

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



HBF

**MANTECATORI
ORIZZONTALI
PROFESSIONALI
& ALTA GAMMA**

MANTECATORI PROFIGEL

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

PROFIGEL 30-50
PROFIGEL 50-70
PROFIGEL 70-100



MACCHINE PROFESSIONALI
HEAVY DUTY, EASY TO USE

MANTECATORI PROFIGEL

HBF

TELME

GELATO AND PASTRY MACHINES



PROFIGEL 30-50, PROFIGEL 50-70, PROFIGEL 70-100,

i modelli della Serie Professionale:

✓ preparano quantità maggiori rispetto ad altre macchine di pari potenza;



✓ ciclo di controllo a tempo per una struttura e consistenza ideali del gelato;



✓ ciclo di controllo a temperatura per la miglior conservabilità del gelato e per ottenere sempre i medesimi risultati;

✓ eseguono cicli di lavorazione efficaci e rapidi;

✓ consentono un aumento medio del 40% e una notevole cremosità del gelato;

✓ producono un gelato asciutto con struttura e spatolabilità ottimali.

Dispositivo di erogazione

conforme ai regolamenti; consente una erogazione rapida e ottimale del gelato a fine ciclo, pronto per la vendita immediata.

MANTECATORI EXTRAGEL T

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

EXTRAGEL T 50-70
EXTRAGEL T 70-100



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

MANTECATORI EXTRAGEL T

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES



HBF

EXTRAGEL T 50-70, EXTRAGEL T 70-100,

i modelli di Alta Gamma per soddisfare la clientela più esigente:

- ✓ **touch screen resistivo** di 5 pollici a colori (utilizzabile anche con i guanti), un'interfaccia di tipo intuitivo e di facile uso;
- ✓ **inverter** per la variazione della velocità del motore mescolatore;
- ✓ **15 programmi preimpostati:**
 - 6 programmi a temperatura per gelato tradizionale;
 - 3 programmi "High Overrun";
 - 3 programmi "Low Overrun";
 - 1 programma a tempo;
 - 1 programma granita di frutta o di menta;
 - 1 programma granita di caffè;
 - programmi liberi in serie da impostare.

- ✓ **cilindri evaporatori esclusivi:** preparano quantità maggiori rispetto ad altre macchine di pari potenza;
- ✓ **eseguono cicli** di lavorazione efficaci e rapidi;
- ✓ **consentono un aumento del 40%** e una notevole cremosità del gelato;
- ✓ **flusso di erogazione lento e veloce** per decorare le vaschette o erogare tutto rapidamente;
- ✓ **effettuano l'estrazione** efficiente e totale del prodotto;
- ✓ **producono un gelato asciutto** con struttura e spatolabilità ottimali;
- ✓ **pannelli in acciaio inox "scotch brite"** rendono le macchine luminose e belle da vedere.



PROFIGEL PROFESSIONALE

CARATTERISTICHE COMUNI MANTECATORI ORIZZONTALI



Ampio ripiano di appoggio (per vaschette e carapine) regolabile in altezza.



Comandi di controllo di uso semplice e rapido.

Cilindri evaporatori esclusivi: preparano quantità maggiori rispetto ad altre macchine di pari potenza.

Agitatore elicoidale in acciaio inossidabile elettrolucidato, provvisto di elementi raschianti mobili per meglio utilizzare tutta la potenza dei compressori frigoriferi.



CARATTERISTICHE COMUNI MANTECATORI ORIZZONTALI

Supporti girevoli per agevolare gli spostamenti della macchina.



Gruppo di lavaggio (opzionale) per la corretta sanificazione e la massima igiene, permette diversi tipi di impiego: direzionare o dosare il getto; lavare più di una macchina; eventualmente miscelare acqua calda e fredda.



HBF

EXTRAGEL T ALTA GAMMA



Touch Screen resistivo di 5 pollici a colori, un'interfaccia di tipo intuitivo e di facile uso.





DATI TECNICI E PRESTAZIONI

	L. P. A. cm	Corrente	Condensa- zione	Miscela per ciclo, L	Miscela per ciclo, Kg	Durata del ciclo, min	Prod. oraria max, L
PROFESSIONALI							
PROFIGEL 30-50	51x60x138	12 A - 4,2 kW V 400 - 50 - 3	aria/acqua	3÷7	3,5÷8	8÷12	50
PROFIGEL 50-70	51x75x152	15 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	acqua	3÷10	3,5÷11	5÷12	70
PROFIGEL 70-100	51x75x152	21 A - 7,5 kW V 400 - 50 - 3	acqua	4÷15	4,5÷16	5÷12	100
ALTA GAMMA TOUCH							
EXTRAGEL T 50-70	51x75x152	15 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	acqua	3÷10	3,5÷11	5÷12	70
EXTRAGEL T 70-100	51x75x152	21 A - 7,5 kW V 400 - 50 - 3	acqua	4÷15	4,5÷16	5÷12	100



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