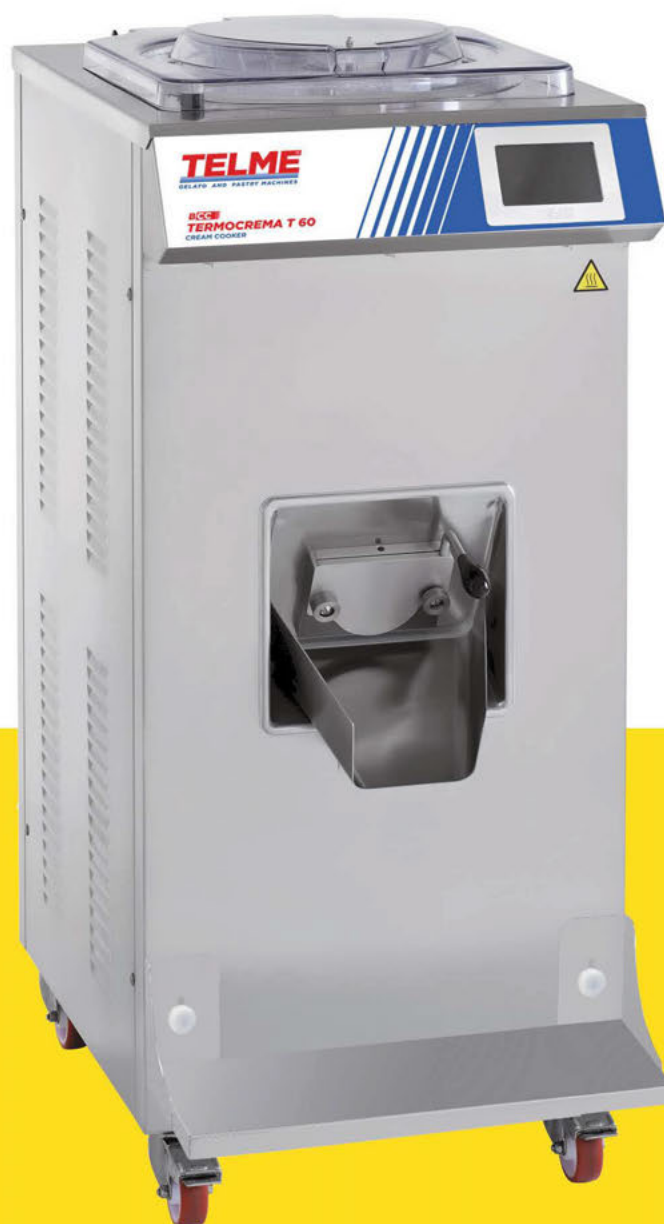




Urządzenie do produkcji kremów dla piekarni pozwala na uniknięcie konieczności chłodzenia produktu w temperaturze pokojowej na powierzchniach płaskich. Pracownik który musi ać i przygotowywać krem, może zająć się i n n y m i czynnościami gdy urządzenie robi to automatycznie

TELME[®]
MASZyny LODOWE I CUKIERNICZE



BCC ///

**URZĄDZENIA DO
PRODUKCJI KREMÓW
SERIA TOP LEVEL**

TERMOCREMA T SZCZEGÓŁY KONSTRUKCJI I FUNKCJE

- ✓ **Automatyzacja i przyspieszenie** czynności manualnych pozwalające na oszczędność czasu pracy, wysiłku oraz zapewniające najwyższe standardy higieny i jakości.
- ✓ **Miesza i blenduje** składniki (mleko, śmietana, mąka, mleko w proszku, owoce itd.) potrzebne do produkcji kremów, specjałów cukierniczych i piekarniczych jak również gastronomicznych oraz lodowych. Mieszanie składników w określonej temperaturze w danym czasie i o zadanej prędkości obrotów.
- ✓ **Podgrzewa, gotuje, stanyzuje**: rozpuszcza tłuszcze i czekoladę, nawadnia produkty stałe oraz eliminuje patogenną florę bakteryjną jak również odparowuje nadmiar wody z produktu.



- ✓ **Podwójna pokrywa** pozwala na łatwe dodawanie produktów w trakcie cyklu jak również ułatwia odparowanie wody z produktu.
- ✓ **Temperuje** czekoladę mleczną, białą lub deserową. (Termocrema T 30 i T 60)
- ✓ **Schładza i przeprowadza pełny proces pasteryzacji** zapobiegając wzrostowi bakterii oraz utrzymuje produkt w optymalnej temperaturze zgodnej z wytycznymi.
- ✓ **Wyrzut** produktu po skończonym cyklu jest szybki i sprawny.
- ✓ **Prysznic myjący**, celowo zewnętrzny, pozwala na sprawne i szybkie mycie jednego lub więcej urządzeń. Możliwość regulacji prędkości przepływu oraz kierunkowania strumienia w dowolnym kierunku. Mieszacz wody zimnej i ciepłej (opcjonalny) pozwala na regulację temperatury wody, zapewniając najwyższe standardy higieny.



