

TELME®

MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE



HBF

POZIOME FREZERY
PROFESJONALNE & TOP LEVEL

PROFIGEL FREZERY DO LODÓW



PROFIGEL 30-50, PROFIGEL 50-70 PROFIGEL 70-100

Urządzenia z linii profesjonalnej

- ✓ Produkują większe ilości lodów w porównaniu do innych urządzeń o tej samej mocy



- ✓ Cykl programowany w oparciu o czas dla idealnej tekstury i konsystencji



- ✓ Cykl programowany w oparciu o temperaturę dla dłuższej przydatności produktu

- ✓ Efektywny i szybki proces produkcji
- ✓ Średnie napowietrzenie na poziomie 40% oraz wyjątkowa kremowość lodów
- ✓ Produkuje suche lody z optymalną strukturą oraz łatwością w nabieraniu



Urządzenia dozujące

Ekstrakcja produktu zgodna ze standardami. Szybkie i wygodne opróżnianie cylindra. Produkt gotowy do sprzedaży zaraz po produkcji.



PROFIGEL
FREZERY DO LODÓW

PROFIGEL 30-50
PROFIGEL 50-70
PROFIGEL 70-100



LINIA PROFESJONALNA
WYTRZYMAŁE, ŁATWE W OBSŁUDZE

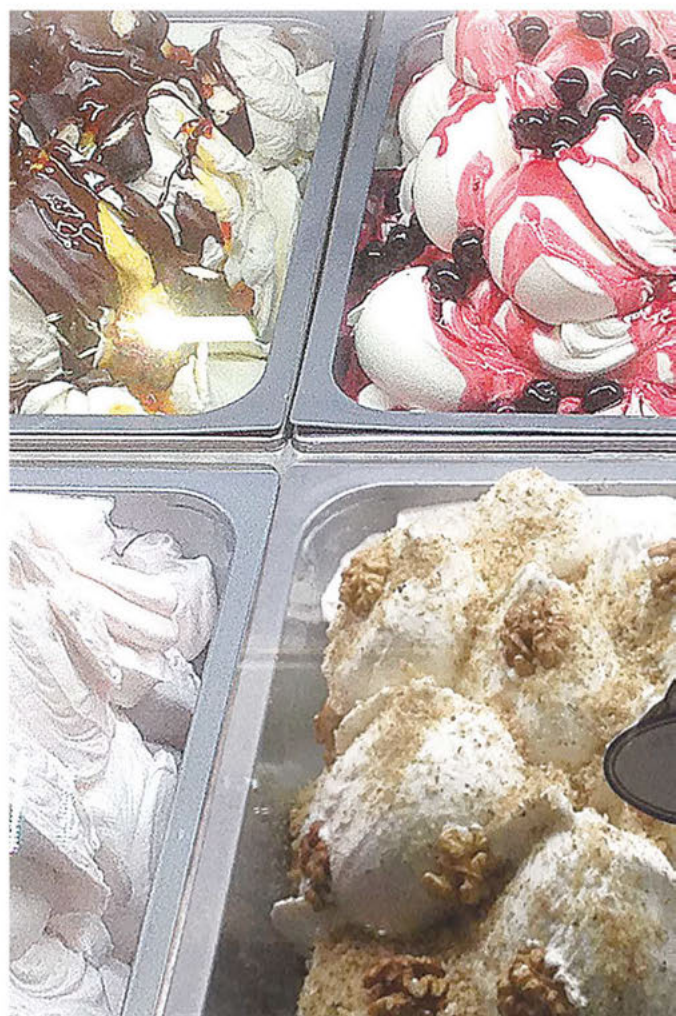
EXTRAGEL T FREZERY DO LODÓW



EXTRAGEL T 50-70 EXTRAGEL T 70-100

Urządzenia z linii **Top Level**, które zadowolą najbardziej wymagających profesjonalistów

