



Trittico Bio

combined machine that
pasteurize raw milk!

Sein oder Nichtsein Biologically correct?
Trittico Bio: totally correct!



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

William Campbell Douglas

Trittico Biomacht 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.



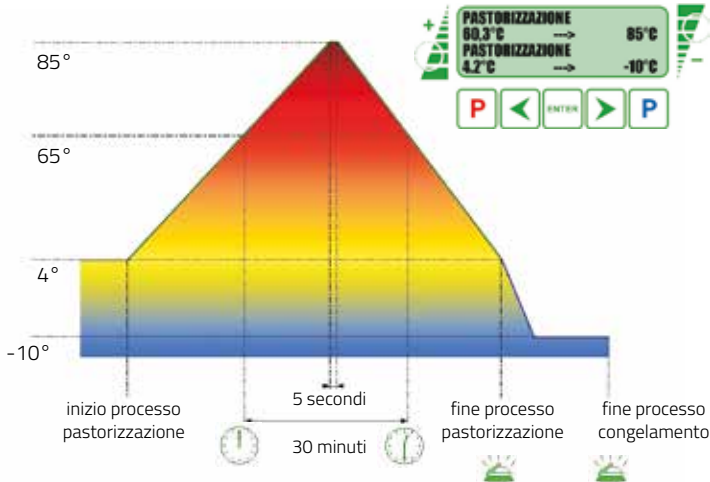
Die EU-Richtlinien 92/46 and 92/47 legen die Regeln bzw. Verfahren für die Rohmilchpasteurisierung einschliesslich der Temperaturen, der Verarbeitungsphasen und der Datenregistrierung der Pasteurisierung fest:

- 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*.



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

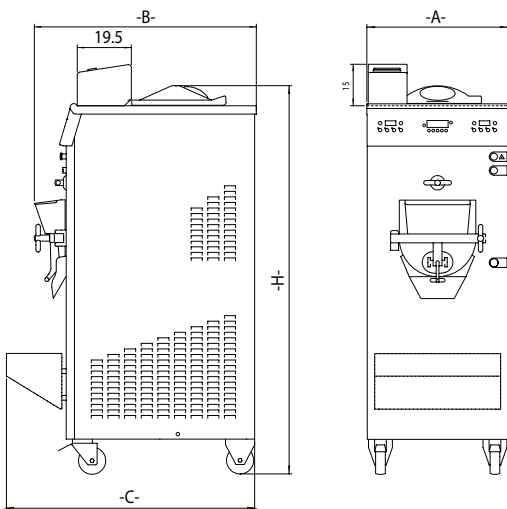
• Sie erfasst und druckt alle Daten über den Prozess der Pasteurisierung. Dies ist für Kontrollen der Behörden nützlich.



• Die Eismaschine **Trittico Bio** verfügt auch über eine einzigartige, patentierte **AntiKontamination der Milch beim Pasteurisieren**.



Patent EP-1319....



Korrekt zu sein bedeutet, dass man alle Wahlen und Ideale anderer respektiert und alle Stimme und gleiche Bedeutung gibt. **"Biologically correct"** zu sein bedeutet, dass man Teil einer Welt ist, die sich ändert und ihre Stimme und ihre Gründe erhebt. Eine Welt des Leute, die einen Lebensstil gewählt haben, der **die Natur und ihre Naturfunktionen respektiert**.



Die rohe Milch zu Ihrem direkten Bauer holen und sie zu Hause pasteurisieren können, während man das Eis erzeugt. Das ist ein kleiner Schritt nach der ökologische Nachhaltigkeit der Erzeugung. So kann man die Übergänge zwischen Erzeuger und Verbraucher kürzen und eine qualitativ hochwertige Milch haben, um das Eis zu machen.

Wenn man eine rohe und biologische Milch wählt, wird der Schritt einen riesigen Fortschritt, das heißt **totally correct**.

Das ist eine Wahl, die eine Welt des Leute vertritt, die ein Marktsegment ständig zunimmt bevölkern.

Trittico Bio wird von "Muva Kempten" bestätigt, das heißt einem der wichtigsten Forschungsinstitute für die Analyse, die Garantie und die Entwicklung der Qualität der Molkereiprodukte.

TECHNISCHE DATE		modell					
		30		60		120	
kapazität pro zyklus	l	5		10		20	
durchschnittliche produktion/std.*1	l	20/30		40/60		75/120	
spannung*2	Volt/Hz/ph	400/50/3		400/50/3		400/50/3	
leistung*3	kW	5,8	5,9	9	9,2	18,6	19,9
kühlkondensator*4		wasser	luft + wasser	wasser	luft + wasser	wasser	luft + wasser
breite (A)	cm	51	51	61	61	61	61
tiefe (B)	cm	80	97	95	95	115	115
tiefe (C)	cm	87,5	103,5	102,5	102,5	122,5	122,5
höhe (H)	cm	140	140	141	141	144	144
gewicht*5	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 Kondensationssystem.

Luft+Wasser ■: eingebautes Kondensationssystem.

Luft+Wasser ▲: eingebautes Wasserkondensator und entfernter Luftkondensator.