

TELME®
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.

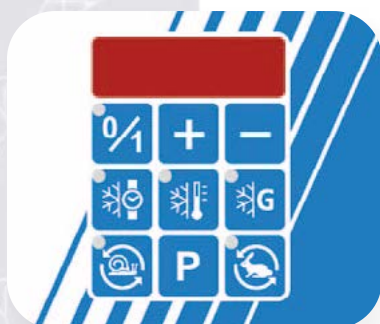
H3 COMBI

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[®]
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