

TELME®

ECCELLENZA ITALIANA



CUOCICREMA



TERMOCREMA

- **Automatizza** e accelera tutte le operazioni che richiedono manualità, fatica e tempo, garantendo una lavorazione di igiene ottimale.
- **Mescola, Miscela e Impasta**, alla temperatura, per il tempo e alla velocità predeterminati, gli ingredienti: latte, panna, latte in polvere, farine, frutta, zucchero, destrosio, uova, emulsionanti, stabilizzanti, etc., necessari per le creme classiche, le specialità di pasticceria, le preparazioni di gastronomia e le diverse miscele per le specialità della gelateria.
- **Riscalda, Sanifica e Cuoce**: scioglie i grassi, il cioccolato, idrata le parti solide, elimina grandissima parte della flora batterica patogena e vaporizza l'acqua eccessiva.
- **Tempera** il cioccolato fondente, al latte e bianco.
- **Raffredda, Abbatte e Conserva**: completa la pastorizzazione tenendo in "microbiostasi" la flora batterica residua e mantiene i prodotti ottenuti alla temperatura conforme alle normative.



TELME®



CREMAGEL 10

La macchina multiuso che prepara la crema pasticcera, le creme abituali per la pasticceria, il gelato, il sorbetto e la granita.

Dispone di 3 programmi specifici:

P1C ciclo automatico per preparazioni a caldo: pastorizza la miscela, la congela e la trasforma in gelato.

P2F ciclo per preparazioni a freddo: congela il gelato, il sorbetto e la granita.

P3C ciclo automatico per preparare: crema pasticcera, creme varie e miscele per gelato.

MULTIUSO



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.

Telme



TELME®

TERMOCREMA 30, TERMOCREMA 60, con 14 cicli preimpostati, ogni lavorazione avviene alle temperature desiderate e alla velocità di mescolazione ottimale.

Il display o la suoneria indicano di volta in volta l'aggiunta degli ingredienti e la fine della fase. Sono previsti 10 cicli di produzione programmabili per ricette specifiche.

Display multilingue a cristalli liquidi. Temperature variabili da +1 a +105°C.

Possibilità di agitazione lenta, veloce o intermittente.

Doppio coperchio per aggiunte durante le lavorazioni e migliore eliminazione del vapore.

Trattamenti termici indiretti tramite la circolazione di un liquido termoconduttore alimentare. Utilizzazione con carica al 50% o completa.

Agitatore con elementi raschianti mobili e diverse velocità di agitazione, adattabili al prodotto specifico trattato.

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

Produzione di tutte le creme classiche e di 100 altre specialità di pasticceria. Pastorizzazione delle diverse miscele da gelato.

Cottura della crema di riso e diverse tempere del cioccolato.



e . . . *s c e l t a* *v i n*

TELME®



L'abbattimento termico, eseguito con sorprendente rapidità, evita le manipolazioni, consente di sanificare e preservare le qualità nutrizionali, il colore e le caratteristiche organolettiche.

Acquirenti tipici

Pasticcerie, gelaterie, cioccolaterie, gastronomie, ristoranti e tutte le comunità che preparano e somministrano le infinite varietà di prodotti che i cuocicrema possono preparare.



TERMOCREMA
pasticceria
tradizionale



cente!



| | Largh. - Prof. - Alt. | Corrente | Durata ciclo, min | Miscela per ciclo, L | Condensazione |
|--|-----------------------|----------------------------------|-------------------|----------------------|---------------|
|  CREMAGEL 10 | 49x60x110 cm | 8 A - 5 kW V 400 - 50 - 3 | 8÷40 | 3÷10 | aria/acqua |
|  TERMOCREMA 30 | 55x65x115 cm | 9,5 A - 4,5 kW V 400 - 50 - 3 | 90÷130 | 15÷30 | aria/acqua |
|  TERMOCREMA 60 | 55x65x120 cm | 16 A - 9 kW V 400 - 50 - 3 | 90÷130 | 30÷60 | acqua |

MADE IN ITALY



TELME®

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