

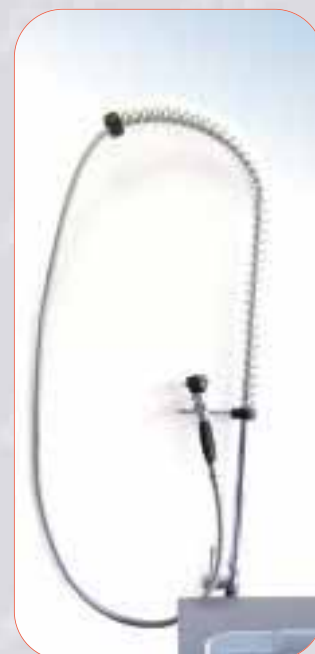
PRATICA, come tutti i mantecatori TELME, hanno il cilindro disposto verticalmente. Sono caratterizzati da un efficace mescolamento del gelato che si va formando. L'agitatore spinge verso l'alto il prodotto che ricade poi per forza di gravità.

Il ciclo a temperatura consente di ottenere, con quantità differenti di miscela, sempre il medesimo risultato. La temperatura del gelato, segnala la percentuale d'acqua congelata che, a sua volta, influenza la buona conservabilità. Il gelato, alla fine del ciclo, può essere erogato anche dopo alcuni minuti, perchè la macchina lo mantiene automaticamente nelle condizioni ideali.

L'inversione del senso di rotazione e il raddoppio della velocità dell'agitatore assicurano una ottimale estrazione.

Il gruppo di lavaggio opzionale, volutamente esterno, è professionale e permette diversi tipi di impiego:

- direzionare o dosare il getto
- lavare più di una macchina
- eventualmente miscelare acqua calda e fredda
- sanificare e garantire la massima igiene.



... **AMBIENTE**



Largh. - Prof. - Alt. Corrente Condensazione Miscela per ciclo, lt. Durata ciclo, min. Produzione oraria max., lt.

	PRATICA 35-50	49x70x112 cm	Amp. 8 - Kw 3,5 V 400 - 50 - 3	aria/acqua	3÷7	8÷12	50
	PRATICA 42-60	49x70x112 cm	Amp. 15 - Kw 6,7 V 400 - 50 - 3	acqua	4÷8	8÷12	60
	PRATICA 42-60 A	49x90x112 cm	Amp. 16 - Kw 7 V 400 - 50 - 3	aria	4÷8	10÷12	60
	PRATICA 54-84	49x70x115 cm	Amp. 22 - Kw 8,5 V 400 - 50 - 3	acqua	7÷12	8÷12	75
	ECOGEL 20-60	51x70x115 cm	Amp. 16 - Kw 6,5 V 400 - 50 - 3	acqua	3÷8	8÷12	60
	ECOGEL 20-60 A	51x90x115 cm	Amp. 17 - Kw 7 V 400 - 50 - 3	aria	3÷8	10÷12	60
	ECOGEL 30-90	51x70x115 cm	Amp. 22 - Kw 8,5 V 400 - 50 - 3	acqua	4÷12	6÷12	90
	ECOGEL 40-120	55x78x120 cm	Amp. 27 - Kw 12 V 400 - 50 - 3	acqua	5÷18	6÷12	120
	ECOGEL 50-160	60x78x125 cm	Amp. 32 - Kw 13 V 400 - 50 - 3	acqua	8÷24	8÷12	160

TELME[®]

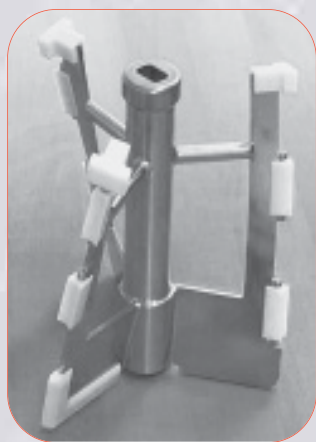
Via S. Pertini, 10
26845 CODOGNO (Lodi) Italia
Tel. 0377 466660
Fax 0377 466690
www.telme.it
telme@telme.it

TELME®

m a n t e c a t o r i



s c e l t a v i n c e n t e



ECOGEL, i mantecatori con grande potenza frigorifera pienamente utilizzata, grazie all'azione degli elementi raschianti spinti contro il cilindro dal gelato. La sostituzione dei raschiatori è facile ed economica.



