

TELME®


PROFESSIONAL GELATO MACHINES

I 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.



CUOCICREMA

MACCHINE ALTA GAMMA



Le macchine **Cuocicrema** sono impiegate principalmente nella **Pasticceria** per la preparazione di creme (pasticcera, inglese, burro, ecc.), ganache, zabaione, frutta poché, yogurt, impasto per bigné.

Ganache

Ingredienti

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



ECCELLENZA



In **Gelateria** per la pastorizzazione della miscela per gelato. È anche possibile l'utilizzo nella **Gastronomia** per la preparazione di ragù, besciamella, polenta.

Meringa

Ingredienti

Zucchero	500 g
Acqua	100 g
Albume	250 g



ITALIANA



TERMOCREMA T ALTA GAMMA



TERMOCREMA T

Automatizza e accelera tutte le operazioni che richiedono manualità, fatica e tempo, garantendo una lavorazione 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.

TELME®

PROFESSIONAL GELATO MACHINES

Con 19 cicli preimpostati: 9 per Pasticceria, 4 per Cioccolateria, 3 per Gastronomia, 2 per Gelateria, un programma di lavaggio e programmi liberi in serie nei quali possono essere inserite nuove ricette. Ogni lavorazione avviene alle temperature desiderate e alla velocità di mescolazione ottimale.



TERMOCREMA T 30

- ✓ Il display o la suoneria indicano di volta in volta l'aggiunta degli ingredienti e la fine della fase di lavorazione.
- ✓ Touch Screen resistivo di 5 pollici a colori (utilizzabile anche con i guanti), un'interfaccia di tipo intuitivo e di facile uso.
- ✓ Dotata in serie di inverter per la variazione della velocità del motore mescolatore. Possibilità di agitazione continua o intermittente.
- ✓ Doppio coperchio per aggiunte durante le lavorazioni e migliore eliminazione del vapore.



MACCHINA DI ALTA GAMMA
TOP LEVEL, HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH



TELME®

PROFESSIONAL GELATO MACHINES

- ✓ Trattamenti termici indiretti tramite la circolazione di un liquido termoconduttore.
- ✓ Utilizzazione con carica al 50% o completa.
- ✓ Agitatore con elementi raschianti mobili e velocità di agitazione adattabile al prodotto specifico trattato.
- ✓ Memoria automatica dell'ultimo ciclo eseguito e ripetizione del ciclo in caso di interruzione dell'energia elettrica.
- ✓ Produzione di tutte le creme classiche e delle specialità di pasticceria.
- ✓ Pastorizzazione delle diverse miscele da gelato.
- ✓ Cottura di marmellate, confetture e della crema di riso.
- ✓ L'abbattimento termico eseguito con sorprendente rapidità, evita le manipolazioni, consente di sanificare e preservare le qualità nutrizionali, il colore e le caratteristiche organolettiche.



TERMOCREMA T 60

MACCHINA DI ALTA GAMMA
TOP LEVEL, HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

TERMOCREMA T ALTA GAMMA



TERMOCREMA T

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.

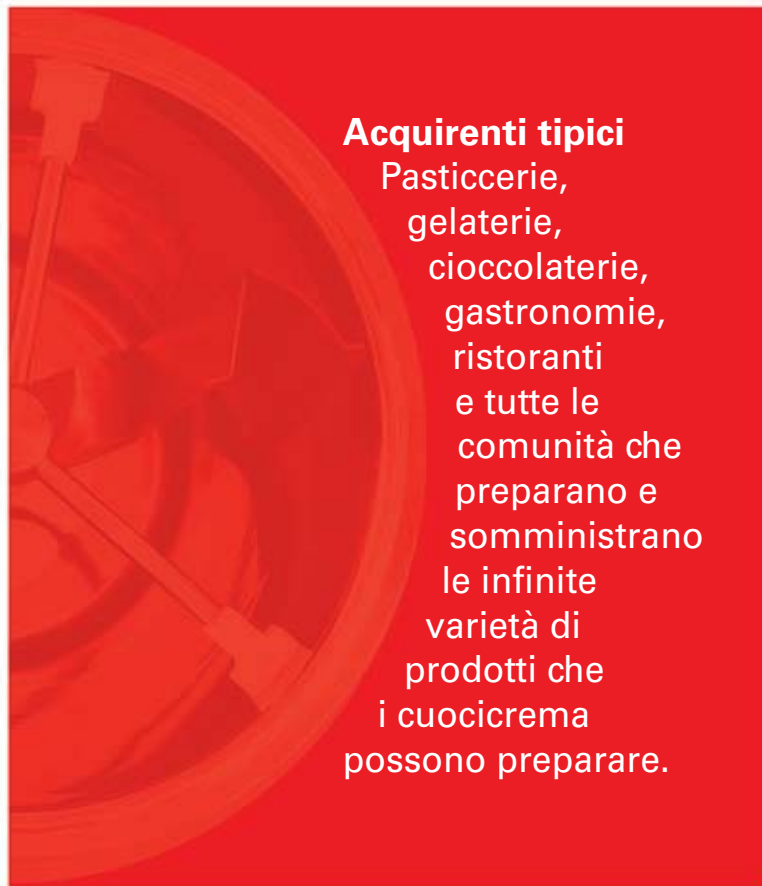
Raffredda e completa la pastorizzazione tenendo in "microbiostasi" la flora batterica residua e mantiene i prodotti ottenuti alla temperatura conforme alle normative.



D A T I T E C N I C I

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

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



Acquirenti tipici
Pasticcerie,
gelaterie,
cioccolaterie,
gastronomie,
ristoranti
e tutte le
comunità che
preparano e
somministrano
le infinite
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[®]
PROFESSIONAL GELATO 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