



OPTION
trittico®
FOUET

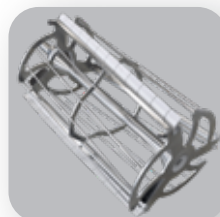
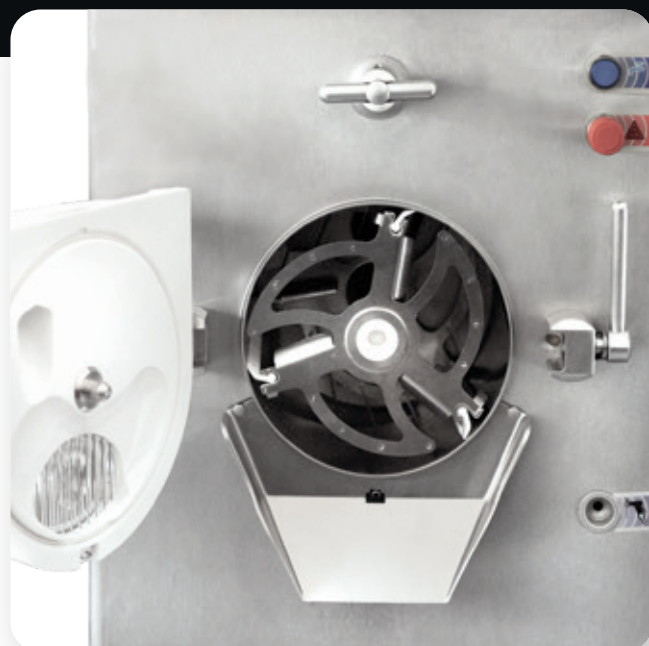
EN RÉALISANT LES PRODUITS DANS LE TRITTICO®, J'ÉLIMINE LA **CONTAMINATION BACTÉRIENNE** ET J'AUGMENTE LA **LONGÉVITÉ DU PRODUIT**

Avec le fouet en option, il est possible d'obtenir automatiquement une émulsion parfaite des produits. Le fouet est inséré dans la cuve inférieure du Trittico® dans le but de fouetter à la perfection crèmes, mousses et autres préparations.

LE FOUET PERMET DE CRÉER DES PRODUITS **PARFAITEMENT ÉMULSIONNÉS** QUI CONSERVENT LE VOLUME DANS LE TEMPS

CARACTÉRISTIQUES:

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Géométrie étudiée pour assurer une excellente extraction du produit.
- Équipé de lames de raclage interchangeables en polyoxyméthylène (POM).
- Diamètre de 230 mm avec 12 fils pour une émulsion parfaite.
- Vitesse gérée automatiquement par le logiciel.



LE RÉSULTAT EST UN PRODUIT **PLUS LÉGER** ET AGRÉABLE AU PALAIS



VIDEO

Crème au beurre



VIDEO

Pâte à bombe



VIDEO

Crème moussoline

