



TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



CVF

COMBinate
VERTICALI
PROFESSIONALI
& ALTA GAMMA

COMBIMATE VERTICALI CREMAGEL

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

CREMAGEL 5
CREMAGEL 10
CREMAGEL 20

con 1 cilindro



MACCHINE PROFESSIONALI
HEAVY DUTY, EASY TO USE

COMBIMATE VERTICALI CREMAGEL

**CVF****TELME**
GELATO AND PASTRY MACHINES





CREMAGEL 5, CREMAGEL 10, CREMAGEL 20,

le macchine multiuso della Serie Professionale che preparano tutte le creme classiche e altre specialità di pasticceria, pastorizzano e mantecano le diverse miscele per gelato.

- ✓ **Automatizzano** e facilitano le operazioni che richiedono manualità, fatica e tempo, garantendo una lavorazione di qualità costante e di igiene ottimale.
- ✓ **Il cilindro** è verticale e consente importanti vantaggi: facile riempimento, costante visibilità del prodotto e aggiunta di ingredienti liquidi e solidi in qualsiasi momento.
- ✓ **Agitazione** lenta, veloce o intermittente, secondo prodotto specifico trattato.
- ✓ **Memoria automatica** dell'ultimo ciclo eseguito e ripetizione del ciclo in caso di interruzione dell'energia elettrica.

Con i Cremagel si possono preparare automaticamente tanti prodotti di pasticceria: crema pasticcera, crema inglese, crema al burro, bavarese, marmellata di albicocca, marmellata di frutti di bosco, confettura di arancia, confettura di mandarino, salsa di lampone, salsa di cioccolato, salsa di caramello, ganache, glassa di cioccolato, glassa di fragole, panna cotta, zabaione, crème caramel, budino, marshmallows, impasto per bigne, gelato fiordilatte, gelato di crema, sorbetto di limone, sorbetto di fragola, ecc.

CREMAGEL 5

-  **Ciclo Crema:** preparazione di creme e vari prodotti di pasticceria.
-  **Ciclo riscaldamento:** preparazioni di prodotti che necessitano di essere lavorati a caldo.
-  **Ciclo combinato:** preparazioni a caldo, pastorizzare e congelare la miscela trasformandola in gelato.
-  **Ciclo raffreddamento:** preparazioni a freddo, raffreddare e congelare la miscela trasformandola in gelato.

CREMAGEL 10, CREMAGEL 20

Display multilingue con 18 cicli preimpostati e 6 cicli di produzione programmabili per ricette specifiche. Tempi e temperature regolabili permettono di soddisfare qualsiasi esigenza di lavorazione.

Cilindro verticale: facile da riempire, molto utile in gelateria. Manteca efficacemente, il gelato sale e poi ricade. Utilizza pareti e fondo del cilindro per trasmettere le frigoriferie disponibili. Autodiagnostici per facilitare l'assistenza tecnica.

COMBIMATE VERTICALI COMBIGEL

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

COMBIGEL 3 / 3 A COMBIGEL 8 / 8 A

con 2 cilindri



**MACCHINE PROFESSIONALI
HEAVY DUTY, EASY TO USE**

COMBIMATE VERTICALI COMBIGEL



CVF



TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

COMBIGEL 3, COMBIGEL 3 A, COMBIGEL 8, COMBIGEL 8 A,

modelli della Serie Professionale, sono "il vero laboratorio in una sola macchina". I due cilindri verticali di produzione permettono l'utilizzo contemporaneo e consecutivo del ciclo caldo e del ciclo freddo per pastorizzare e/o mantecare gelato, sorbetto e granita.

- ✓ **Miscelano e riscaldano** un gusto e, nello stesso tempo, raffreddano e mantecano un altro.
- ✓ **Consentono di preparare** ricette corrette e specifiche per ogni singolo gusto.
- ✓ **Soddisfano tutte le esigenze** producendo anche sorbetti e granite. Soprattutto permettono di ottenere, con miscele "a caldo", gelati di alta qualità.
- ✓ **Ciclo a tempo** per la struttura e consistenza desiderate del gelato.
- ✓ **Ciclo a temperatura** per ottenere, con quantità differenti di miscela, la medesima consistenza del prodotto finito.
- ✓ **Conservazione** del gelato a fine ciclo per agevolare l'operatore.
- ✓ **Indicazione del tempo** di funzionamento per un programma di manutenzione preventiva.
- ✓ **Autodiagnosi** per facilitare l'assistenza tecnica.

COMBIMATE VERTICALI PASTOGEL T

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES

PASTOGEL T 3-6
PASTOGEL T 4-8
T 4-8 A
con 1 cilindro



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

COMBIMATE VERTICALI PASTOGEL T



CVF

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES



PASTOGEL T 3-6, PASTOGEL T 4-8, PASTOGEL T 4-8 A,

i pastomantecatori multiuso di Alta Gamma per amalgamare, cuocere, pastorizzare e gelare qualsiasi miscela.

- ✓ **Versatili e veloci** per ogni prodotto che richieda trattamento termico caldo/ freddo.
- ✓ **Touch Screen resistivo** di 5 pollici a colori, con 18 cicli preimpostati: 9 per Gelateria, 7 per Pasticceria, 2 per Gastronomia e programmi in serie nei quali possono essere inserite nuove ricette.
- ✓ **La pastorizzazione e la mantecazione** eseguite in un unico cilindro, evitando qualsiasi manipolazione o travaso, assicurano la massima igiene. Un completo laboratorio in una sola macchina.
- ✓ **Ingombro ridotto**, facile da installare anche nei laboratori piccoli.
- ✓ **Riscaldamento indiretto**, tramite liquido termoconduttore alimentare, protegge le caratteristiche organolettiche degli ingredienti.
- ✓ **Coperchio trasparente**, consente di osservare le fasi della lavorazione e permette la realizzazione di specialità non possibili con i mantecatori orizzontali.
- ✓ **Cilindro verticale**, è facile da riempire, molto utile in gelateria. Manteca efficacemente, il gelato sale e poi ricade. Utilizza pareti e fondo del cilindro per trasmettere le frigorifiche disponibili.
- ✓ **Autodiagnosi** per facilitare l'assistenza tecnica.



