



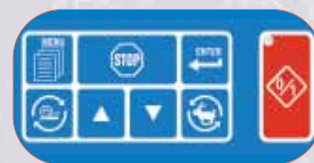
## PASTOGEL

Display multilingue con 14 cicli preimpostati e 10 cicli di produzione programmabili per ricette specifiche. Tempi e temperature regolabili permettono di soddisfare qualsiasi esigenza di lavorazione.

Cilindro verticale: facile da riempire, molto utile in gelateria. Manteca efficacemente, il gelato sale e poi ricade. Utilizza pareti e fondo del cilindro per trasmettere le frigorifiche disponibili. Il contatore di funzionamento consente la corretta manutenzione preventiva. Autodiagnosi per facilitare l'assistenza tecnica.







### Funzioni principali

- **Mescola e Miscela** gli ingredienti: latte, panna, latte in polvere, farine, frutta, zucchero, destrosio, uova, emulsionanti, stabilizzanti, ecc. necessari per la preparazione di creme, marmellate, salse, gelati, sorbetti e granite.
- **Riscalda e Sanifica**: scioglie i grassi, il cioccolato ed elimina grandissima parte della flora batterica patogena.
- **Raffredda** e completa la pastorizzazione, tenendo in "microbiostasi" la flora batterica residua.
- **Congela** la miscela incorporando aria nella struttura del gelato. Il trattamento meccanico e termico uniforme produce un gelato fine e cremoso.
- **Scarica** rapidamente a fine ciclo il prodotto preparato o un gelato pronto per la vendita immediata.



# ... TECNOLOGIA



	Largh. - Prof. - Alt.	Corrente	Condensazione	Miscela per ciclo, lt.	Durata ciclo, min.	Produzione oraria, lt.
	<b>PASTOGEL 3-6</b> 49x60x110 cm	Amp. 8 - Kw 5 V 400 - 50 - 3	aria/acqua	3÷6	8÷40	10÷35
	<b>PASTOGEL 4-8</b> 51x70x115 cm	Amp. 13 - Kw 6,7 V 400 - 50 - 3	acqua	4÷8	8÷40	20÷60
	<b>PASTOGEL 4-8 A</b> 51x90x115 cm	Amp. 14 - Kw 7 V 400 - 50 - 3	aria	4÷8	8÷40	20÷60
	<b>COMBIGEL 3</b> 74x45x105 cm	Amp. 14 - Kw 5,6 V 400 - 50 - 3	aria/acqua	3÷6	10÷20	15÷30
	<b>COMBIGEL 8</b> 53x77x115 cm	Amp. 19 - Kw 10 V 400 - 50 - 3	acqua	4÷12	8÷20	35÷60
	<b>COMBIGEL 8 A</b> 53x97x115 cm	Amp. 21 - Kw 10,5 V 400 - 50 - 3	aria	4÷12	8÷20	35÷60

# TELME®

Via S. Pertini, 10  
26845 CODOGNO (Lodi) Italia  
Tel. 0377 466660  
Fax 0377 466690  
[www.telme.it](http://www.telme.it)  
[telme@telme.it](mailto:telme@telme.it)

# TELME®

c o m b i n a t e



s c e l t a   v i n c e n t e



## **COMBIGEL**

Con 2 cilindri verticali di produzione permette l'utilizzo contemporaneo e consecutivo del ciclo caldo e del ciclo freddo, per pastorizzare, mantecare, gelato, sorbetto e granita. Ciclo a tempo: ottiene struttura e consistenza desiderate del gelato. Ciclo a temperatura: consente di ottenere, con quantità differenti di miscela, la medesima consistenza del prodotto finito. Dispositivo di erogazione brevettato: permette la produzione con copertura di cioccolato, pezzi di frutta e frutta secca. Conservazione a fine ciclo: per agevolare l'operatore.



## **Acquirenti tipici**

Macchine per produzioni medie in esercizi con laboratori di ridotte dimensioni. Macchine particolarmente adatte per chioschi o per collocazioni nei grandi centri commerciali. Data la possibilità di poter stabilire una specifica ricetta per ogni gusto, la fidelizzazione degli utilizzatori, per questi modelli versatili, è rilevante. Le macchine combinate sono particolarmente richieste dagli utilizzatori che si avvicinano al mondo della gelateria artigianale. Sono inoltre idonee per preparare sorbetti di alta qualità in quanto consentono la preparazione degli sciroppi di zucchero a caldo. Indicazione del tempo di funzionamento: per un programma di manutenzione preventiva. Autodiagnosi: per facilitare l'assistenza tecnica.



# Telme, obiettivo



# TELME®

**PASTOGEL 3-6**, pastogelateria multiuso per amalgamare, cuocere, pastorizzare e gelare qualsiasi miscela o impasto. Versatile e veloce per ogni prodotto che richieda trattamento termico caldo/freddo. Display multilingue con 14 cicli preimpostati e 10 cicli di produzione programmabili per ricette specifiche. Tempi e temperature regolabili permettono di soddisfare qualsiasi esigenza di lavorazione. La pastorizzazione e la mantecazione eseguite in un unico cilindro, evitando qualsiasi manipolazione o travaso, assicurano la massima igiene. Un completo laboratorio in una sola macchina.

