

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

**ECCELLENZA ITALIANA**



**COMBIMATE HBF**

# **HBF COMBI**



*Erogazione rapida  
e totale del gelato*

# HBF COMBI



**Cilindri evaporatori orizzontali** per una migliore lavorazione del prodotto. I trattamenti meccanico e termico uniformi producono un gelato fine e cremoso.



**Agitatore Elicoidale in acciaio inossidabile** elettrolucidato, provvisto di elementi raschianti mobili per meglio utilizzare tutta la potenza dei compressori frigoriferi.



**Dispositivo di erogazione** conforme ai regolamenti; consente una erogazione rapida e ottimale del gelato a fine ciclo, pronto per la vendita immediata.

**Gruppo di lavaggio (opzionale)** per la corretta sanificazione e la massima igiene, permette diversi tipi di impiego: direzionare o dosare il getto; lavare più di una macchina; eventualmente miscelare acqua calda e fredda.



**Supporti girevoli** per agevolare gli spostamenti della macchina.

# H3 COMBI

## COMANDI E CICLI DI FUNZIONAMENTO



**Comandi del riscaldamento**, comprendono tutti i tasti necessari all'attivazione e disattivazione delle funzioni eseguite nella vasca superiore:

- ✓ accensione e spegnimento;
- ✓ i 3 cicli di riscaldamento (+65°C, +85°C, +90°C);
- ✓ rotazione in senso orario del mescolatore (200 rpm);
- ✓ programmazione;
- ✓ inserimento della suoneria.

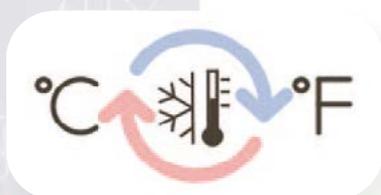


**Comandi della refrigerazione**, comprendono tutti i tasti necessari all'attivazione e disattivazione delle funzioni del mantecatore:

- ✓ accensione e spegnimento;
- ✓ ciclo controllo del tempo;
- ✓ ciclo controllo della temperatura;
- ✓ ciclo granita;
- ✓ agitazione manuale, programmazione ed estrazione veloce.



**Ciclo di controllo a tempo** per una struttura e consistenza ideali del gelato.



**Ciclo di controllo a temperatura** per la miglior conservabilità del gelato.



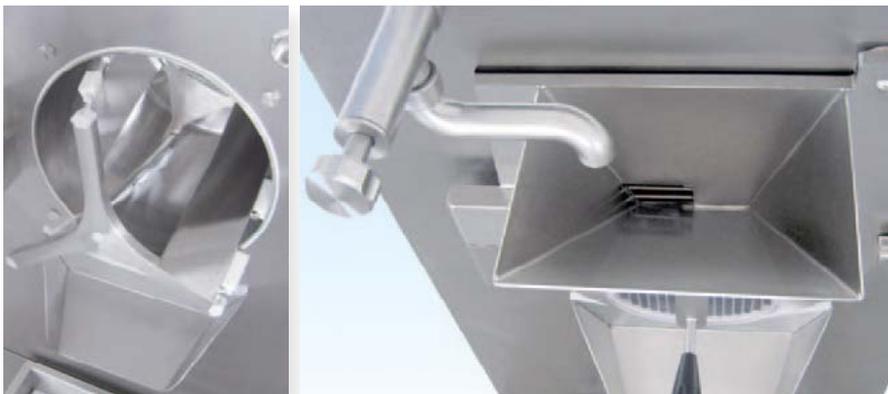
*T e l m*

# HBF COMBI

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE



**Vasca di miscelazione e riscaldamento.** Il riscaldamento avviene tramite circolazione di glicole (bagnomaria) che evita le bruciature del prodotto. La miscelazione efficace degli ingredienti, direttamente in vasca, è eseguita con motoriduttore che evita la formazione di schiuma. Il controllo preciso della temperatura consente 3 programmi modificabili per soddisfare tutte le esigenze.



**Facile da lavare e sanitzare,** i componenti a contatto con la miscela e il gelato sono facilmente smontabili e rimontabili senza utensili per semplificare la sanificazione così da garantire la massima igiene.



**Rubinetto esterno** per il passaggio della miscela, consente anche lo scarico diretto dell'acqua di lavaggio.



**Appoggio.** Ampio ripiano di appoggio per vaschette e carapine, regolabile in altezza.

*e . . . s c e l*

# HBF COMBI



*t a v i n c e*

# HBF COMBI

## VANTAGGI PARTICOLARI

- ✓ **HBF COMBI** sono ideali per produrre gelati con ricetta specifica del gusto come, per esempio, il cioccolato declinato nella varie tipologie: bianco, al latte, fondente, amaro ecc.
- ✓ Dotate di vasca di riscaldamento con capacità che consente di preparare quantità importanti per ogni gusto oppure una base latte o uno sciroppo per la frutta.
- ✓ Dispongono di riscaldamento e refrigerazione separate per produrre in sequenza.
- ✓ Preparano quantità maggiori rispetto ad altre macchine di pari potenza.
- ✓ Eseguono cicli di lavorazione efficaci e rapidi.
- ✓ Consentono un aumento di volume medio del 40% e una notevole cremosità del gelato.
- ✓ Erogano il prodotto in modo efficiente e totale.
- ✓ Producono un gelato asciutto con struttura e spatolabilità ottimali.
- ✓ Ampio ripiano di appoggio per vaschette e carapine. È regolabile in altezza ed è dotato di una griglia che mantiene pulito il fondo delle vaschette o carapine.

*n t e !*





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



**HBF COMBI 10+10**

57x78x150 cm

21 A - 11,5 kW  
V 400 - 50 - 3

acqua

10+10

10÷15

50



**HBF COMBI 15+15**

57x78x150 cm

27 A - 12,2 kW  
V 400 - 50 - 3

acqua

15÷15

10÷15

70

**MADE IN ITALY**



**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