



# オールインワンの万能製菓マシン トリティコシリーズ

仕込みから製造までを1台に集約。  
加熱殺菌から冷却まで全てを内部  
タンクで行うため衛生的で安全!

従来の作業の流れ



TR-305 EVO

## LINE UP



TR-183 EVO



TR-305 EVO



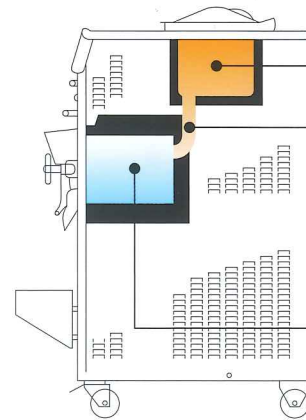
TR-183 startoronic



TR-305 startoronic

## マシン性能クローズアップ

### 加熱殺菌タンクから冷却タンクまで 内部作業だから衛生的、しかも安全



#### 加熱殺菌タンク

- ・直接温度を測るシビアな温度コントロール
- ・側面ヒーターにより余裕の加熱能力

#### 連結パイプ

- ・外部を通さず衛生的

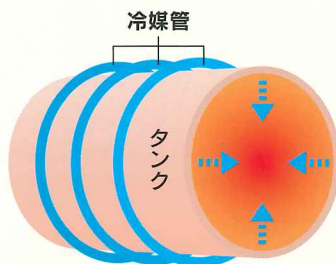
#### 冷却タンク

- ・タンク自体が冷媒管で  
ハイスピード冷却が可能

### 圧倒的な冷却スピードを生み出す冷却タンク

#### ●フリーザーの冷却方式イメージ図

#### 従来のコルク式タンク

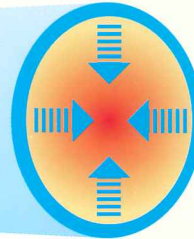


タンク外部に冷媒管をまき、冷却するため、点でしか冷せず、効率が悪い。



#### ブラボー社 ジャケット式タンク

タンク全体が  
冷媒管



ブラボー社のジャケット式タンク(国際特許MPGDI方式)に直接ガスを循環します。タンク自体が冷媒管となっているので、ハイスピード冷却が可能なのです。

\* MPGDI方式とはMulti Point Gas Direct Injection Systemの略です。

#### Q.なぜ冷却が速い方が 良いのか?

A.水が冷却されていくことによって結晶になります。凍結時間が短ければ短いほど、結晶の大きさは小さくなり、なめらかな空気を含んだふわっとしたアイスになります。だからトリティコがよいのです。



凍結時間が短い(結晶が小さい)



凍結時間が長い(結晶が大きい)

### 冷却能力+かきとりでタンク内に 残らない!仕上がりがなめらかな証拠



### すべてが計算された一体型マシン

- とにかく衛生的。イチジクなどシャーベットにしたい場合でも、殺菌ができるので安心。
- 必要な時に必要な分だけ製造可能。そのため作りたてが提供できます。



# 用途に応じて選べるトリティコ、2タイプ。

## 菓子製造にも力を発揮する EVOシリーズ

ジェラートはもちろん、さまざまなお菓子のプログラムを搭載。内部の加熱殺菌用・冷却用の各タンクで菓子製造には欠かせないシビアな温度管理ができるので、フランスではお菓子屋さんなどでも幅広い用途で使われています。



TR-183 EVO

TR-305 EVO

### [搭載しているプログラム]

- アイスクリーム
- カスタードクリーム
- ババロア
- チョコテンパリング
- ガナッシュ
- レモンクリーム
- パートドリュエイ
- フルーツシャーベット
- クレームムースリヌ
- ムース
- バタークリーム
- ベシャメルソース
- パータポンプ 他



### 仕込みは材料とトリティコがあればOK!

保存されているお菓子のプログラムを呼び出して作業開始。プログラムを使用すれば、作業者の経験や体調、季候を問わず誰でも常に同じものを作ることができます。



### 新機能

TR-305 EVO 以上

サクフワのシュー生地が簡単に!

## パートシュー

上部タンクで水と油脂を加熱、下部タンクにて粉合わせ、卵合わせができる機能を追加。誰にでも簡単にシュー生地が製造できます。



TR-183 startronic

TR-305 startronic

## ジェラートに特化した スタートロニックプレミアムシリーズ

ジェラートを始めたい方向けのエントリーモデル。原材料に合わせたシビアな設定は、トリティコにお任せください。高品質を簡単に製造できます。

### 加熱殺菌タンク

温度設定で加熱

### 冷却タンク [ 加熱・冷却設定は3つの中から選択 ]

温度設定で出来上がりをお知らせ

タイマーで出来上がりをお知らせ

電流値で出来上がりをお知らせ



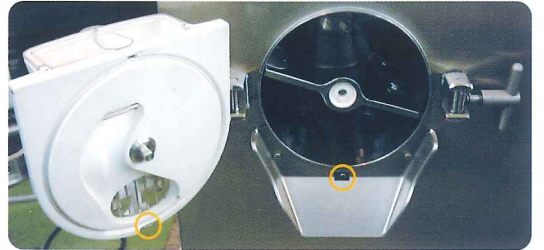
## トリティコ内部構造



※写真はTR-305 EVO

### 機能的なドア

ドアはポリカーボネイト製で軽く、丈夫で扱いやすい上に断熱性に優れています。副材料が投入しやすい形状になっており、アイスクリームの取り出し口もワンタッチで開閉が出来て、安全性からも二重、三重の装置を備えています。



### イオンセンサー (EVO モデルのみ)

ベースが持っている液体の伝導性を利用した画期的なイオンセンサーを搭載。量の多少に関わらず、全自動でフリーザーの回転数をインバーターでコントロールしながら均等な出来上がりをお知らせ。

### 2基のインバーター搭載 (EVO モデルのみ)

2基のインバーター搭載により攪拌の速度が制御でき、アイスクリームのオーバーラン調整にも効果抜群。カスタード冷却時の腰抜けを解消。さまざまな配合に対応できるように速度調節が可能。



## オプション

※後付けはできません



EVO MIX(305以上)

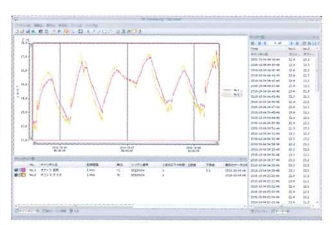


7インチタッチパネル(305以上)



パータシュー

## その他のオプション



温度記録システム

### テクニカルデータ

モデル		TR-183 EVO	TR-305 EVO	TR-610 EVO	TR-1020 EVO
		TR-183 startoronic	TR-305 startoronic	TR-610 startoronic	TR-1020 startoronic
1回の製造量	ℓ	3	5	10	20
電圧 50/60Hz	Volt	3φ 200V	3φ 200V	3φ 200V	3φ 200V
消費電力	kW	4.2	6.3	9.8	17.5
冷却方法		水冷	水冷	水冷	水冷
幅	mm	500	510	610	610
奥行	mm	790	800	950	1150
全長	mm	790	880	1030	1230
高さ	mm	780	1400	1410	1440

●仕様、その他は改善のため、予告なく変更する場合がございますのでご了承下さい。



ホイッパー



183用台車

お問い合わせは



本社 〒380-0918 長野県長野市アークス9番3号  
Tel. (026) 224-1128 Fax. (026) 224-4381

東京支店 〒130-0024 東京都墨田区菊川2丁目18番11号  
ラポ Tel. (03) 6659-3220

www.nyb.co.jp e-mail: nyb@nyb.co.jp