



MULTIUSO

Prodotti possibili: crema pasticcera, crema al burro, crema inglese, glassa al cioccolato, copertura per torta, impasto per bigné, bavarese, marmellate, frutta poché, salse/sciropi di frutta, panna cotta, crema catalana, crème brûlée, budino, caramello, mascarpone e ricotta.

Polenta, risotto, ragù, salsa di pomodoro, besciamella, crema di gorgonzola e uova strapazzate.

Gelati, sorbetti, granite, frappè, semifreddi, tranci, torte, bombe e cassate.





Tempera cioccolato fondente, al latte, bianco, ganache, salsa al cioccolato, cioccolatini e praline varie.

È possibile vedere tutto quello che viene fatto e la semplicità d'uso permette a chiunque di replicare automaticamente le ricette di un grande chef. Il lavaggio dei componenti, facilmente smontabili senza utensili, è semplice e assicura la massima igiene.



INNOVAZIONE



	Largh. - Prof. - Alt.	Corrente	Condensazione	Miscela per ciclo, lt.	Durata ciclo, min.
	MULTIUSO UNO	49x60x110 cm Amp. 8,5 - Kw 3,4 V 400 - 50 - 3	aria/acqua	3÷10	8÷40
	MULTIUSO DUE	51x70x115 cm Amp. 15 - Kw 6 V 400 - 50 - 3	aria/acqua	4÷16	8÷40
	TERMOCREMA 30	55x65x115 cm Amp. 9,5 - Kw 4,5 V 400 - 50 - 3	aria/acqua	15÷30	90÷130
	TERMOCREMA 60	55x65x120 cm Amp. 16 - Kw 9 V 400 - 50 - 3	acqua	30÷60	90÷130

TELME®

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

TELME®

cuo c i c r e m a



scelta vincente



TERMOCREMA

- **Automatizza** e accelera tutte le operazioni che richiedono manualità, fatica e tempo, garantendo una lavorazione di igiene ottimale.
- **Mescola, Miscela e Impasta**, alla temperatura per il tempo e alla velocità predeterminati, gli ingredienti: latte, panna, latte in polvere, farine, frutta, zucchero, destrosio, uova, emulsionanti, stabilizzanti, ecc., necessari per le creme classiche, le specialità di pasticceria, le preparazioni di gastronomia e le diverse miscele per le specialità della gelateria.
- **Riscalda, Sanifica e Cuoce**: scioglie i grassi, il cioccolato, idrata le parti solide, elimina grandissima parte della flora batterica patogena e vaporizza l'acqua eccessiva.
- **Tempera** il cioccolato fondente, al latte e bianco.
- **Raffredda, Abbatte e Conserva**: completa la pastorizzazione, tenendo in "microbiostasi" la flora batterica residua e mantiene i prodotti ottenuti alla temperatura conforme alle normative.



Telme, obiettivo

& (! ,! (!#&)* (! \$ ((+% (# \$* \$ (* #& ((&)*(!. (** (" (' + ")!)! #!) " % !#&)"% !)&" - #+""!\$ + %\$! !&(!#&%)* ' ! ! ! &(% +. !%\$ &(% (## ! ! !" .!%\$, (! !" * #&! * #& (*+((%" ! ! / / & (# ""%\$% ' + ")!)! \$. !" ,%(.!%\$, (!*(** # \$!* (#! !) +! ! \$ +\$ +\$! % !!\$ (%)! +(\$% * #))!# !! \$ \$, (% " %("%(!% ! \$ +\$)%" # ! \$

%\$ *+"" (** (!)! " ## % " ! !#&)! " &)! (! (.! " &%)! !!"O " * #& (*+(\$ %\$(%"" * \$\$%(!)+"" !%""!# ! ! () + # \$*% ! ,%"+# "+! !"O " &(% ""% !, ()!\$ (! \$! +((% +%, .+ (%)! # " # \$% # !% &! (&! # \$* " ,%(.!%\$) #&(%)* \$* +*%# ' !) #&! ! ! &(%))% %\$) \$* (!)& (#! ! * #&% \$ (! !, () * #& (" !% %" *% (.! " &(!)% %\$(%"" " * #& (*+()! (** (!.. \$% %\$ +\$ " , * "+ \$* .. " &(% ""% ! \$! %