TERMOCREMA T PRZEWAGA NAD KONKURENCJĄ

- ✓ Wytrzymały, 5-cio calowy wyświetlacz dotykowy z intuicyjnym i łatwym w obsłudze interfejsem.
- ✓ Zaprogramowane cykle oraz seria programów „pustych”, które można spersonalizować.
- ✓ Inwerter w celu zapewnienia regulowanej prędkości obrotów oraz ich kierunku.
- ✓ Wielozadaniowy i szybki proces produkcji produktów potrzebujących obróbki termicznej na ciepło/zimno.
- ✓ Grzanie pośrednie przy użyciu przewodzącego temperaturę płynu w celu zachowania wszelkich wartości organoleptycznych.

TERMOCREMA T 30 / T 60



SERIA TOP LEVEL

WYSOKA WYDAJNOŚĆ, ZIELONA TECHNOLOGIA





- ✓ Termocrema T 30 i T 60: możliwość pracy na 50% wsadu.
- ✓ Termocrema T 150: możliwość pracy na 30% lub 60% wsadu.
- ✓ Zapamiętywanie ostatniego wykonywanego cyklu pracy.
W razie awarii elektrycznej proces jest powtarzany.
- ✓ Auto-diagnoza w celu wsparcia technicznego.

TERMOCREMA T 150



LISTA PROGRAMÓW TERMOCREMA T30/T60

- ✓ 10 programów dla cukierni
- ✓ 3 programy do czekolady
- ✓ 3 programy dla gastronomii
- ✓ 2 programy dla mieszanek lodowych
- ✓ 1 program mycia
- ✓ seria programów „pustych” możliwych do spersonalizowania.

LISTA PROGRAMÓW TERMOCREMA T 150

- ✓ 10 programów dla cukierni
- ✓ 3 programy dla gastronomii
- ✓ 2 programy dla mieszanek lodowych
- ✓ 1 program mycia
- ✓ seria programów „pustych” możliwych do spersonalizowania.

SERIA TOP LEVEL

WYSOKA WYDAJNOŚĆ, ZIELONA TECHNOLOGIA



TERMOCREMA T PRZEZNACZENIE

GŁÓWNE:

CUKIERNIA

- Kremy (custard, angielski, maślany itd.)
- Ganasze
- Pasty
- Dżemy i żele
- itd.

DRUGORZĘDNE

LODZIARNIA

Pasteryzacja mieszanek lodowych

GASTRONOMIA

- Ragout
- Beszamel
- Polenta
- Risotto

Beza

Składniki:

Cukier 500g

Woda 100g

Białka jajek 250 g



W Ł O S K A

TERMOCREMA T DANE TECHNOLOGICZNE

- ✓ Wielojęzyczny wyświetlacz z **ustawionymi programami** oraz seriami programów „pustych”
- ✓ Zasięg temperatur od **0°C do 105°C**
- ✓ Obrót mieszadła zgodny z kierunkiem wskazówek zegara
- ✓ Prędkość obrotów od **0 do 125 RPM**
- ✓ Agitacja: **ciągła** lub **przerywana** z programowalną przerwą od **0 do 1250 sekund**
- ✓ Rodzaje chłodzenia:
 - ciągłe
 - przerywane

Ganasz

Składniki

Śmietanka 345 g

Ciemna czekolada

430g

Glukoza

Syrop 44 DE 20 g

Masło 170g

Rum 35g



DOSKONAŁOŚĆ



DANE TECHNICZNE I WYDAJNOŚCIOWE

	TERMOCREMA T 30	TERMOCREMA T 60	TERMOCREMA T 150
TOP LEVEL	TOUCH		
Szerokość, cm	55	55	78
Głębokość, cm	65	65	96
Wysokość, cm	115	120	120
Natężenie	9,5 A - 4,5 kW V 400 - 50 - 3	16 A - 9 kW V 400 - 50 - 3	32 A - 20,2 kW V 400 - 50 - 3
Chłodzenie	powietrze woda	woda	woda
Mieszanki na cykl, L	15÷30	30÷60	50÷150
Czas cyklu, min	90÷130	90÷130	90÷130

Klientem docelowym urządzeń Termocrema T są piekarnie, cukiernie oraz zakłady przetwórstwa czekolady. Możliwe użycie w gastronomii, cateringach. Możliwość przygotowania nieskończonej ilości produktów przy użyciu Termocrema T



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

INPLUS
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