

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



**ACW**

**MONTAPANNA**  
PROFESSIONALI & ALTA GAMMA

## MONTAPANNA PRIMA 2 - PRIMA 5



### PRIMA 2, PRIMA 5,

i montapanna della **Serie Professionale** convenienti e funzionali, adatti alle piccole, medie imprese e disponibili ad un prezzo contenuto.

- ✓ **Producono** una panna montata con aumento di volume importante e struttura ferma e stabile.
- ✓ **Conservano** a 4°C la panna liquida, la trasformano in panna montata per il passaggio nel labirinto e la erogano a comando manuale.
- ✓ **Il coperchio trasparente** permette un facile controllo della quantità di panna liquida nella vaschetta di riserva.



# MONTAPANNA PRIMA 2 - PRIMA 5

# ACW

## PRIMA 2 PRIMA 5



- ✓ Sono dotati di vaschette estraibili che facilitano il lavaggio e la migliore igiene.



## SERIE PROFESSIONALE HEAVY DUTY, EASY TO USE

# MONTAPANNA ALTA GAMMA

## BETA 2, BETA 5, CONTINUO 5



**BETA 2, BETA 5, CONTINUO 5,**  
i montapanna di Alta Gamma per professionisti esigenti,  
costruiti per garantire una forte produzione e una resa otti-  
male.



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

## MONTAPANNA ALTA GAMMA

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

✓ Sono forniti con comandi elettronici, indicazione della temperatura e dosatore.

✓ Erogano la panna montata a comando manuale in porzioni o a dose regolabile. Permettono di ottenere la quantità di prodotto desiderata e funzionano sempre in modo silenzioso.

✓ Dotati di coperchio trasparente, vaschetta estraibile che facilita il lavaggio e garantisce la migliore igiene. Continuo 5 ha le medesime caratteristiche e può erogare a comando manuale, in continuo o a dose regolabile.



## MONTAPANNA PROFESSIONALI

### PRIMA 2, PRIMA 5

I montapanna della **Serie Professionale**, convenienti e funzionali. Dotati di pompa rotativa a palette, lavorano con panne magre o grasse e permettono di ottenere il tipo di panna montata desiderato.

La panna liquida e l'aria aspirata vengono spinte dalla pompa nel labirinto e trasformate durante il passaggio in panna montata.

Sia la panna liquida che quella montata sono adeguatamente refrigerate durante tutto il percorso nella macchina fino al beccuccio di erogazione.

La vaschetta estraibile, raffreddata indirettamente, mantiene la panna liquida in condizioni perfette e non separa le parti grasse dalle parti acquose.



# ECCELLENZA

## MONTAPANNA ALTA GAMMA

### BETA 2, BETA 5, CONTINUO 5

I montapanna di Alta Gamma con comandi elettronici per professionisti esigenti. Dotati di pompa rotativa a palette, lavorano con panna magre o grasse e permettono di ottenere il tipo di panna montata desiderato.

**BETA 2** e **BETA 5** permettono l'erogazione manuale o dosata; **CONTINUO 5** permette l'erogazione manuale, continua o dosata.

Sia la panna liquida che quella montata sono adeguatamente refrigerate durante tutto il percorso nella macchina fino al beccuccio di erogazione.

La vaschetta estraibile, raffreddata indirettamente, mantiene la panna liquida in condizioni perfette e non separa le parti grasse dalle parti acquose.

# ITALIANA

## DATI TECNICI E PRESTAZIONI

	L. P. A. cm	Corrente	Riserva, L	Produzione oraria, L
<b>PROFESSIONALI</b>				
<b>PRIMA 2</b>	25x41x40	4 A - 0,3 KW V 230 - 50 - 1	2 estraibile	100
<b>PRIMA 5</b>	28x44x40	4 A - 0,4 KW V 230 - 50 - 1	5 estraibile	100
<b>ALTA GAMMA TOUCH</b>				
<b>BETA 2</b>	25x41x40	4 A - 0,3 KW V 230 - 50 - 1	2 estraibile	100
<b>BETA 5</b>	25x45x40	4 A - 0,4 KW V 230 - 50 - 1	5 estraibile	100
<b>CONTINUO 5</b>	25x47x45	4 A - 0,4 KW V 230 - 50 - 1	5 estraibile	150



I dati tecnici sono puramente indicativi. 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](http://www.telme.it)