



TELME®

MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE



CVF

FREZERY COMBI DO LODÓW
PROFESJONALNE & TOP LEVEL

CREMAGEL
FREZERY DO LODÓW COMBI

CVF

CREMAGEL 5
CREMAGEL 10
CREMAGEL 20

z jednym cylindrem



SERIA PROFESJONALNA
WYTRZYMAŁE, ŁATWE W OBSŁUDZE

CREMAGEL FREZERY COMBI DO LODÓW



CREMAGEL 5, CREMAGEL 10, CREMAGEL 20,

Profesjonalne urządzenia wielofunkcyjne, które przygotowują wszelkie rodzaje kremów i specjalności cukierniczych, pasteryzują i frezują lody.

- ✓ **Automatyzacja** procesów pozwala na zaoszczędzenie czasu pracy i wysiłku pracownika, jak również zapewnia maksymalną higienę pracy.
- ✓ Pionowy **cylinder** ma wiele zalet: łatwe napełnianie, ciągła widoczność produktu oraz szybkie dodawanie składników płynnych bądź sypkich.
- ✓ Powolne, szybkie lub średnie **prędkości obrotów** w zależności od specyfiki produktu.
- ✓ **Automatyczne** przywołanie ostatniego cyklu oraz jego powtórzenie w razie braku prądu.

Z urządzeniem **Cremagel** wiele specjalności cukierniczych może zostać przygotowane w mgnieniu oka: krem angielski, maślane, bawarski, dżemy, marmolady, sosy owocowe, lukry, sos karmelowy, panna cotta, zabajone, pudding, marshmallows, lody, sorbety itd.



 **Cykl** do produkcji kremów i produktów cukierniczych

 **Cykl grzania** dla produktów wymagającej obróbki termicznej

 **Cykl Combi** do przygotowania, przetworzenia, pasteryzacji i produkcji lodów

 **Cykl chłodzący** dla produktów przetwarzanych na zimno, do schładzania oraz przygotowania lodów

**COMBIGEL
FREZERY DO LODÓW COMBI**

**COMBIGEL 3 / 3 A
COMBIGEL 8 / 8 A**

2 cylindry



**SERIA PROFESJONALNA
WYTRZYMAŁE, ŁATWE W OBSŁUDZE**

COMBIGEL FREZERY DO LODÓW COMBI



COMBIGEL 3, COMBIGEL 3 A, COMBIGEL 8, COMBIGEL 8 A,

Urządzenia z linii profesjonalnej.

Pełne laboratorium w jednym urządzeniu.

Dwa pionowe cylindry pozwalają na symultaniczne i ciągłe używanie cyklu podgrzewania i chłodzenia do pasteryzacji oraz produkcji lodów rzemieślniczych.

- ✓ **Możliwość** pasteryzacji jednej mieszanki oraz frezowanie innej w tym samym czasie.
- ✓ **Możliwość** przygotowania wielu receptur
- ✓ **Zaspokoi** wszelkie wymagania względem jakości przygotowanych lodów rzemieślniczych, sorbetów lub granit.
- ✓ **Cykl w oparciu o czas** pozwoli na uzyskanie idealnej konsystencji i tekstury lodów.
- ✓ **Cykl w oparciu o temperaturę** pozwala na dużą powtarzalność procesu niezależnie od ilości mieszanki.
- ✓ **Konserwacja** urządzenia po zakończonej pracy ułatwia operatorowi użytkowanie.
- ✓ **Informacja** na temat ilości pracy urządzenia w celu zaplanowania przeglądu.
- ✓ **Auto-diagnoza** w celu wsparcia technicznego.



PASTOGEL T
FREZERY DO LODÓW COMBI



PASTOGEL T 3-6
PASTOGEL T 4-8 /4-8 A

1 cylinder



SERIA TOP LEVEL
WYSOKA WYDAJNOŚĆ, ZIELONA TECHNOLOGIA

PASTOGEL T FREZERY DO LODÓW COMBI



PASTOGEL T 3-6, PASTOGEL T 4-8, PASTOGEL T 4-8 A

To urządzenia wielofunkcyjne z serii **Top Level**, które pozwalają na mieszanie, gotowanie, pasteryzowanie oraz produkcję lodów rzemieślniczych.

