

**TELME**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL GELATO MACHINES

**ECCELLENZA ITALIANA**



**C R E M A G E L**

## CREMAGEL 5 e CREMAGEL10

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

Dispongono di 3 programmi specifici:

**P1C** ciclo automatico per preparazioni a caldo;

**P2F** ciclo automatico per preparazioni a freddo;

**P3C** ciclo automatico per preparazioni caldo/freddo.

Temperature variabili da +99°C a -15°C.

Le diverse temperature sono regolabili e i trattamenti termici in un unico cilindro assicurano la massima igiene.

**Il cilindro** è verticale e consente importanti vantaggi: facile riempimento, costante visibilità del prodotto e aggiunta degli ingredienti in qualsiasi momento.

**Agitatore** con elementi raschianti mobili e possibilità di agitazione, lenta, veloce o intermittente, adattabile al



prodotto specifico trattato.

**Memoria automatica** dell'ultimo ciclo eseguito e ripetizione del ciclo in caso di interruzione dell'energia elettrica.





# TELME®

PROFESSIONAL GELATO MACHINES



## CREMAGEL 5 e CREMAGEL10

**Automatizzano** e **facilitano** le operazioni che richiedono manualità, fatica e tempo, garantendo una lavorazione di qualità costante e di igiene ottimale.

**Mescolano** e **miscelano**, per il tempo, la velocità e la temperatura programmati, gli ingredienti (latte,



*Te l m e . . .*

panna, latte in polvere, farine, frutta, zucchero, destrosio, uova, emulsio-  
nanti, stabilizzanti, ecc.) necessari per le creme classiche, le specialità di  
pasticceria, le preparazioni di gastronomia e le diverse miscele per la ge-  
lateria.

**Idratano** le parti solide; **riscaldano** scio-  
gliendo i grassi e il cioccolato; **sanificano**  
eliminando la flora batterica patogena;  
**cuociono** l'impasto vaporizzando  
l'acqua in eccesso.



. una scelta v

**Raffreddano** completando la pastorizzazione e tenendo in "microbiostasi" la flora batterica residua; **abbattono** con sorprendente rapidità evitando le manipolazioni e preservando le qualità nutrizionali, il colore e le caratteristiche organolettiche; **conservano** vari prodotti ottenuti alla temperatura conforme alle normative; **mantecano** in modo ottimale preparando gelati, sorbetti e granite di notevole qualità.

### **Acquirenti tipici**

Pasticcerie, gelaterie, cioccolaterie, gastronomie, ristoranti e le attività che preparano e somministrano la grande varietà di prodotti che i **Cremagel** possono preparare.



*incentive!*







Largh. - Prof. - Alt.	Corrente	Condensazione	Miscela per ciclo, L	Durata ciclo, min	Produzione oraria, L
-----------------------	----------	---------------	----------------------	-------------------	----------------------

**CREMAGEL 5**

46x60x72 cm

6 A - 3 kW  
V 400 - 50 - 3

aria

1÷5

15÷30

-

**CREMAGEL 10**

49x60x110 cm

8 A - 5 kW  
V 400 - 50 - 3

aria/acqua

3÷10

8÷40

-

## MADE IN ITALY

Sono tanti i prodotti di pasticceria che si possono preparare con i **Cremagel** automaticamente: crema pasticcera, crema inglese, crema al burro, bavarese, marmellate di frutta, salsa di frutta, salsa nocella, mousse, glasse, panna cotta, zabaione, crema catalana, budino, salsa di caramello, gelatine, marshmallow, ecc.



**TELME**<sup>®</sup>  
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