



OPTIONAL
trittico[®]
EVO MIX

L'UTILIZZO COMBINATO DI EVO MIX E TRITTIKO[®] PERMETTE DI RISCALDARE, FRIZIONARE, EMULSIONARE E RAFFREDDARE CON UN PROGRAMMA AUTOMATICO DIRETTAMENTE SULLA VASCA SUPERIORE

Evo Mix è un optional brevettato applicabile a Trittico[®], un utile e funzionale mixer ad immersione.

CARATTERISTICHE:

- Elevati rpm, 550 W di potenza.
- Tagliente a 3 lame intercambiabili.
- Connettore rapido per facile collegamento e rimozione da Trittico[®].
- Motore con circolazione forzata di aria per impedire l'aspirazione del vapore.
- Tempo di mixaggio impostabile dalla plancia frontale.
- Facile da smontare e pulire.



MIGLIORA LA STRUTTURA DI GELATI E SORBETTI, EMULSIONANDO EFFICACEMENTE IN FASE DI RISCALDAMENTO



VIDEO

Gelato



PER PRODOTTI DI PASTICCERIA, COME GANACHE E CREMEUX, IN CUI È NECESSARIO FRIZIONARE BURRO O BURRO DI CACAO



VIDEO

Ganache



VIDEO

Cremeux