- ✓ **Wielozadaniowe i szybkie** dla wszelkich produktów potrzebującej obróbki termicznej.
- ✓ **Wytrzymały, 5 calowy wyświetlacz dotykowy** z łatwym i przyjaznym w obsłudze interfejsem. Zaprogramowane 18 cykli: 9 do lodów rzemieślniczych, 7 dla produktów cukierniczych, 2 dla gastronomii oraz „puste” programy do zaprogramowania.
- ✓ Urządzenia są **kompaktowe** i nadają się nawet do małych pracowni.
- ✓ **Grzanie pośrednie** przy użyciu termo-konduktywnego płynu pozwala na zachowanie wszystkich wartości organoleptycznych.
- ✓ Etapy cyklu są widoczne dzięki **przezroczystej pokrywie**. Otwierana pokrywa pozwala na przygotowanie produktów, których nie przygotowujemy w urządzeniach z poziomym cylindrem.



- ✓ **Pionowy cylinder:** łatwe napełnianie i duża przydatność w lodziarniach. Efektywnie miesza i frezuje mieszankę, włączając do niej powietrze oraz podrzucając ją. - Ścianki i dno cylindra równomiernie chłodzą całą zawartość cylindra.
- ✓ **Auto-diagnoza** w celu ułatwienia wsparcia serwisowego.





CREMAGEL LINIA PROFESJONALNA



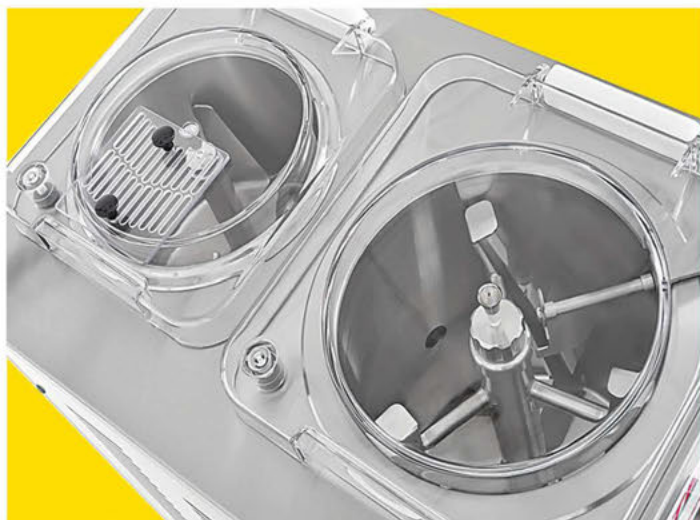
Miesza,
nawadnia,
sanityzuje,
schładza,
utrzymuje
temperaturę



Wolne, szybkie lub
średnie **prędkości**
obrotów w
zależności od
produktu

COMBIGEL LINIA PROFESJONALNA

Blenduje,
podgrzewa,
gotuje,
zamraża
szokowo,
frezuje



Idealny dla pracowni o
małej powierzchni bez
możliwości instalacji
więcej niż jednego
urządzenia.



PASTOGEL T SERIA TOP LEVEL



Miesza,
blenduje,
podgrzewa,
sanityzuje,
schładza,
frezuje.



Wytrzymały, 5cilo calowy
wyświetlacz dotykowy z
intuicyjnym i łatwym w
obsłudze interfejsem.



KLIENCI DOCELOWI

Urządzenia **combi** trafiają
w gusta producentów lodów
rzemieślniczych.

Są idealne do produkcji wysokiej
jakości sorbetów jak również
syropów cukrowych dzięki
obróbce cieplnej.

Możliwość przygotowania
dużej ilości różnych
receptur pozwala na
utworzenie lojalności
między producentem a
klientem.

