

TELME[®]
MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE



SFY

**LODY SOFT
I MROŻONY JOGURT
LINIA PROFESJONALNA**

SOFTGEL LODY SOFT & MROŻONY JOGURT

TELME
MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE

SOFTGEL 320 SOFTGEL 336

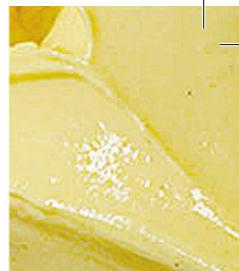
- ✓ Z dwoma zbiornikami na dwa smaki i jeden mieszany smak lodów soft
- ✓ Podstawowe urządzenia napełniane grawitacyjnie
- ✓ Softgel 320 jest dostępny z opcjonalnym wózkiem. Softgel 336 dostępny jako model podłogowy
- ✓ Produkują lody soft lub mrożony jogurt, które coraz częściej cieszą się popytem dzięki obecnemu trendowi zdrowotnemu.
- ✓ Łatwe w użyciu, codzienna konserwacja wymaga bardzo mało czasu
- ✓ Można sprzedawać w rożkach lub kubkach
- ✓ Uchwyt rożków ma 2 rury



**SOFTGEL
MASZYNY NAPEŁNIANE
GRAWITACYJNIE**

SFY

**SOFTGEL 320
SOFTGEL 336**



**LINIA PROFESJONALNA
WYTRZYMAŁE, ŁATWE W UŻYCIU**

SOFTGEL P LODY SOFT & MROŻONY JOGURT



SOFTGEL 320 P Model z dwoma zbiornikami na dwa smaki i jeden mieszany smak lodów soft

- ✓ Zbiorniki o pojemności 7 litrów
- ✓ Opcjonalnie dostępne z wózkiem
- ✓ Zbiorniki są napełniane przez dwie pompy, które są płukane przez przepływ wody i nie muszą być codziennie demontowane
- ✓ Elektroniczny panel sterowania pozwala na korzystanie z różnych funkcji: przechowywanie w temperaturze i przez noc jak również konsystencja danego

SOFTGEL 400 P TWIN Model podłogowy z dwoma niezależnymi zbiornikami z dużą pojemnością.

- ✓ Zbiorniki mają pojemność 14 L
- ✓ Niezależne elektroniczne panele sterowania i rozmrażanie zbiornika pozwala na używanie różnych rodzajów mieszanek. Można używać jednego zbiornika, zostawiając drugi nieaktywny
- ✓ Urządzenie jest wyposażone w kontrolę minimalnego poziomu mieszanki (z sygnałem dźwiękowym oraz sygnałem świetlnym)



**SOFTGEL
Z POMPAMI CIŚNIENIOWYMI**

SFY

**SOFTGEL 320 P
SOFTGEL 400 P TWIN**



**LINIA PROFESJONALNA
WYTRZYMAŁE I ŁATWE W UŻYCIU**

GŁÓWNE FUNKCJE SOFTGEL



SOFTGEL

- ✓ Napełnianie grawitacyjnie
- ✓ Konserwacja mieszanki w temperaturze 4°C. Mieszanie, zmrażanie oraz wprowadzanie powietrza do mieszanki
- ✓ Utrzymywanie gotowej mieszanki w cylindrze.
- ✓ Natychmiastowe dozowanie lodów soft

PRZEZNACZENIE

- ✓ Sprzedaż porcjowanych lodów soft i mrożonego jogurtu
- ✓ Przygotowanie deserów lodowych z dodatkami: bita śmietana, polewa wiśniowa, czekoladowa itd.
- ✓ Napełnianie kubeczków

TYPOWY ODBIORCA

Firmy o małej powierzchni i wiedzy na temat produkcji lodów rzemieślniczej. Urządzenia do lodów soft są łatwe w użyciu, dozują produkt natychmiastowo oraz mogą być w nich użyte gotowe mieszanki.

SOFTGEL P PROFESJONALNE URZĄDZENIA

SOFTGEL P

- ✓ Modele Softgel P są wyposażone w **pompy rotacyjne** napęniające cylinder. Wprowadzane powietrze do mieszanki pozwala na uzyskanie idealnej konsystencji produktu.
- ✓ Utrzymywanie mieszanki w temperaturze 4°C
- ✓ Mycie i sanityzacja są bardzo łatwe, ponieważ pompy są przepłukiwane na bieżąco i nie jest wymagany ich demontaż.
- ✓ Wyższa funkcjonalność i wytrzymałość dzięki wysokich możliwościach produkcyjnych.



D A N E T E C H N I C Z N E I W Y D A J N O Ś C I O W E

	Sz. G. W. cm	Natężenie	Chłodzenie	Pojemność L	Produkcja/h rożki 75 g	Produkcja/h Kg
SERIA PROFESJONALNA						
SOFTGEL 320	50x55x72	13 A - 2,4 kW V 230 - 50 - 1 10 A - 2,4 kW V 400 - 50 - 3	powietrze	6x2	180	13,5
SOFTGEL 336	50x55x145	10 A - 3,8 kW V 400 - 50 - 3	powietrze	8x2	300	22,5
SOFTGEL 320 P	55x60x82	15 A - 2,9 kW V 230 - 50 - 1 12 A - 2,9 kW V 400 - 50 - 3	powietrze	7x2	200	15
SOFTGEL 400 P TWIN	60x72x150	12 A - 4,5 kW V 400 - 50 - 3	powietrze	14x2	400	30

IN+PLUS
food tools & equipment

3LDVHN
XO 6ãRZDFNLHJR

PNDOLQRZVNL#LQSOXVJDVWU
ZZZ LQSOXVJDVWUR SO

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.