

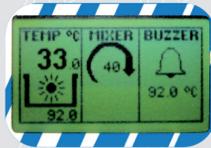
PASTOGEL

Display multilingue con 14 cicli preimpostati e 10 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 frigorifiche disponibili. Autodiagnosi per facilitare l'assistenza tecnica.

Funzioni principali

- **Mescola e Miscela** gli ingredienti: latte, panna, latte in polvere, farine, frutta, zucchero, destrosio, uova, emulsionanti, stabilizzanti, ecc. necessari per la preparazione di creme, marmellate, salse, gelati, sorbetti e granite.
- **Riscalda e Sanifica**: scioglie i grassi, il cioccolato ed elimina grandissima parte della flora batterica patogena.
- **Raffredda** e completa la pastorizzazione tenendo in "microbiostasi" la flora batterica residua.
- **Congela** la miscela incorporando aria nella struttura del gelato. Il trattamento meccanico e termico uniforme produce un gelato fine e cremoso.
- **Scarica** rapidamente a fine ciclo il prodotto preparato o un gelato pronto per la vendita immediata.



	Largh. - Prof. - Alt.	Corrente	Condensazione	Miscela per ciclo, L	Durata ciclo, min	Produzione oraria, L
PASTOGEL 3-6	49x60x110 cm	8 A - 5 kW V 400 - 50 - 3	aria/acqua	3-6	8÷40	10÷35
PASTOGEL 4-8	51x70x115 cm	13 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	acqua	4-8	8÷40	20÷60
PASTOGEL 4-8 A	51x90x115 cm	14 A - 7 kW V 400 - 50 - 3	aria	4-8	8÷40	20÷60
COMBIGEL 3	74x45x105 cm	14 A - 5,6 kW V 400 - 50 - 3	acqua	2-4	10÷20	15÷30
COMBIGEL 3 A	74x45x105 cm	14 A - 5,6 kW V 400 - 50 - 3	aria	2-4	10÷20	15÷30
COMBIGEL 8	53x77x115 cm	19 A - 10 kW V 400 - 50 - 3	acqua	4-8	8÷20	35÷60
COMBIGEL 8 A	53x97x115 cm	21 A - 10,5 kW V 400 - 50 - 3	aria	4-8	8÷20	35÷60

MADE IN ITALY

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

TELME[®]
PROFESSIONAL GELATO MACHINES

ECCELLENZA ITALIANA



COMBINATE



COMBIGEL

Con 2 cilindri verticali di produzione permette l'utilizzo contemporaneo e consecutivo del ciclo caldo e del ciclo freddo per pastorizzare e/o mantecare gelato, sorbetto e granita. Ciclo a tempo: per la struttura e consistenza desiderate del gelato.

Ciclo a temperatura: consente di ottenere, con quantità differenti di miscela, la medesima consistenza del prodotto finito. Conservazione a fine ciclo: per agevolare l'operatore.

Indicazione del tempo di funzionamento: per un programma di manutenzione preventiva. Autodiagnosi: per facilitare l'assistenza tecnica.

Acquirenti tipici

Macchine per produzioni medie in esercizi con laboratori di ridotte dimensioni. Macchine particolarmente adatte per chioschi o per collocazioni nei grandi centri commerciali. Data la possibilità di poter stabilire una specifica ricetta per ogni gusto, la fidelizzazione degli utilizzatori, per questi modelli versatili, è rilevante. Le macchine combinate sono particolarmente richieste dagli utilizzatori che si avvicinano al mondo della gelateria artigianale. Sono inoltre idonee per preparare sorbetti di alta qualità in quanto consentono la preparazione degli sciroppi di zucchero a caldo.

Telme...

scelta vincente!

TELME[®]
PROFESSIONAL GELATO MACHINES

PASTOGEL 3-6, pastogeliera multiuso per amalgamare, cuocere, pastorizzare e gelare qualsiasi miscela o impasto. Versatile e veloce per ogni prodotto che richieda trattamento termico caldo/ freddo. Display multilingue con 14 cicli preimpostati e 10 cicli di produzione programmabili per ricette specifiche. Tempi e temperature regolabili permettono di soddisfare qualsiasi esigenza di lavorazione. 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.



PASTOGEL
1 macchina
100 prodotti



TELME[®]
PROFESSIONAL GELATO MACHINES

PASTOGEL 4-8, PASTOGEL 4-8 A

Ingombro ridotto, facile da installare anche nei laboratori piccoli. Il riscaldamento indiretto, tramite liquido termoisolante alimentare, protegge le caratteristiche organolettiche degli ingredienti. Il coperchio trasparente consente di osservare le fasi della lavorazione. L'apertura del coperchio permette di realizzare specialità non possibili con i mantecatori orizzontali.



TELME[®]
PROFESSIONAL GELATO MACHINES

COMBIGEL 3, COMBIGEL 3 A, con due cilindri verticali, sono il "vero laboratorio in una sola macchina". Permettono di miscelare e riscaldare un gusto e, nello stesso tempo, raffreddare e mantecare un altro. Soluzione ideale per chioschi, laboratori piccoli o quando manca lo spazio. Consentono di preparare ricette corrette e specifiche per ogni singolo gusto. Soddisfano tutte le esigenze producendo anche sorbetti e granite ma soprattutto permettono di ottenere, con miscele "a caldo", gelati di alta qualità. Versatili e veloci per ogni prodotto che richieda trattamento termico caldo/freddo.



TELME[®]
PROFESSIONAL GELATO MACHINES

COMBIGEL 8, COMBIGEL 8 A per:

- locali con laboratori di ridotte dimensioni che non possono installare più di una macchina;
- chi desidera elaborare una ricetta specifica per ogni singolo gusto;
- pasticcerie, gelaterie, latterie, alberghi, campeggi, centri sportivi, centri di ricreazione, grandi mense di scuole pubbliche, amministrazioni, colonie, ospedali, caserme, fabbriche, ecc., per i quali la vendita o la somministrazione giornaliera di gelati raggiunge quantità interessanti.