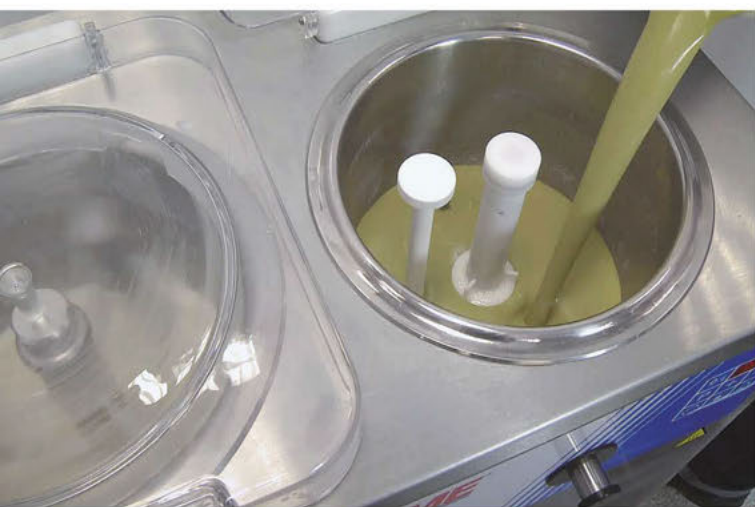
Urządzenia te nadają się
również do produkcji
cukierniczej, czekoladowej,
dla restauracji czy średniej
wielkości pracowni
lodziarskich.

Urządzenia **combi** oferują
mnogość możliwości
produkcyjnych dla Twojej firmy.



DANE TECHNICZNE I WYDAJNOŚCIOWE

	Sz - G- W cm	Natężenie	Chłodzenie	Mieszanki na cykl, L	Mieszanki na cykl, Kg	Czas pracy, min	Maksymalna, godzinna produkcja
SERIA PROFESJONALNA							
CREMAGEL 5	46x60x110	6 A - 3 kW V 400 - 50 - 3	powietrze	1÷5	1,2÷5	15÷30	według produktu
CREMAGEL 10	49x60x110	8 A - 5 kW V 400 - 50 - 3	powietrze/ woda	3÷10	3,5÷11	8÷40	według produktu
CREMAGEL 20	51x70x115	11 A - 6 kW V 400 - 50 - 3	powietrze/ woda	4÷18	4,5÷19	8÷40	według produktu
TOP LEVEL TOUCH							
PASTOGEL T 3-6	49x60x110	8 A - 5 kW V 400 - 50 - 3	powietrze/ woda	3÷6	3,5÷7	8÷40	10÷35
PASTOGEL T 4-8	51x70x115	13 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	woda	4÷8	4,5÷9	8÷40	20÷60
PASTOGEL T 4-8 A	51x90x115	14 A - 7 kW V 400 - 50 - 3	powietrze	4÷8	4,5÷9	8÷40	20÷60
SERIA PROFESJONALNA							
COMBIGEL 3	74x45x105	14 A - 5,6 kW V 400 - 50 - 3	woda	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	15÷30
COMBIGEL 3 A	74x45x105	14 A - 5,6 kW V 400 - 50 - 3	powietrze	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	15÷30
COMBIGEL 8	53x77x115	19 A - 10 kW V 400 - 50 - 3	woda	4÷8	4,5÷9	8÷20	35÷60
COMBIGEL 8 A	53x97x115	21 A - 10,5 kW V 400 - 50 - 3	powietrze	4÷8	4,5÷9	8÷20	35÷60



Dane techniczne powinny być traktowane jako orientacyjne. Producent zastrzega sobie prawo do prowadzenia zmian.

IN+PLUS
food tools & equipment

43-211 Piasek
ul. Słowackiego 41
+48 730 850 156

mkalinowski@inplusgastro.pl
www.inplusgastro.pl

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

TELME SpA
Via S. Pertini, 10
26845 Codogno (Lodi) Italia
Tel. 0377 466660 - Fax 0377 466690
telme@telme.it - www.telme.it