L'utilizzatore, per facilitare il suo lavoro, dispone dei seguenti programmi preimpostati:

- 6 programmi a temperatura, da -7°C a -12°C
- 3 programmi a tempo, da 7 a 11 minuti
- 1 programma granita
- 1 programma granita al caffè e dei seguenti programmi da impostare:
- 2 programmi a temperatura
- 1 programma a tempo



Il dispositivo brevettato "SDD" (Safety Discharge Device) consente di lavorare con miscele contenenti pezzi di frutta, copertura di cioccolato (il mescolatore può essere fermato durante la lavorazione e poi fatto ripartire), frutta secca e di ottenere gusti particolari quali: malaga, stracciatella, bacio e i diversi frutti stagionali.

Il cilindro svuotato potrà essere mantenuto freddo tra $+1^{\circ}\text{C} \div +3^{\circ}\text{C}$. Con il "WHR" (Working Hour Recorder) l'utilizzatore può sostituire i componenti di normale usura, in relazione al tempo di funzionamento. Viene così garantita la longevità dei mantecatori Ecogel.

Telme, missione



TELME®

PRATICA 35-50, PRATICA 42-60, PRATICA 54-84, sono mantecatori TELME robusti, affidabili e ripuliti del superfluo. Il cilindro verticale, trionfo dell'essenzialità, consente importanti vantaggi: facile riempimento (particolarmente utile in gelateria), costante visibilità del prodotto e aggiunta degli ingredienti in qualsiasi momento. Il ciclo a tempo ottiene rapidamente un gelato di altissima qualità. Il ciclo a temperatura ottiene, con quantità differenti di miscela, sempre il medesimo risultato. Possono così essere soddisfatte le esigenze professionali di tutti i gelatieri.



PRATICA
le
competitive



TELME®

CARATTERISTICHE COMUNI A TUTTI I MANTECATORI TELME

1. Dimensioni d'ingombro fortemente ridotte (per agevolare l'installazione anche nei laboratori piccoli).
2. Cilindri evaporatori verticali (per una superficie di scambio maggiore con l'utilizzo delle pareti e del fondo del cilindro per trasmettere le frigorie).
3. Coperchio trasparente (per poter osservare perfettamente il procedere delle fasi della mantecazione).
4. Elementi raschianti mobili (per meglio utilizzare tutta la potenza dei moderni compressori frigoriferi, grazie all'azione efficace degli elementi raschianti spinti contro il cilindro dalla massa stessa del gelato).
5. Ciclo con controllo del tempo (per una struttura e consistenza ideali del gelato).
6. Ciclo con controllo della temperatura (per la migliore conservabilità del gelato).
7. Flessibilità e quantità variabile (per un uso ottimale secondo la necessità del momento).
8. Gruppo di lavaggio (per la corretta sanificazione e la massima igiene).
9. Supporti girevoli (per agevolare gli spostamenti della macchina).
10. Autodiagnosi (per facilitare l'assistenza tecnica).



TELME®

ECOGEL 20-60, ECOGEL 30-90, i mantecatori TELME caratterizzati da:

- a) Due impianti frigoriferi paralleli (per minori potenze applicate e per ridurre i consumi d'energia e d'acqua).
- b) Display multilingue, cicli specifici, conservazione a fine ciclo (per agevolare l'operatore), 11 cicli preimpostati modificabili e 3 cicli da impostare.
- c) Dispositivo di erogazione esclusivo per produrre gelati con frutta fresca, frutta secca e cioccolato.
- d) Indicazione del tempo di funzionamento (per un programma di manutenzione preventiva).



