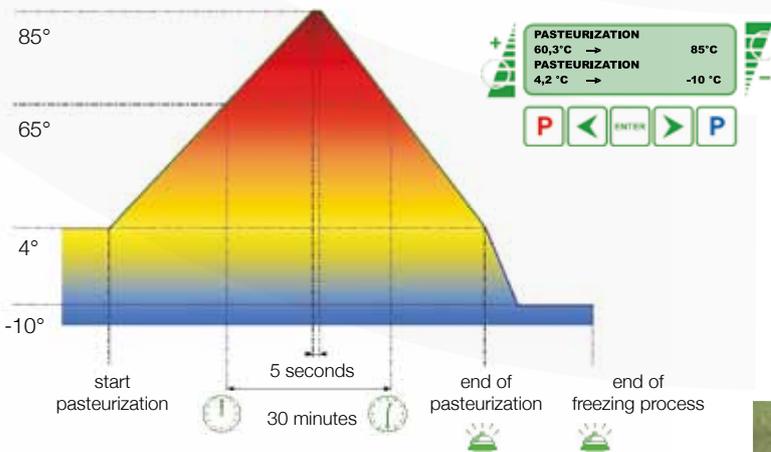
Wenn Sie können, entscheiden Sie sich zur Rohmilch zusätzlich zur biologischen Milch, so wird Ihr Eis noch natürlicher schmecken, wirklich *"biologically correct!"*.



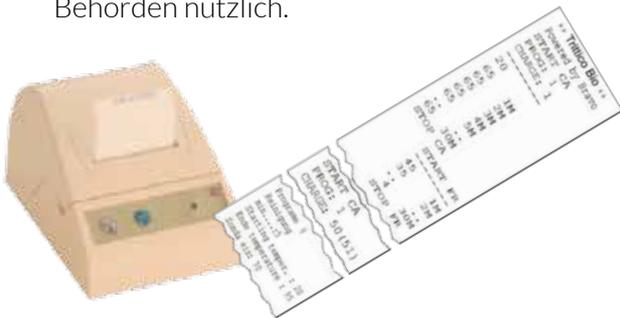
Die EU-Richtlinien 92/46 and 92/47 legen die Regeln bzw. Verfahren für die Rohmilchpasteurisierung einschliesslich der Temperaturen, der Verarbeitungsphasen und der Datenregistrierung der Pasteurisierung fest:



- Die Eismaschine Trittico Bio besitzt eine **digitale Software**, die die Verfahren der EU-Richtlinien kennt. Die Trittico Bio erkennt die **Temperaturen der Pasteurisierung und der Verarbeitungsphasen**.



- Sie erfasst und druckt alle Daten über den Prozess der Pasteurisierung. Dies ist für Kontrollen der Behörden nützlich.



- Die Eismaschine **Trittico Bio** verfügt auch über eine einzigartige, patentierte **Anti-Kontamination der Milch beim Pasteurisieren**.



Patent EP-1319....

Being correct means **respecting people's choices**, their ideals and giving voice and equal importance to everyone.

Today being **"biologically correct"** means being part of a world that is changing and wants its voice and its reason to be listened, a world of people who have chosen for themselves a lifestyle that **respects nature and natural functions**.

Taking your raw milk from farmers and being able to pasteurize it at home, producing your own gelato, means making a small **step towards eco-sustainability of your production**, reducing the steps between the producer and consumer, having a **high quality milk** to make your own gelato.

If then, in addition to a raw milk, you also choose the organic one, the step becomes huge leap, **totally correct!**

It is your choice, supported by a world of people that live in a growing market segment. Make **your choice**, choose to be **biologically correct!**



Trittico Bio wird durch das MUVA Kempten Institut zertifiziert, welches eines der modernsten Institute für Analyse, Qualitätssicherung und Entwicklung von Milchprodukten ist.

TECHNISCHE DATEN		modell					
		30		60		120	
kapazität pro zyklus	lt	5		10		20	
durchschnittliche produktion/std.*1	lt	20/30		40/60		75/120	
spannung*2	volt/hz/ph	400/50/3		400/50/3		400/50/3	
leistung	kw	5,8	5,9	9	9,2	18,6	19,9
kühlkondensator	wasser						
	luft + wasser						
breite	cm	51	51	61	61	61	61
tiefe	cm	80	97	95	95	115	115
tiefe	cm	87,5	103,5	102,5	102,5	122,5	122,5
höhe	cm	140	140	141	141	144	144
gewicht*3	cm	252	-	341	-	515	-

*1 Die Stundenproduktion ändert sich je nach verwendeter Mischung und Dichte des Endproduktes. *2 Erhältlich auch mit 60 Hz.

*3 Die Maschinen mit Luftkondensator werden vor der Auslieferung gewogen. Wasser: eingebautes Kondensationsystem. Luft+Wasser: eingebautes Kondensationsystem. Luft+Wasser: eingebautes Wasserkondensator und entfernter Luftkondensator.

Rev. 0214 Die Angaben können jederzeit und instos durch den Hersteller geändert werden.

