



Variofill pracuję z lodami rzemieślniczymi zawierającymi stałe kawałki. Nadają się do użycia z każdym produktem spożywczym i niespożywczym

TELME®

MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE



PFM

V A R I O F I L L

SERIA PROFESJONALNA

VARIOFILL URZĄDZENIA DOZUJĄCE



VARIOFILL

- ✓ Urządzenie napełnianiające sprężonym powietrzem. Nadają się do użycia z kubkami, pojemnikami, produktami spożywczymi i niespożywczymi
- ✓ Varofill można używać z lodami rzemieślniczymi zawierającymi kawałki (max. 6 mm) owoców, nugata, suszonych owoców itd.
- ✓ Zbiornik pomieści 13 litrów lodów
- ✓ Prędkość i ciśnienie dozowania można zmieniać zależnie od rodzaju produktu.
- ✓ Łatwe użycie, możliwe jest sterowanie ręczne lub za pomocą stopy
- ✓ Do szerokiego zakresu zastosowań Variofill pracują z różnymi produktami posiadającymi rozmaite konsystencje
- ✓ Alternatywa dla drogich urządzeń dozujących niepotrafiących przetworzyć lodów rzemieślniczych, a z pewnością nie ze stałymi kawałkami produktu



VARIOFILL URZĄDZENIA DOZUJĄCE



**URZĄDZENIA PROFESJONALNE
WYTRZYMAŁE I ŁATWE W UŻYCIU**



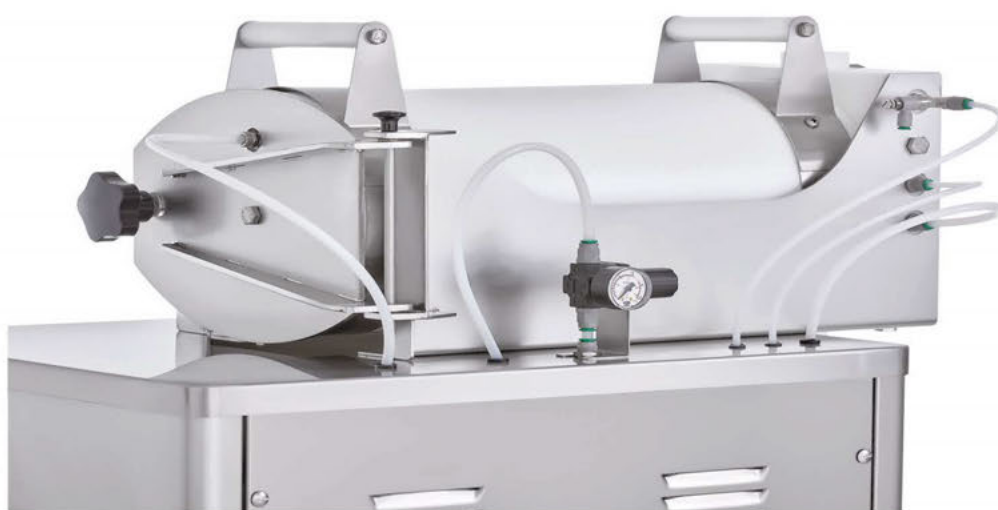
VARIOFILL URZĄDZENIA DOZUJĄCE



TELME[®]
MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE

VARIOFILL

- ✓ Idealne dla producentów lodów mierzących w przygotowywanie gotowych pojemników w różnych rozmiarach
- ✓ Odpowiednie dla każdego innego rodzaju napełnienia
- ✓ Dozowanie możliwe manualnie lub za pomocą stopy
- ✓ Wyposażony we wszystkie ochronne elementy, bezpieczne nawet w przypadku błędu operatora
- ✓ Automatyczne mycie zbiornika i urządzeń do wylewki zapewniające wysoki poziom higieny
- ✓ Zamontowane na kółkach dla łatwego poruszania





1.
Wyjmowanie
zbiornika z
urządzenia



2.
Napełnianie
zbiornika



3.
Ponownie
założenie
zbiornika



4.
Ręczne
dozowanie



5.
Napełnianie
kubków



6.
Napełnianie
pojemnika





DANE TECHNICZNE I WYDAJNOŚCIOWE



VARIOFILL

SERIA PROFESJONALNA

Szerokość cm	50
Głębokość cm	65
Wysokość cm	126
Natężenie	2 A - 0,25 kW V 230 - 50 - 1
Pojemność zbiornika	13 L

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