%\$! !&(!#&%)* ' ! % \$! " .%(.!%\$, ,! \$ " * #& (*+()! (* " , % !"O ! #) % " .!%\$ %""!# " " !)&" - % ")+\$ \$ (! \$! ! \$% ! ,%"" ! \$,%"" " !+\$* ! ! \$ (! \$! " ! \$ " ") %\$% &(,!)! ! ! ! &(% +. !%\$ &(% (## ! ! & (! **)& ! ! !)&* - #+""!\$ + (!)* " ! !' +! ! #& (*+(, (! ! ! / %))! !!"O ! !" .!%\$ " \$* , % % ! \$ * (#!"" \$* %&&!% %& (!% & (!+\$* +(\$* " " ,%(.!%\$! #! !%(!#!\$.!%\$ " , &%((** # \$!* (#! !!\$!(""!(#!" " ! (%" .!%\$! +\$!' +! % * (# % %\$ +""(!# \$* (!!".. .!%\$ %\$ (! " % #&"" * !" ""(%\$ " # \$!() ! \$! # % ! ! , () , % !"O ! !" .!%\$ ** ! ! " &(% ""%)& !! % *(** "% #%(! +*%# ' ! ""+""!#% ! "%) +!"% (!& " !. !%\$ " ! % ! \$)% ! ! \$* ((+. !%\$ " " \$ (! " ""(! (% +. !%\$! *+"" " (# "))! ! ! " ()& ! !"O ! &)! (!))*(!.. .!%\$ " !, () #!) " " % %""+(" (# ! (!)% !, () * # & (" !% %" "%

" (!)*%(.!%\$ %"" !, ((# \$*% (&! % & (+\$ #! !%(%\$) (.!%\$ " !, () &(& (.!%\$!)*(%\$%#! +"% ! \$%)! !!" "))!* \$. * \$!

)! (! " * (! !% %" * (!)*(%\$%#! (!)*%(\$! " *+"" " %#+\$!"O &(& (\$%)%##!\$!)*(\$%" ! \$! \$! " , (! "O ! &(% %"" ! +% ! (# &%)%\$% &(& ((

TELME®

MULTIUSO UNO, per lievitare, impastare, rigenerare, cuocere, mantenere, temperare, pastorizzare, abbattere e gelare qualsiasi miscela o impasto.

Display multilingue con 14 cicli preimpostati e 10 cicli di produzione programmabili.

Agitazione variabile, tempi e temperature regolabili da -15°C a +110°C permettono qualsiasi esigenza di lavorazione.

I vari trattamenti termici eseguiti in un unico cilindro assicurano la massima igiene.

Un vero laboratorio in una sola macchina.



TELME®

MULTIUSO DUE, con tutte le caratteristiche del modello UNO. Gli impasti della pasticceria, grazie alla possibilità delle temperature ben controllate, danno risultati ottimali di resa, aumento di volume e fluidità del prodotto. Diversi ingredienti: burro, uova, zucchero, si amalgamano meglio e più rapidamente.

La lavorazione, sempre costante e automatica, semplifica il processo e consente risparmi di tempo ed energia.

Le diverse tempere del cioccolato, grazie al preciso controllo delle temperature, si caratterizzano con una elevata lucentezza del prodotto finito.



TELME®



TERMOCREMA 30, TERMOCREMA 60, con 14 cicli preimpostati, ogni lavorazione avviene alle temperature desiderate e alla velocità di mescolazione ottimale.

Il display o la suoneria indicano di volta in volta l'aggiunta degli ingredienti e la fine della fase. Sono previsti 10 cicli di produzione programmabili per ricette specifiche.

Display multilingue a cristalli liquidi. Temperature variabili da +1 a +105°C.

Possibilità di agitazione lenta, veloce o intermittente.

Doppio coperchio per aggiunte durante le lavorazioni e migliore eliminazione del vapore.

Trattamenti termici indiretti tramite la circolazione di un liquido termoconduttore alimentare.

Utilizzazione con carica al 50% o completa.

Agitatore con elementi raschianti mobili e diverse velocità di agitazione, adattabili al prodotto specifico trattato.

Memoria automatica dell'ultimo ciclo eseguito e ripetizione del ciclo in caso di interruzione dell'energia elettrica.

Produzione di tutte le creme classiche e di 100 altre specialità di pasticceria. Pastorizzazione delle diverse miscele da gelato.

Cottura della crema di riso e diverse temperature del cioccolato.



TELME®

Nella ristorazione collettiva, raffreddamento rapido, per una migliore conservazione delle diverse preparazioni gastronomiche. L'autodiagnosi facilita l'assistenza tecnica.

Acquirenti tipici

Pasticcerie, gelaterie, cioccolaterie, gastronomie, ristoranti e tutte le comunità che preparano e somministrano le infinite varietà di prodotti che i cuocicrema possono preparare.



ERMOCREMA
pasticceria
tradizionale