- ✓ Wytrzymały, 5-cio calowy **wyświetlacz dotykowy** z intuicyjnym i łatwym w obsłudze interfejsem (możliwość używania w rękawiczkach)
- ✓ **Inwerter** dla zmiennej prędkości obrotu mieszadła
- ✓ **15 programów:**
 - 6 programów w oparciu o temperaturę dla lodów rzemieślniczych;
 - 3 programy wysokiego napowietrzenia;
 - 3 programy niskiego napowietrzenia;
 - 1 program w oparciu o czas;
 - 1 program do granity owocowej lub miętowej;
 - 1 program do granity kawowej;
 - „puste” programy – możliwość stworzenia własnego programu.
- ✓ **Cylindry z podwójnym obiegiem chłodniczym** do produkcji większej ilości lodów w porównaniu do urządzeń innych producentów o tej samej mocy.
- ✓ **Ek efektywny i krótki cykl produkcyjny**
- ✓ **Napowietrzenie na poziomie 40%** oraz wyjątkowa kremowość lodów.
- ✓ **Szybka lub wolna ekstrakcja produktu** w celu napełnienia kilku kuwet lub do szybkiej ekstrakcji całości cylindra.



- ✓ **Ek efektywna i pełna ekstrakcja produktu.**
- ✓ **Produkcja suchych lodów** z optymalną strukturą oraz łatwością nabierania.
- ✓ **Jasny i klarowny design** z wykorzystaniem stali nierdzewnej.

EXTRAGEL T
FREZERY DO LODÓW

EXTRAGEL T 50-70
EXTRAGEL T 70-100



SERIA TOP LEVEL
WYSOKA WYDAJNOŚĆ, ZIELONA TECHNOLOGIA

PROFIGEL SERIA PROFESJONALNA

CECHY DOSTĘPNE WE WSZYSTKICH FREZERACH POZIOMYCH



Duża półka
z regulowaną
wysokością (na kувety
lub okrągłe tuby)



Łatwy w użyciu panel
przycisków

HBF

Cylindry z podwójnym
obiegim chłodniczym
pozwalają na przygotowanie
większej ilości lodów,
w orównaniu z innymi
urządzeniami o tej samej
mocy.



CECHY DOSTĘPNE WE WSZYSTKICH FREZERACH POZIOMYCH

Urządzenie osadzone na
kółkach w celu łatwego
przemieszczania.



Prysznic myjący –
zewnętrzny element
urządzenia pozwalający
na szybkie i dokładne
umycia urządzenia, oraz
innych elementów
w zasięgu prysznica.
Możliwość zamówienia
prysznica z mieszaczem
wody ciepłej i zimnej.



Mieszadło ze stali nierdzewnej
polerowanej maszynowo. Łatwe
w wymianie skrobaki pozwalają na
optymalne wykorzystanie mocy
kompresorów.

EXTRAGEL T SERIA TOP LEVEL



Wytrzymały, 5-cio calowy
wyświetlacz dotykowy
z intuicyjnym i łatwym
w obsłudze interfejsem





DANE TECHNICZNE I WYDAJNOŚCIOWE

	Sz - G - W cm	Natężenie	Chłodzenie	Mieszanek na cykl, L	Mieszanek na cykl, Kg	Czas pracy, min	Maks. godzinna produkcja, L
PROFESJONALNA							
PROFIGEL 30-50	51x60x138	8 A - 3,5 kW V 400 - 50 - 3	powietrze/ woda	3÷7	3,5÷8	8÷12	50
PROFIGEL 50-70	51x75x152	15 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	woda	3÷10	3,5÷11	5÷12	70
PROFIGEL 70-100	51x75x152	21 A - 7,5 kW V 400 - 50 - 3	woda	4÷15	4,5÷16	5÷12	100
TOP LEVEL TOUCH							
EXTRAGEL T 50-70	51x75x152	15 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	woda	3÷10	3,5÷11	5÷12	70
EXTRAGEL T 70-100	51x75x152	21 A - 7,5 kW V 400 - 50 - 3	woda	4÷15	4,5÷16	5÷12	100



IN+PLUS
food tools & equipment

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

mkalinowski@inplusgastro.pl
www.inplusgastro.pl

TELME
MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE

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

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