

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



SFY

**GELATO ESPRESSO
E FROZEN YOGURT
P R O F E S S I O N A L I**

SOFT & YOGURT
SOFTGEL

SOFTGEL 320
SOFTGEL 336

SFY



MACCHINE PROFESSIONALI
HEAVY DUTY, EASY TO USE

SOFTGEL ALIMENTATE PER GRAVITÀ

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES

SOFTGEL 320 SOFTGEL 336

- ✓ Con due cilindri per due gusti e uno misto di gelato espresso.
- ✓ Macchine essenziali, alimentate per gravità.
 - ✓ Disponibili: il modello da banco **SOFTGEL 320** con supporto opzionale e il modello **SOFTGEL 336** da pavimento.
 - ✓ Producono un vero gelato soft o frozen yogurt sempre più richiesto dalle attuali tendenze salutistiche.
 - ✓ Semplici da usare, la manutenzione giornaliera richiede poco tempo.
 - ✓ Possibilità di vendere coni o coppette.
 - ✓ I portaconi in dotazione hanno 2 tubi.



SOFT & YOGURT
SOFTGEL P

SOFTGEL 320 P
SOFTGEL 400 P TWIN

SFY



MACCHINE PROFESSIONALI
HEAVY DUTY, EASY TO USE

SOFTGEL CON POMPE DI PRESSURIZZAZIONE

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

SOFTGEL 320 P, macchina da banco, con due cilindri per due gusti e un gusto misto di gelato espresso di qualità.

✓ **Le vasche di riserva** delle miscele hanno una capacità di L 7x2.

✓ **È fornibile** con supporto opzionale.

✓ **L'alimentazione dei cilindri** avviene con 2 pompe rotative di pressurizzazione che vengono risciacquate per passaggio senza doverle smontare quotidianamente.

✓ **L'elettronica di controllo** regola le diverse funzioni: temperatura e conservazione della miscela, nonché la consistenza del prodotto erogato.

SOFTGEL 400 P TWIN, macchina da pavimento, con due cilindri indipendenti, di forte capacità produttiva.

✓ **Le vasche di riserva** delle miscele hanno una capacità di L 14x2.

✓ **L'elettronica e la refrigerazione** indipendenti, per ciascun cilindro, consentono l'impiego di miscele aventi caratteristiche diverse. È possibile far funzionare la macchina erogando da un solo cilindro e tenendo l'altro inattivo.

✓ **La macchina dispone** dei controlli dei livelli minimi della miscela di riserva (segnalazione luminosa e acustica).

✓ **Agitazione** nelle vasche di riserva.

LE FUNZIONI PRINCIPALI DELLE SOFTGEL



SOFTGEL

- ✓ Conservano la miscela a 4°C, miscelano e congelano, incorporano aria nell'impasto e lo trasformano in gelato.
- ✓ Conservano una quantità di gelato pronto nei cilindri.
- ✓ Erogano istantaneamente il gelato quando è necessario.
- ✓ Sono alimentate **per gravità**.

IMPIEGHI

- ✓ Vendita gelato in porzioni.
- ✓ Preparazione di coppe e dessert guarnite con panna montata, sciroppi all'amarena e al cioccolato.
- ✓ Riempimento di coppette.

ACQUIRENTI TIPICI

Tutti coloro che non hanno lo spazio, le nozioni per produrre con metodo tradizionale possono beneficiare degli importanti ricavi offerti dalla vendita di gelato espresso. Le macchine per gelato espresso sono caratterizzate dall'estrema facilità d'uso, da una rapida erogazione e dalla possibilità di uso con prodotti pronti in commercio.

MACCHINE PROFESSIONALI SOFTGEL P

SOFTGEL P

- ✓ Questi modelli sono alimentati **con pompe rotative di pressurizzazione**.

L'aria incorporata consente una struttura eccezionale del prodotto erogato, sia il gelato che lo yogurt sono caratterizzati da una straordinaria cremosità.

- ✓ Conservano la miscela a 4°C.
- ✓ Il lavaggio e la sanificazione sono estremamente semplici e rapidi perché le pompe, risciacquate solamente per passaggio, non vengono smontate quotidianamente.
- ✓ Funzionalità e affidabilità vengono esaltate da una forte capacità di produzione ed erogazione del prodotto.
- ✓ Agitazione nelle vasche di riserva evita la separazione o l'addensamento delle miscele.



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	Riserva, L	Prod. oraria, coni da 75 g	Prod. oraria, Kg
PROFESSIONALI						
SOFTGEL 320	50x55x72	13 A - 2,4 kW V 230 - 50 - 1 10 A - 2,4 kW V 400 - 50 - 3	aria	6x2	180	13,5
SOFTGEL 336	50x55x145	10 A - 3,8 kW V 400 - 50 - 3	aria	8x2	300	22,5
SOFTGEL 320 P	55x60x82	15 A - 2,9 kW V 230 - 50 - 1 12 A - 2,9 kW V 400 - 50 - 3	aria	7x2	200	15
SOFTGEL 400 P TWIN	60x72x150	12 A - 4,5 kW V 400 - 50 - 3	aria	14x2	400	30



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