TELME®

ECOGEL 40-120, ECOGEL 50-160.

Maggiori prestazioni. Maggiori risparmi. Il sistema brevettato "DSRS" (Dual Stage Refrigeration System) riduce del 20% le potenze nominali applicate. Può funzionare uno solo o entrambi i compressori frigoriferi. Si può quindi mantecare e produrre con straordinaria rapidità oppure ottenere un risparmio energetico oltre il 40%. La lavorazione del gelato è sempre ottimale sia con carica ridotta che con carica massima della miscela. Siamo gli unici ad offrire concrete soluzioni per il risparmio energetico con un rapporto qualità-prezzo che non teme alcun confronto.



TELME[®]

PRATICA 35-50, PRATICA 42-60, PRATICA 54-84, sono mantecatori TELME robusti, affidabili e ripuliti del superfluo. Il cilindro verticale, trionfo dell'essenzialità, consente importanti vantaggi: facile riempimento (particolarmente utile in gelateria), costante visibilità del prodotto e aggiunta degli ingredienti in qualsiasi momento. Il ciclo a tempo ottiene rapidamente un gelato di altissima qualità. Il ciclo a temperatura ottiene, con quantità differenti di miscela, sempre il medesimo risultato. Possono così essere soddisfatte le esigenze professionali di tutti i gelatieri.

**PRATICA
le
competitive**



TELME®

CARATTERISTICHE COMUNI A TUTTI I MANTECATORI TELME

- 1.** Dimensioni d'ingombro fortemente ridotte (per agevolare l'installazione anche nei laboratori piccoli).
- 2.** Cilindri evaporatori verticali (per una superficie di scambio maggiore con l'utilizzo delle pareti e del fondo del cilindro per trasmettere le frigorie).
- 3.** Coperchio trasparente (per poter osservare perfettamente il procedere delle fasi della mantecazione).
- 4.** Elementi raschianti mobili (per meglio utilizzare tutta la potenza dei moderni compressori frigoriferi, grazie all'azione efficace degli elementi raschianti spinti contro il cilindro dalla massa stessa del gelato).
- 5.** Ciclo con controllo del tempo (per una struttura e consistenza ideali del gelato).
- 6.** Ciclo con controllo della temperatura (per la migliore conservabilità del gelato).
- 7.** Flessibilità e quantità variabile (per un uso ottimale secondo la necessità del momento).
- 8.** Gruppo di lavaggio (per la corretta sanificazione e la massima igiene).
- 9.** Supporti girevoli (per agevolare gli spostamenti della macchina).
- 10.** Autodiagnosi (per facilitare l'assistenza tecnica).



TELME[®]

ECOGEL 20-60, ECOGEL 30-90, i

mantecatori TELME caratterizzati da:

- a)** Due impianti frigoriferi paralleli (per minori potenze applicate e per ridurre i consumi d'energia e d'acqua).
- b)** Display multilingue, cicli specifici, conservazione a fine ciclo (per agevolare l'operatore), 11 cicli preimpostati modificabili e 3 cicli da impostare.
- c)** Dispositivo di erogazione esclusivo per produrre gelati con frutta fresca, frutta secca e cioccolato.
- d)** Indicazione del tempo di funzionamento (per un programma di manutenzione preventiva).



TELME

ECOGEL 40-120, ECOGEL 50-160.

Maggiori prestazioni. Maggiori risparmi. Il sistema brevettato "DSRS" (Dual Stage Refrigeration System) riduce del 20% le potenze nominali applicate. Può funzionare uno solo o entrambi i compressori frigoriferi. Si può quindi mantecare e produrre con straordinaria rapidità oppure ottenere un risparmio energetico oltre il 40%. La lavorazione del gelato è sempre ottimale sia con carica ridotta che con carica massima della miscela. Siamo gli unici ad offrire concrete soluzioni per il risparmio energetico con un rapporto qualità-prezzo che non teme alcun confronto.

