

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES

- ✓ Dimensioni d'ingombro ridotte
- ✓ Visibilità costante del prodotto
- ✓ Riempimento facile e veloce
- ✓ Aggiunta rapida degli ingredienti
- ✓ Struttura e consistenza ottimale del gelato, asciutto e spatolabile



VBF

**MANTECATORI
VERTICALI
PROFESSIONALI & ALTA GAMMA**

MANTECATORI VERTICALI PRATICA

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

PRATICA 35-50
PRATICA 42-60
PRATICA 54-84



MACCHINE PROFESSIONALI
HEAVY DUTY, EASY TO USE

MANTECATORI VERTICALI PRATICA

VBF



TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

PRATICA 35-50, PRATICA 42-60, PRATICA 54-84,

della **Serie Professionale** sono mantecatori verticali robusti, affidabili e ripuliti del superfluo, con frontale inox "scotch brite", garantiscono affidabilità, semplicità d'uso e prezzo competitivo.

- ✓ **Il cilindro verticale** consente importanti vantaggi: facile riempimento (particolarmente utile in gelateria), costante visibilità del prodotto e aggiunta degli ingredienti in qualsiasi momento.
- ✓ **Il ciclo a tempo**, regolabile, consente di ottenere il gelato richiesto e individua la corretta temperatura per la miscela specifica.
- ✓ **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 in quanto, automaticamente, la macchina lo conserva nelle condizioni ideali.
- ✓ **L'inversione** del senso di rotazione e il raddoppio della velocità dell'agitatore assicurano un'estrazione ottimale.



MANTECATORI VERTICALI ECO GEL T

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

ECO GEL T 30-90
ECO GEL T 40-120
ECO GEL T 50-160
ECO GEL T 60-200

VBF



**MACCHINE DI ALTA GAMMA
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH**

MANTECATORI VERTICALI ECOGEL T

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES



**ECOGEL T 30-90,
ECOGEL T 40-120,
ECOGEL T 50-160,
ECOGEL T 60-200,**

i mantecatori della Serie Alta Gamma, offrono superiori prestazioni per soddisfare gli utilizzatori più esigenti.

- ✓ Tutti i modelli sono dotati di:
 - **touch screen resistivo** da 5 pollici a colori, un'interfaccia di tipo intuitivo e di facile uso;
 - **inverter** per la variazione della velocità del motore mescolatore.
- ✓ Le macchine dispongono dei seguenti **programmi preimpostati**:
 - 15 programmi a temperatura per gelato tradizionale;
 - 3 programmi "High Overrun";
 - 3 programmi "Low Overrun";
 - 3 programmi a tempo;
 - 1 programma granita di frutta o di menta;
 - 1 programma granita di caffè;
 - programmi liberi in serie.
- ✓ Il **sistema brevettato "DSRS"** (Dual Stage Refrigeration System) permette **la riduzione del 20%** delle potenze nominali applicate e si riducono, di conseguenza, i consumi di energia e acqua.
Si può quindi:
 - **mantecare e produrre** con straordinaria rapidità od **ottenere oltre il 40%** di risparmio energetico.Il cilindro, scaricato il gelato, può essere mantenuto freddo a 0°C. L'utilizzatore può sostituire i componenti di normale usura in relazione al tempo di funzionamento, viene così garantita la longevità dei mantecatori **ECOGEL T**.
- ✓ Il **design** e le pannellature in acciaio inox "scotch brite" rendono le macchine luminose e belle da vedere.

PRATICA PROFESSIONALE

CARATTERISTICHE COMUNI MANTECATORI VERTICALI



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 frigorifiche.
3. **Coperchio trasparente** per poter osservare perfettamente il procedere delle fasi della mantecazione.
4. **Elementi raschianti mobili** per meglio utilizzare tutta la potenza dei compressori frigoriferi, grazie all'azione efficace degli elementi raschianti spinti contro il cilindro dalla massa stessa del gelato.



CARATTERISTICHE COMUNI MANTECATORI VERTICALI

5. **Flessibilità e quantità variabile** per un uso ottimale secondo la necessità del momento.
6. **Supporti girevoli** per agevolare gli spostamenti della macchina.
7. **Autodiagnosi** per l'assistenza e la corretta manutenzione.
8. **Il gruppo di lavaggio** (opzionale) volutamente esterno, è professionale e permette vari 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.
9. **Dispositivo speciale di erogazione** per stracciatella, frutta secca, frutta, cioccolato.

ECOGEL T ALTA GAMMA

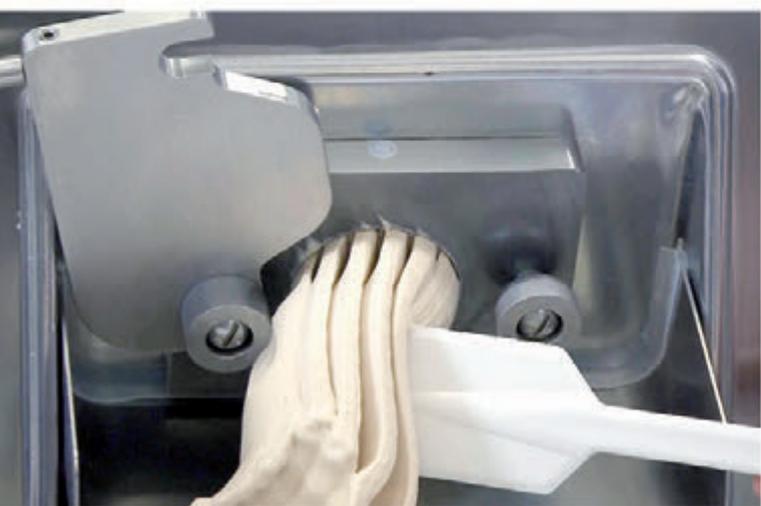


Tutti i modelli **ECOGEL T** dispongono di due sistemi di refrigerazione che permettono un notevole risparmio energetico.



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 ciclo, L	Miscela per ciclo, Kg	Durata del ciclo, min	Prod. oraria max, L
PROFESSIONALI							
PRATICA 35-50 trifase	49x70x112	8 A - 3,5 kW V 400 - 50 - 3	aria/acqua	3÷7	3,5÷8	8÷12	50
PRATICA 35-50 monofase	49x70x112	22 A - 3,5 kW V 230 - 50 - 1	aria/acqua	3÷7	3,5÷8	8÷12	50
PRATICA 42-60	49x70x112	15 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	acqua	4÷8	4,5÷9	8÷12	60
PRATICA 42-60 A	49x90x112	16 A - 7 kW V 400 - 50 - 3	aria	4÷8	4,5÷9	10÷12	60
PRATICA 54-84	49x70x115	21 A - 7,5 kW V 400 - 50 - 3	acqua	7÷11	8÷13	8÷12	75
ALTA GAMMA TOUCH							
ECOGEL T 30-90	51x70x115	22 A - 8,5 kW V 400 - 50 - 3	acqua	4÷11	4,5÷13	6÷12	90
ECOGEL T 40-120	60x78x125	27 A - 12 kW V 400 - 50 - 3	acqua	5÷18	6÷20	6÷12	120
ECOGEL T 50-160	60x78x125	32 A - 13 kW V 400 - 50 - 3	acqua	8÷24	9÷27	8÷12	160
ECOGEL T 60-200	62x85x125	32 A - 13 kW V 400 - 50 - 3	acqua	15÷30	16÷34	8÷12	200



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