



TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



RGM

**GELATIERE &
MANTECATORI
PER RISTORAZIONE
PROFESSIONALI**

GELATIERE PER RISTORAZIONE

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

**GEL 5
GEL 10
POKER**



**MACCHINE PROFESSIONALI
HEAVY DUTY, EASY TO USE**

GELATIERE ESTRAZIONE MANUALE

RGM

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

GEL 5, GEL 10, POKER,

le Gelatiere della Serie Professionale ad estrazione manuale, hanno i comandi elettromeccanici e il loro impiego è veramente facile:

- ✓ si versa, secondo il modello, la quantità di miscela stabilita;
- ✓ si selezionano i minuti della refrigerazione;
- ✓ si avviano l'agitatore e il compressore;
- ✓ eventualmente prima della fine del ciclo si aggiungono le paste aromatizzanti;
- ✓ la suoneria indica la fine del ciclo e si procede all'estrazione manuale del gelato.

Il gelato fresco preparato con professionalità, secondo principi logici e rispettando le norme vigenti, presenta importanti vantaggi: può essere composto con ingredienti naturali, genuini e freschi, offrendo superiore qualità per valore nutritivo, aspetto e gusto.

La freschezza e la qualità delle materie prime sono essenziali. Altrettanto importanti sono la pulizia e l'igiene degli addetti, delle attrezzature e dei macchinari.



**MANTECATORI
PER RISTORAZIONE**

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

**GEL 20
PRATICA 9-12
PRATICA 15-25**



**MACCHINE PROFESSIONALI
HEAVY DUTY, EASY TO USE**

MANTECATORI ESTRAZIONE AUTOMATICA

RGM

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES



GEL 20, PRATICA 9-12, PRATICA 15-25,

i Mantecatori della Serie Professionale ad estrazione automatica, hanno ingombro limitato e sono di facile impiego:

- ✓ si versa, secondo il modello, la quantità di miscela stabilita;
- ✓ si seleziona il ciclo a tempo o il ciclo a temperatura;
- ✓ si avvia la macchina;
- ✓ eventualmente prima della fine del ciclo si aggiungono le paste aromatizzanti.;
- ✓ finito il ciclo, si estrae automaticamente il gelato ottenuto.

Nella preparazione di gelati di qualità, bisogna avere obiettivi fondamentali:

- ✓ l'igiene totale, nel rispetto delle norme vigenti, un valore etico che si deve garantire al consumatore;
- ✓ la qualità organolettica, ottenuta con la freschezza e la qualità degli ingredienti e il corretto equilibrio dei sapori;
- ✓ la qualità strutturale, ottenuta con il corretto equilibrio tra acqua e solidi, la scelta e la quantità appropriata degli zuccheri e dei grassi.
- ✓ la soddisfazione del palato, il gusto gradevole e la bontà del prodotto sono imprescindibili.



GELATIERE PROFESSIONALI ESTRAZIONE MANUALE



GEL 5, GEL 10, POKER, le Gelatiere Professionali ad estrazione manuale che trovano un vantaggioso impiego nella ristorazione.

L'ingombro ridotto facilita l'installazione anche nei piccoli laboratori. Semplici da usare, consentono di osservare, attraverso il coperchio trasparente, le fasi della mantecazione. Funzionano con il ciclo a tempo e permettono di ottenere la struttura e la consistenza ottimale del gelato. Possono produrre le granite classiche e i tradizionali sorbetti di frutta.

Alimentate con corrente monofase, richiedono una manutenzione minima.



MANTECATORI PROFESSIONALI ESTRAZIONE AUTOMATICA

GEL 20,
PRATICA 9-12, PRATICA 15-25,
i Mantecatori Professionali ad estrazione automatica per la produzione qualificata di gelati e granite con giusta consistenza.

Alimentate con corrente trifasica per un impiego prolungato.

Producono ad ogni ciclo un gelato finito che può essere immediatamente somministrato.

Gli acquirenti tipici possono essere i ristoranti veri e propri e tutti gli esercizi e le comunità per i quali la vendita giornaliera del gelato rappresenta un'attività complementare considerevole.



D A T I T E C N I C I E P R E S T A Z I O N I

	L. P. A. cm	Corrente	Condensa- zione	Miscela per cilindro, L	Miscela per cilindro, Kg	Durata media del ciclo, min	Prod. oraria max, L
PROFESSIONALI							
GEL 5	41x46x32	4,5 A - 0,6 kW V 230 - 50 - 1	aria	0,5÷1	0,6÷1,2	15÷20	5
GEL 10	39x46x85	7,5 A - 1 kW V 230 - 50 - 1	aria	1÷2	1,2÷2,3	10÷20	10
POKER	50x56x40	7,5 A - 1 kW V 230 - 50 - 1	aria	1÷2	1,2÷2,3	10÷15	10
GEL 20	46x51x96	8 A - 2,2 kW V 400 - 50 - 3	aria	2÷4	2,3÷4,5	10÷15	20
PRATICA 9-12 trifase	41x51x59	7 A - 1,2 kW V 400 - 50 - 3	aria	1÷2	1,2÷2,3	10÷20	9
PRATICA 9-12 monofase	41x51x59	8 A - 1,2 kW V 230 - 50 - 1	aria	1÷2	1,2÷2,3	10÷20	9
PRATICA 15-25 trifase	47x51x96	5 A - 2,4 kW V 400 - 50 - 3	aria/acqua	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	25
PRATICA 15-25 monofase	47x51x96	11 A - 2,4 kW V 230 - 50 - 1	aria/acqua	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	25



I dati tecnici sono puramente indicativi. Le migliori prestazioni si ottengono con quantità medie di miscela. Il costruttore si riserva il diritto di effettuare eventuali modifiche.

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

TELME S.p.A

Via S. Pertini, 10

26845 Codogno (Lodi) Italia

Tel. 0377 466660 - Fax 0377 466690

telme@telme.it - www.telme.it