

TELME®

ECCELLENZA ITALIANA



GELATIERE



GEL 9, GEL 20, le gelatiere/sorbettiere ad estrazione automatica, hanno ingombro limitato e sono di facile impiego:

- si versa, secondo il modello, la quantità di miscela stabilita;
- si selezionano i minuti della refrigerazione;
- si avviano l'agitatore e il compressore;
- prima della fine del ciclo si aggiungono eventuali paste aromatizzanti;
- finito il ciclo, si estrae automaticamente il gelato ottenuto.

Nella preparazione di gelati di qualità, bisogna avere 3 obiettivi fondamentali:

- **L'igiene totale**, nel rispetto delle norme vigenti, un valore etico che il gelatiere deve garantire al consumatore;
- **La qualità organolettica**, ottenuta con la freschezza e la qualità degli ingredienti e il corretto equilibrio dei sapori;

- **La qualità strutturale**, ottenuta con il corretto equilibrio tra acqua e solidi, la scelta e la quantità appropriata degli zuccheri e dei grassi.

La scelta e le giuste quantità degli ingredienti determinano la bontà del prodotto. Il tocco personale, sempre nel rispetto delle norme, lo caratterizza e lo rende più appetibile.



Telme...

GEL 5, POKER, GEL 10, le gelatiere a estrazione manuale, hanno i comandi elettromeccanici e il loro impiego è veramente facile:

- si versa, secondo il modello, la quantità di miscela stabilita;
- si selezionano i minuti della refrigerazione;
- si avviano l'agitatore e il compressore;
- prima della fine del ciclo si aggiungono eventuali paste aromatizzanti;
- la suoneria indica la fine del ciclo e si procede all'estrazione manuale del gelato.

Il gelato fresco preparato con professionalità, quindi secondo principi logici e rispettando le norme vigenti, presenta importanti vantaggi: può essere composto con ingredienti naturali, genuini e freschi, offrendo superiore qualità per valore nutritivo, aspetto e gusto.

La freschezza e la qualità delle materie prime sono essenziali.

La pulizia e l'igiene degli addetti, delle attrezzature e dei macchinari, sono altrettanto importanti.



scelta vincente!

TELME®

GEL 5, POKER

Sono le gelatiere/sorbettiere a estrazione manuale che trovano un vantaggioso impiego nella ristorazione.

L'ingombro ridotto facilita l'installazione anche nei piccoli laboratori. Semplici da usare, consentono di osservare, attraverso il coperchio trasparente, le fasi della mantecazione. Funzionano con il ciclo a tempo e permettono di ottenere la struttura e la consistenza ottimale del gelato. Possono produrre le granite classiche ed i tradizionali sorbetti di frutta. Alimentate con corrente monofase, richiedono una manutenzione minima.



TELME®

GEL 10

Gelatiera verticale a estrazione manuale destinata alla ristorazione.

Facile da installare perché alimentata con corrente monofase.

Funziona con ciclo a tempo e permette di ottenere struttura e consistenza ottimali del gelato.

Facile da usare e sanificare, richiede una minima manutenzione periodica.



TELME®

GEL 9

Gelatiera/sorbettiera da banco a estrazione automatica. Facile da installare perché alimentata con corrente monofase, ha un ingombro ridotto e pertanto è idonea anche per i laboratori o le cucine più piccole. Il cilindro verticale è facile da riempire e semplifica l'uso. Manteca efficacemente: il gelato sale poi ricade. Le pareti e il fondo del cilindro trasmettono le frigoriferie disponibili.

Gli elementi raschianti regolabili consentono di utilizzare tutta la potenza frigorifera. Il ciclo a tempo ottiene la struttura e la consistenza desiderate del gelato.

GEL 9
estrazione
automatica



TELME®

GEL 20

La gelatiera verticale a estrazione automatica per la produzione qualificata di gelati e granite con giusta consistenza. Alimentazione trifasica, per un impiego prolungato. Produce ad ogni ciclo una vaschetta da 5 litri di gelato finito che può essere immediatamente somministrato.

Gli acquirenti tipici possono essere i ristoranti veri e propri e tutti gli esercizi e le comunità per i quali la vendita giornaliera del gelato rappresenta un'attività complementare considerevole. Questo modello è proponibile anche alle pasticcerie con una vendita stagionale del dolce-freddo.





	Largh. - Prof. - Alt.	Corrente	Condensazione	Miscela per ciclo, L	Durata ciclo, min	Produzione oraria, L
 GEL 5	41x46x32 cm	4,5 A - 0,6 kW V 230 - 50 - 1	aria	0,5÷1	15÷20	5÷10 gelato/granita
 POKER	50x56x40 cm	7,5 A - 1 kW V 230 - 50 - 1	aria	1÷2	10÷15	10÷20 gelato/granita
 GEL 10	39x46x85 cm	7,5 A - 1 kW V 230 - 50 - 1	aria	1÷2	10÷20	10÷20 gelato/granita
 GEL 9	41x51x59 cm	8 A - 1,5 kW V 230 - 50 - 1	aria	1÷2	10÷20	9÷18 gelato/granita
 GEL 20	46x51x96 cm	8 A - 2,2 kW V 400 - 50 - 3	aria	2÷4	10÷15	20÷40 gelato/granita

MADE IN ITALY

TELME[®]

TELME S.p.A

Via S. Pertini, 10
26845 CODOGNO (Lodi) Italia
Tel. 0377 466660
Fax 0377 466690
telme@telme.it
www.telme.it