






**TINO 60+60** , , % %( + )# -

**TINO 120** , , % %( + )#

**TINO 180** , , % %( + )#

# ")#&#  
' !# " \$#  
"\$  
,  
+++ "\$%" #  
"\$%" "\$%" #



	Largh. - Prof. - Alt.	Corrente	Condensazione	Miscela per ciclo, lt	Durata ciclo, min.	
	<b>TINO 60+60</b>	84x78x110 cm	Amp. 8,5 - Kw 1,7 V 400 - 50 - 3	aria	60÷60	-
	<b>TINO 120</b>	62x100x115 cm	Amp. 8 - Kw 1,5 V 400 - 50 - 3	aria	120	-
	<b>TINO 180</b>	62x100x115 cm	Amp. 9 - Kw 1,8 V 400 - 50 - 3	aria	180	-

Telme, obiettivo  
... QUALITÀ

**TELME**<sup>®</sup>

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®

m a t u r a z i o n e



s c e l t a   v i n c e n t e

# TELME®

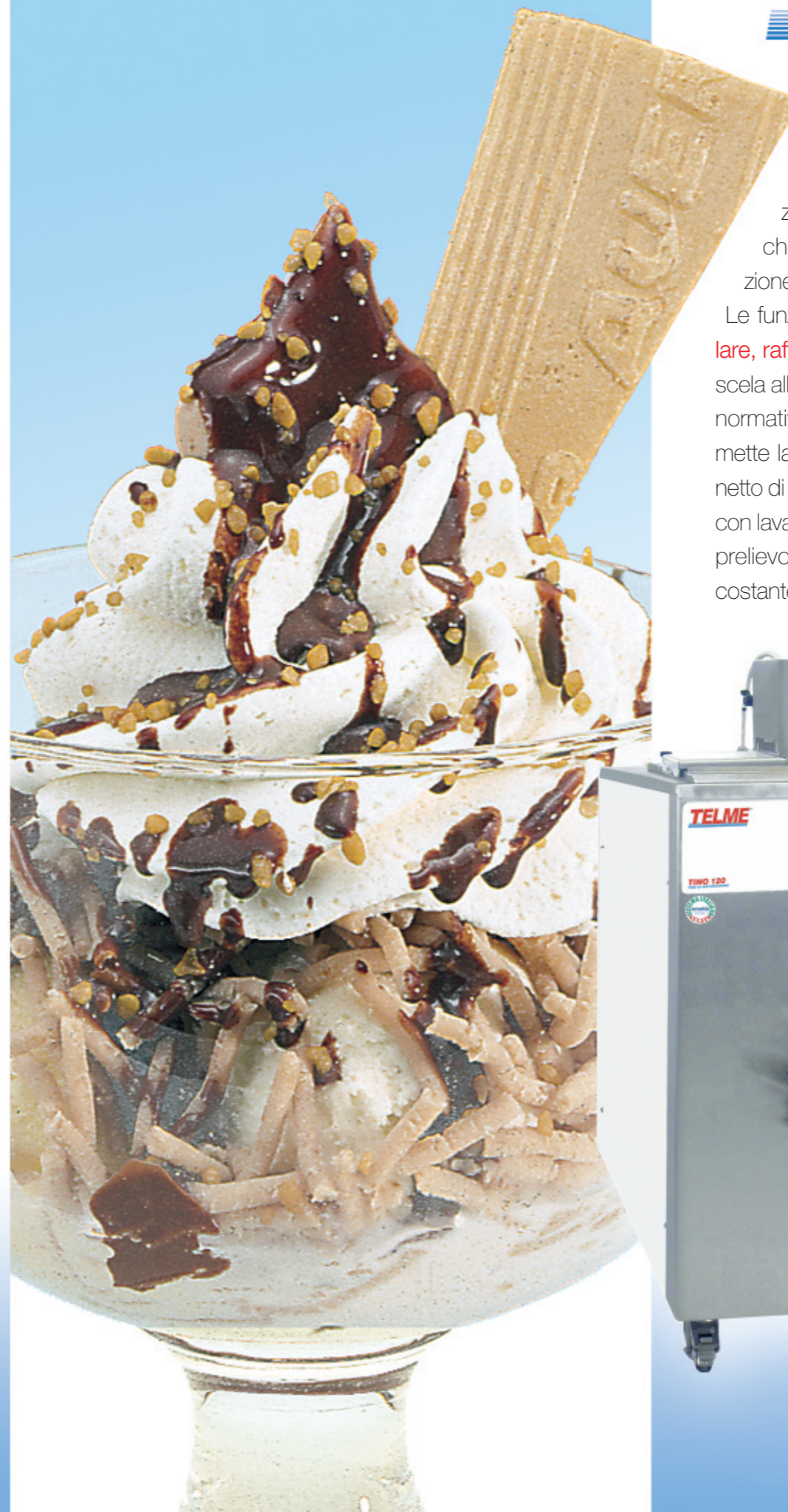
**TINO 60+60**, il tino di maturazione e conservazione. È una macchina essenziale per la produzione di quantitativi importanti di miscela per gelato fresco di qualità. Mantiene omogenea la miscela, evita la separazione degli ingredienti. Idrata i solidi, in particolare gli stabilizzanti e aumenta la viscosità della miscela. Una corretta maturazione esalta le miscele e migliora il gusto, l'aumento di volume, la cremosità, la struttura e la resistenza allo scioglimento del gelato. Il tino può ridurre il tempo di lavoro del pastorizzatore nella fase finale del raffreddamento. Assicura una riserva di miscela pronta.

**TINO 60+60**  
gelato  
di qualità



# TELME®

**TINO 120, TINO 180**. Gli acquirenti tipici di questi tini di conservazione e maturazione sono tutti coloro che, a livello di media e grossa produzione, aspirano a realizzare gelati di qualità. Le funzioni principali del tino sono: **rimescolare, raffreddare, maturare e conservare** la miscela alla migliore temperatura in conformità alle normative. La vasca con fondo inclinato permette la totale fuoriuscita delle miscele. Il rubinetto di erogazione completamente smontabile, con lavaggio incorporato, garantisce, dopo ogni prelievo e al termine del ciclo di lavoro, una costante e perfetta igiene.



# TELME®

**TINO 60+60**, il tino di maturazione e conservazione. È una macchina essenziale per la produzione di quantitativi importanti di miscela per gelato fresco di qualità. Mantiene omogenea la miscela, evita la separazione degli ingredienti. Idrata i solidi, in particolare gli stabilizzanti e aumenta la viscosità della miscela. Una corretta maturazione esalta le miscele e migliora il gusto, l'aumento di volume, la cremosità, la struttura e la resistenza allo scioglimento del gelato. Il tino può ridurre il tempo di lavoro del pastorizzatore nella fase finale del raffreddamento. Assicura una riserva di miscela pronta.

**TINO 60+60**  
gelato  
di qualità



# TELME®

**TINO 120, TINO 180.** Gli acquirenti tipici di questi tini di conservazione e maturazione sono tutti coloro che, a livello di media e grossa produzione, aspirano a realizzare gelati di qualità. Le funzioni principali del tino sono: **rimescolare, raffreddare, maturare e conservare** la miscela alla migliore temperatura in conformità alle normative. La vasca con fondo inclinato permette la totale fuoriuscita delle miscele. Il rubinetto di erogazione completamente smontabile, con lavaggio incorporato, garantisce, dopo ogni prelievo e al termine del ciclo di lavoro, una costante e perfetta igiene.