CREMAGEL SERIE PROFESSIONALE



*Mescolano,
idratano,
sanificano,
raffreddano,
mantengono,*

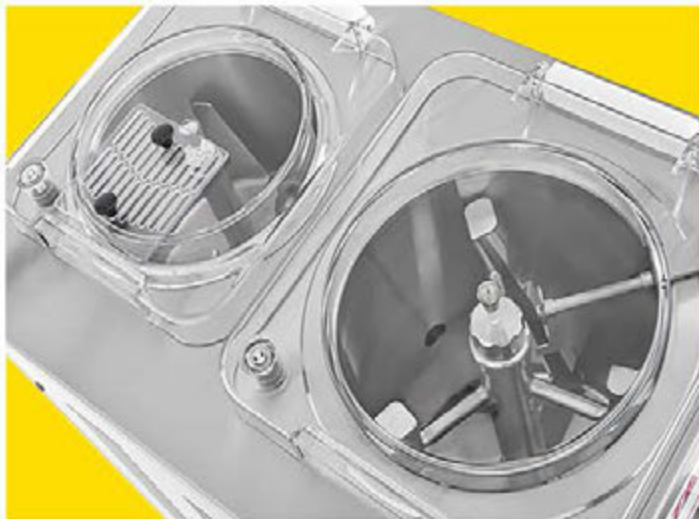


Agitazione

lenta, veloce
o intermittente,
secondo prodotto
specifico trattato.

COMBIGEL SERIE PROFESSIONALE

*miscelano,
riscaldano,
cuociono,
abbattono,
mantecano.*



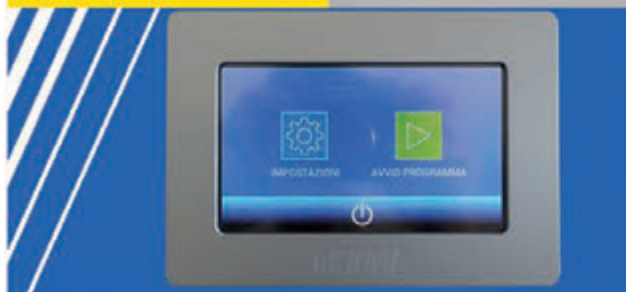
Ideale per locali con laboratori di ridotte dimensioni che non possono installare più di una macchina.



PASTOGEL ALTA GAMMA



*Mescola,
miscela,
riscalda,
sanifica,
raffredda,
congela,
eroga.*



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



ACQUIRENTI TIPICI

Le **macchine Combinate** sono particolarmente richieste dagli utilizzatori che si avvicinano al mondo della gelateria artigianale.

Inoltre, sono idonee per preparare sorbetti di alta qualità in quanto consentono la preparazione degli sciroppi di zucchero a caldo.

Data la possibilità di poter preparare una specifica ricetta per ogni gusto, la fidelizzazione degli utilizzatori, per questi modelli versatili, è rilevante.

Ideali per pasticcerie, gelaterie, cioccolaterie, gastronomie, ristoranti, chioschi, laboratori per piccole e medie produzioni, esercizi di ridotte dimensioni e per tutte le attività che preparano e somministrano la grande varietà di prodotti che le **Combinare** possono preparare.

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	Miscela per ciclo, L	Miscela per ciclo, Kg	Durata del ciclo, min	Produzione oraria max, L
PROFESSIONALI							
CREMAGEL 5	46x60x110	6 A - 3 kW V 400 - 50 - 3	aria	1÷5	1,2÷5	15÷30	secondo prodotto
CREMAGEL 10	49x60x110	8 A - 5 kW V 400 - 50 - 3	aria/acqua	3÷10	3,5÷11	8÷40	secondo prodotto
CREMAGEL 20	51x70x115	11 A - 6 kW V 400 - 50 - 3	aria/acqua	4÷18	4,5÷19	8÷40	secondo prodotto
ALTA GAMMA TOUCH							
PASTOGEL T 3-6	49x60x110	8 A - 5 kW V 400 - 50 - 3	aria/acqua	3÷6	3,5÷7	8÷40	10÷35
PASTOGEL T 4-8	51x70x115	13 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	acqua	4÷8	4,5÷9	8÷40	20÷60
PASTOGEL T 4-8 A	51x90x115	14 A - 7 kW V 400 - 50 - 3	aria	4÷8	4,5÷9	8÷40	20÷60
PROFESSIONALI							
COMBIGEL 3	74x45x105	14 A - 5,6 kW V 400 - 50 - 3	acqua	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	15÷30
COMBIGEL 3 A	74x45x105	14 A - 5,6 kW V 400 - 50 - 3	aria	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	15÷30
COMBIGEL 8	53x77x115	19 A - 10 kW V 400 - 50 - 3	acqua	4÷8	4,5÷9	8÷20	35÷60
COMBIGEL 8 A	53x97x115	21 A - 10,5 kW V 400 - 50 - 3	aria	4÷8	4,5÷9	8÷20	35÷60



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