

AGRINDUSTRIA

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Providing the future

SIGEP
WORLD

Trittico 183 Executive Evo

Bravo Spa

Montecchio Maggiore (Vicenza)

Macchina combinata da banco per la produzione di gelato, prodotti di pasticceria e cioccolato con sistema ionico e doppio inverter

Pastorizza, raffredda e manteca attraverso due vasche indipendenti collegate da un passaggio interno che evita ogni tipo di contaminazione esterna.

Trittico® è la prima macchina combinata apparsa sul mercato: un brevetto rivoluzionario che ha ridefinito le regole del settore, racchiudendo l'intero concetto multi-macchina in un'unica tecnologia intuitiva, efficiente e veloce. Una sinergia che traduce in vantaggi concreti in termini di tempo, costi, qualità del prodotto, per la massima flessibilità di produzione.

AGRINDUSTRIA

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Providing the future

SIGEP
WORLD

Mantecatore per gelato Ready 8/12

Carpigiani - ALI Group

Anzola dell'Emilia (BO)

Mantecatore compatto da banco, in grado di gestire l'intero processo produttivo.

Ready 8/12: la soluzione da banco per produrre gelato artigianale italiano.

Questa tecnologia incorpora i 3 step del processo produttivo: pastorizzazione, maturazione e mantecazione. È ideale per gelaterie, ristoranti e pasticcerie; lavora da 1,5 a 2,5 kg per ciclo; occupa poco spazio e garantisce risultati professionali con ogni gusto. Grazie agli 8 programmi automatici, Ready 8/12 può produrre gelati, sorbetti e granite dalla consistenza perfetta.

AGRINDUSTRIA

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Providing the future

SIGEP
WORLD

Mantecatore da banco MIKRÌ

Frigogelo Srl

Azzano San Paolo (BG)

**Mantecatore da banco di dimensioni compatte,
alimentazione monofase, condensato ad aria.**

MIKRÌ è dotato di un agitatore in acciaio inox con tre pale in polimero alimentare, portello e tramoggia in acciaio inox.

Il processo produttivo viene comandato e controllato da un microprocessore elettronico che permette all'operatore di personalizzare il ciclo di produzione impostando la consistenza desiderata che, una volta raggiunta, viene segnalata da un avviso acustico.

In seguito, la macchina entra automaticamente nella fase di mantenimento fino a che l'operatore non provvede ad estrarre il gelato.