**PASTOGEL**  
1 macchina  
100 prodotti



# TELME®

## **PASTOGEL 4-8, PASTOGEL 4-8 A**

Ingombro ridotto, facile da installare anche nei laboratori piccoli. Il riscaldamento indiretto, tramite liquido termoconduttore alimentare, protegge le caratteristiche organolettiche degli ingredienti. Il coperchio trasparente consente di osservare le fasi della lavorazione. L'apertura del coperchio permette di realizzare specialità non possibili con i mantecatori orizzontali. Il dispositivo brevettato di erogazione permette la produzione con copertura di cioccolato, pezzi di frutta e frutta secca.



# TELME®

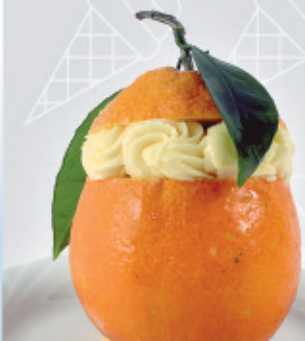
**COMBIGEL 3**, con due cilindri verticali, è il "vero laboratorio in una sola macchina". Permette di miscelare e riscaldare un gusto e, nello stesso tempo, raffreddare e mantecarne un altro. Soluzione ideale per chioschi, laboratori piccoli o quando manca lo spazio. Consente di preparare ricette corrette e specifiche per ogni singolo gusto. Soddisfa tutte le esigenze, producendo anche sorbetti, granite, ma soprattutto permette di ottenere, con miscele "a caldo", gelati di alta qualità. Versatile e veloce per ogni prodotto che richieda trattamento termico caldo/freddo.



# TELME®

## **COMBIGEL 8, COMBIGEL 8 A** per:

- Locali con laboratori di ridotte dimensioni che non possono installare più di una macchina;
- Chi desidera elaborare una ricetta specifica per ogni singolo gusto;
- Pasticcerie, gelaterie, latterie, alberghi, campeggi, centri sportivi, centri di ricreazione, grandi mense di scuole pubbliche, amministrazioni, colonie, ospedali, caserme, fabbriche, ecc., per i quali la vendita o la somministrazione giornaliera di gelati raggiunge quantità interessanti.



# TELME®

**PASTOGEL 3-6**, pastogelateria multiuso per amalgamare, cuocere, pastorizzare e gelare qualsiasi miscela o impasto.

Versatile e veloce per ogni prodotto che richieda trattamento termico caldo/freddo. Display multilingue con 14 cicli preimpostati e 10 cicli di produzione programmabili per ricette specifiche. Tempi e temperature regolabili permettono di soddisfare qualsiasi esigenza di lavorazione. La pastorizzazione e la mantecazione eseguite in un unico cilindro, evitando qualsiasi manipolazione o travaso, assicurano la massima igiene. Un completo laboratorio in una sola macchina.

**PASTOGEL**  
1 macchina  
100 prodotti



# TELME®

## PASTOGEL 4-8, PASTOGEL 4-8 A

Ingombro ridotto, facile da installare anche nei laboratori piccoli.

Il riscaldamento indiretto, tramite liquido termoconduttore alimentare, protegge le caratteristiche organolettiche degli ingredienti.

Il coperchio trasparente consente di osservare le fasi della lavorazione.

L'apertura del coperchio permette di realizzare specialità non possibili con i mantecatori orizzontali.

Il dispositivo brevettato di erogazione permette la produzione con copertura di cioccolato, pezzi di frutta e frutta secca.



# TELME®

**COMBIGEL 3**, con due cilindri verticali, è il “vero laboratorio in una sola macchina”.

Permette di miscelare e riscaldare un gusto e, nello stesso tempo, raffreddare e mantecarne un altro.

Soluzione ideale per chioschi, laboratori piccoli o quando manca lo spazio.

Consente di preparare ricette corrette e specifiche per ogni singolo gusto.

Soddisfa tutte le esigenze, producendo anche sorbetti, granite, ma soprattutto permette di ottenere, con miscele “a caldo”, gelati di alta qualità.

Versatile e veloce per ogni prodotto che richieda trattamento termico caldo/freddo.



# TELME®

## **COMBIGEL 8, COMBIGEL 8 A** per:

- Locali con laboratori di ridotte dimensioni che non possono installare più di una macchina;
- Chi desidera elaborare una ricetta specifica per ogni singolo gusto;
- Pasticcerie, gelaterie, latterie, alberghi, campeggi, centri sportivi, centri di ricreazione, grandi mense di scuole pubbliche, amministrazioni, colonie, ospedali, caserme, fabbriche, ecc., per i quali la vendita o la somministrazione giornaliera di gelati raggiunge quantità interessanti.

