

TELME[®]
PROFESSIONAL GELATO MACHINES

ECCELLENZA ITALIANA



SOFT & YOGURT



SOFTGEL P

SOFTGEL 320 P, **SOFTGEL 336 P** e **SOFTGEL 400 P TWIN** con 2 cilindri per 2 gusti e uno misto di gelato espresso.

Questi modelli sono alimentati con pompe rotative di pressurizzazione che garantiscono un notevole aumento di volume del gelato. L'aria incorporata consente una struttura eccezionale del prodotto erogato, sia il gelato che lo yogurt sono caratterizzati da una straordinaria cremosità.

Le vasche di riserva della miscela hanno le seguenti capacità:

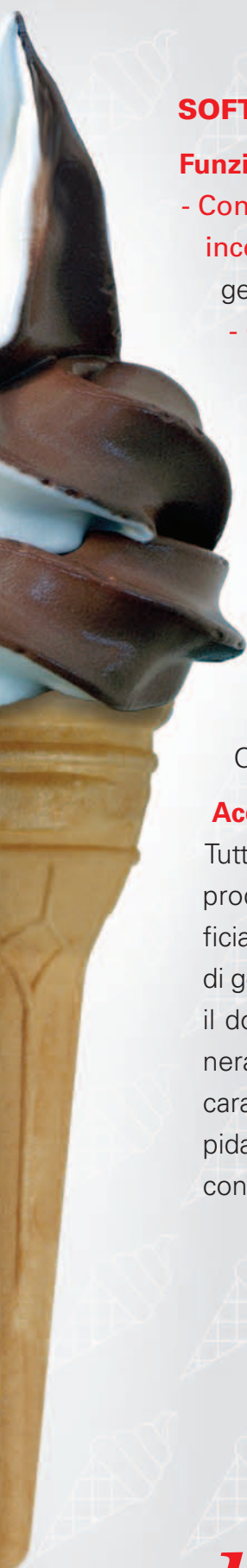
- **SOFTGEL 320 P** 7x2 L
- **SOFTGEL 336 P** 14x2 L
- **SOFTGEL 400 P TWIN** 14x2 L

Il modello da banco è disponibile con supporto opzionale. I portaconi in dotazione hanno 2 tubi.

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 gelato.

Telme...



SOFTGEL

Funzioni principali

- **Conserva** la miscela a 4°C, **miscela** e **congela**, **incorpora** aria nell'impasto e lo **trasforma** in gelato.

- **Conserva** una quantità di gelato pronto nei cilindri.

- **Eroga** istantaneamente il gelato quando è necessario.

Impieghi:

- Vendita di gelato in porzioni.

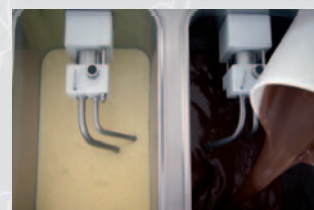
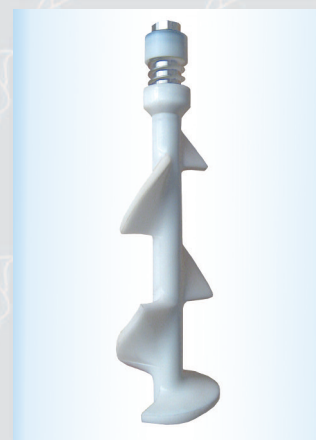
- Preparazione di coppe e dessert guarnite con panna montata, sciroppi all'amarena e al cioccolato.

- Riempimento di coppette.

Questi modelli sono alimentati per gravità.

Acquirenti tipici

Tutti coloro che non hanno lo spazio, le nozioni per produrre con metodo tradizionale possono beneficiare degli importanti guadagni offerti dalla vendita di gelato espresso. Chiunque può iniziare a vendere il dolce-freddo, popolare ed estremamente remunerativo. Infatti la macchina per gelato espresso è caratterizzata dall'estrema facilità d'uso, da una rapida erogazione e dalla possibilità di alimentazione con prodotti pronti in commercio.



scelta vincente!

TELME[®]
PROFESSIONAL GELATO MACHINES

SOFTGEL 320 e **SOFTGEL 336** con due cilindri per due gusti e uno misto di gelato espresso. Macchine essenziali, alimentate per gravità. Disponibili con supporto opzionale per la **320** e da pavimento la **336**.

Producono un vero gelato soft o frozen yogurt sempre più richiesto con le attuali tendenze salutistiche. Semplici da usare, la manutenzione giornaliera richiede poco tempo. Possibilità di vendere coni o coppette.





SOFTGEL 320 P e **SOFTGEL 336 P**, con due cilindri per due gusti e uno misto di gelato espresso, alimentati con due pompe rotative di pressurizzazione indipendenti. Le vasche di riserva delle miscele hanno le seguenti capacità:

- **SOFTGEL 320 P** 7x 2 L

- **SOFTGEL 336 P** 14x2 L

Elettronica per il controllo delle diverse funzioni: temperatura miscela, consistenza prodotto e conservazione.

La **320 P** è fornibile con supporto opzionale.





SOFTGEL 400 P TWIN

Macchina da pavimento di forte capacità produttiva, con 2 cilindri indipendenti per due gusti ed un gusto misto di gelato espresso di qualità. Le vasche di riserva delle miscele hanno una capacità di 14x2 L.

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.

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



TELME[®]
PROFESSIONAL GELATO MACHINES






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

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

L'agitazione nelle vasche di riserva evita la separazione o l'addensamento delle miscele.





| | Largh. - Prof. - Alt. | Corrente | Condensazione | Riserva, L | Produzione oraria, coni da 75 g | Produzione oraria, kg |
|---|-----------------------|--|---------------|------------|---------------------------------|-----------------------|
|  SOFTGEL 320 | 50x55x72 cm | 13 A - 2,4 kW V 230 - 50 - 1 10 A - 2,4 kW V 400 - 50 - 3 | aria | 2x6 | 180 | 13,5 |
|  SOFTGEL 336 | 50x55x145 cm | 10 A - 3,8 kW V 400 - 50 - 3 | aria | 2x8 | 300 | 22,5 |
|  SOFTGEL 320 P | 55x60x82 cm | 15 A - 2,9 kW V 230 - 50 - 1 12 A - 2,9 kW V 400 - 50 - 3 | aria | 2x7 | 200 | 15 |
|  SOFTGEL 336 P | 60x70x150 cm | 11 A - 4 kW V 400 - 50 - 3 | aria | 2x14 | 360 | 27 |
|  SOFTGEL 400 P TWIN | 60x72x150 cm | 12 A - 4,5 kW V 400 - 50 - 3 | aria | 2x14 | 400 | 30 |

MADE IN ITALY



TELME[®]
PROFESSIONAL GELATO MACHINES

TELME S.p.A
Via S. Pertini, 10
26845 CODOGNO - Italy
Tel. 0377 466660
Fax 0377 466690
telme@telme.it
www.telme.it