



**Cuocicrema** evitano l'obsoleto sistema di raffreddamento delle creme a temperatura ambiente e su superfici piane. L'operatore, prima impegnato a rimescolare il prodotto, può ora dedicare il suo tempo ad altre attività.



**TELME**<sup>®</sup>  
GELATO AND PASTRY MACHINES



**BCC**

**CUOCICREMA**  
ALTA GAMMA

## TERMOCREMA T DETTAGLI COSTRUTTIVI E FUNZIONI

- ✓ **Automatizza e accelera** tutte le operazioni che richiedono manualità, fatica e tempo, garantendo una lavorazione in condizioni di igiene ottimale.
- ✓ **Mescola e miscela**, alla temperatura, per il tempo e la velocità predeterminati, gli ingredienti (latte, panna, latte in polvere, farine, frutta, zucchero, destrosio, uova, emulsionanti, stabilizzanti, ecc.) necessari per le creme classiche, le specialità di pasticceria, le preparazioni di gastronomia e le diverse miscele per le specialità della gelateria.
- ✓ **Riscalda, sanifica e cuoce**: scioglie i grassi, il cioccolato, idrata le parti solide, elimina grandissima parte della flora batterica patogena e vaporizza l'acqua eccessiva.



- ✓ **Doppio coperchio trasparente:** consente di osservare le fasi della lavorazione e permette l'aggiunta di ingredienti in qualsiasi momento senza fermare la miscelazione. Consente la migliore eliminazione del vapore.
- ✓ **Tempera** il cioccolato al latte, bianco o fondente (**Modelli Termocrema T 30 e T 60**).
- ✓ **Raffredda e completa** la pastorizzazione tenendo in "microbiostasi" la flora batterica residua e mantiene i prodotti ottenuti alla temperatura conforme alle normative.
- ✓ **Scarica** rapidamente il prodotto pronto a fine ciclo.
- ✓ **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 per volta; eventualmente miscelare acqua calda e fredda.



## TERMOCREMA T VANTAGGI COMPETITIVI

- ✓ **Touch Screen** resistivo di 5 pollici a colori (utilizzabile anche con i guanti), un'interfaccia di tipo intuitivo e di facile uso.
- ✓ **Programmi preimpostati e programmi liberi in serie.**
- ✓ **Inverter** per la variazione della velocità del mescolatore.
- ✓ **Versatili e veloci** per ogni prodotto che richieda trattamento termico caldo/freddo.
- ✓ **Riscaldamento indiretto**, tramite liquido termoconduttore alimentare, protegge le caratteristiche organolettiche degli ingredienti.

### TERMOCREMA T 30 / T 60



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

- ✓ L'abbattimento termico è eseguito con sorprendente rapidità, perchè il prodotto trattato è costantemente mescolato.
- ✓ Utilizzazione con carico al 50% o completo nei modelli TERMOCREMA T 30 e T 60.
- ✓ Utilizzazione con 1/3, 2/3 del carico o completo nel modello TERMOCREMA T 150.
- ✓ Memoria automatica dell'ultimo ciclo eseguito e ripetizione del ciclo in caso di interruzione dell'energia elettrica.

## TERMOCREMA T 150



## PROGRAMMI TERMOCREMA T30/T60

- ✓ 10 per Pasticceria
- ✓ 3 per Cioccolateria
- ✓ 3 per Gastronomia
- ✓ 2 per miscele Gelato
- ✓ 1 programma di lavaggio
- ✓ programmi liberi in serie

## PROGRAMMI TERMOCREMA T150

- ✓ 10 per Pasticceria
- ✓ 3 per Gastronomia
- ✓ 2 per miscele Gelato
- ✓ 1 programma di lavaggio
- ✓ programmi liberi in serie

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

## TERMOCREMA T IMPIEGO

PRIMARIO:

### PASTICCERIA

- Creme (pasticcera, inglese, al burro...)
- Ganache
- Impasto per bignè
- Frutta poché, marmellate

SECONDARIO:

### GELATERIA

- Pastorizzazione della miscela per gelato
- Sciroppo per sorbetti

### GASTRONOMIA

- Ragù
- Bechamel
- Polenta
- Risotto

### Meringa

#### Ingredienti

Zucchero	500 g
Acqua	100 g
Albume	250 g



# ECCELLENZA ITALIANA

## TERMOCREMA T DATI FUNZIONALI

- ✓ Display multilingue con programmi preimpostati e programmi liberi in serie.
- ✓ Campo di temperatura programmabile da 0°C ÷ +105°C.
- ✓ Rotazione dei componenti in senso orario.
- ✓ Agitazione variabile da 0 a 125 rpm.
- ✓ Tipologia di agitazione: continua, intermittente con tempo di pausa programmabile da 0 a 1250 secondi.
- ✓ Tipologia di raffreddamento:
  - Compressore continuo.
  - Compressore intermittente.

### Ganache

#### Ingredienti

Panna	345 g
Cioccolato fondente	430 g
Sciroppo di Glucosio 44 DE	20 g
Burro	170 g
Rhum	35 g



# ECCELLENZA ITALIANA



## DATI TECNICI E PRESTAZIONI

	TERMOCREMA T 30	TERMOCREMA T 60	TERMOCREMA T 150
<b>ALTA GAMMA TOUCH</b>			
Larghezza, cm	55	55	78
Profondità, cm	65	65	96
Altezza, cm	115	120	120
Corrente	9,5 A - 4,5 kW V 400 - 50 - 3	16 A - 9 kW V 400 - 50 - 3	32 A - 20,2 kW V 400 - 50 - 3
Condensazione	aria/acqua	acqua	acqua
Miscela per ciclo, L	15÷30	30÷60	50÷150
Durata ciclo, min	90÷130	90÷130	90÷130

**Acquirenti tipici**  
Pasticcerie,  
gelaterie,  
cioccolaterie,  
gastronomie,  
ristoranti e tutte  
le attività che  
preparano e  
somministrano  
la grande  
varietà di  
prodotti che  
**i Cuocicrema**  
possono  
preparare.



I dati tecnici sono puramente indicativi. Il costruttore si riserva il diritto di effettuare eventuali modifiche.



**TELME S.p.A**

Via S. Pertini, 10

26845 Codogno (Lodi) Italia

Tel. 0377 466660 - Fax 0377 466690

telme@telme.it - [www.telme.it](http://www.telme.it)