



TELME®
GELATO AND PASTRY MACHINES



CVF

**VERTIKALE
KOMBIGERÄTE
PROFESSIONELLE
& OBERKLASSE**

CREMAGEL VERTIKALE KOMBIGERÄTE

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

CREMAGEL 5
CREMAGEL 10
CREMAGEL 20

mit 1 Zylinder



PROFESSIONELLE MASCHINEN
HEAVY DUTY, EASY TO USE

CREMAGEL VERTIKALE KOMBIGERÄTE



CREMAGEL 5

-  **Creme-Zyklus.** Für die Vorbereitung von Kremen und verschiedenen Konditorprodukten.
-  **Erwärmung-Zyklus.** Für die Vorbereitung von Erzeugnissen, die warm gearbeitet werden müssen.
-  **Kombinierter-Zyklus.** Pasteurisierung und Gefrierung der Ansätze (Speiseeiszubereitung).
-  **Kühl-Zyklus.** Für die Kaltzubereitung, Kühlung und Gefrierung der Ansätze (Speiseeiszubereitung).

CREMAGEL 10, CREMAGEL 20

Mehrsprachige Display-Anzeige, 18 vorprogrammierte Zyklen und 6 programmierbare Herstellungszyklen für eigene Rezepte. Regulierbare Zeiten und Temperaturen. erlauben es, jede Arbeitsanforderung zu erfüllen.

Vertikaler Zylinder: einfach zu füllen, sehr nützlich in der Eisdiele. Effizientes Rühren: das Speiseeis wird angehoben und fällt wieder herunter. Wände und Boden des Zylinders werden zur Übertragung der gesamten vorhandenen Kältekapazität genutzt. Die Selbstdiagnose vereinfacht den technischen Kundendienst.

CREMAGEL 5, CREMAGEL 10, CREMAGEL 20, die professionellen **Multi-funktion-Maschinen**, die sämtliche klassische Kremen und andere Konditorspezialitäten zubereiten und die verschiedenen Speiseeis-Ansätze pasteurisieren und frieren.

- ✓ **Automatisieren** und erleichtern Arbeiten, die Handfertigkeit, Mühe und Zeit erfordern und gewährleisten Zubereitungen mit konstant hoher Qualität und optimaler Hygiene.
- ✓ **Der Zylinder** besitzt durch seine vertikale Anordnung entscheidende Vorzüge: leichte Befüllung, ständige Sichtbarkeit des Produktes und Hinzufügung von Zutaten zu jedem beliebigen Zeitpunkt. Langsame, schnelle oder intermittierende Rührwerksmöglichkeit, je nach Art des zu behandelnden Produktes.
- ✓ **Automatische Speicherung** des zuletzt durchgeführten Zyklus und auch Wiederholung des Zyklus bei Unterbrechung der Stromzufuhr.

Mit **Cremagel** können zahlreiche Konditorspezialitäten automatisch zubereitet werden: Konditorcreme, Englische Creme, Buttercreme, Bayerische Creme, Aprikosenmarmelade, Beerenmarmelade, Orangenkonfitüre, Mandarinenkonfitüre, Himberrsauc, Schokoladensauce, Karamellsauce, Ganache, Schokoladenglasur, Erdbeerglasur, Panna Cotta, Zabaione, Crème Caramel, Pudding, Marshmallow, Eclairteig, Fiordilatte, Cremeeis, Zitronen-Sorbet, Erdbeer-Sorbet, usw.

COMBIGEL VERTIKALE KOMBIGERÄTE

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

COMBIGEL 3 / 3 A COMBIGEL 8 / 8 A

mit 2 Zylindern



PROFESSIONELLE MASCHINEN
HEAVY DUTY, EASY TO USE

COMBIGEL VERTIKALE KOMBIGERÄTE



COMBIGEL 3, COMBIGEL 3 A, COMBIGEL 8, COMBIGEL 8 A,

die professionellen Modelle, ein echtes „Labor“ in einer einzigen Maschine, mit zwei vertikalen Zylindern: diese Maschinen erlauben, den Wärme- und Kältezyklus gleichzeitig oder nacheinander zu verwenden, um Gelato, Sorbetto, Granita zu pasteurisieren und/oder frieren.

- ✓ Sie **rühren und erhitzen** eine Sorte, während die andere gekühlt und gefriert wird.
- ✓ Sie **erlauben** die Zubereitung genauer und spezieller Rezepte für jede einzelne Sorte.
- ✓ Sie **erfüllen alle Ansprüche**, bereiten auch Sorbetto und Granita zu, vor allem aber erlauben die Herstellung vom hochwertigen Speiseeis durch warmes Verfahren.
- ✓ **Zeitzyklus** für die gewünschten Struktur und Konsistenz vom Gelato.
- ✓ **Temperaturzyklus**, um dieselbe Konsistenz mit verschiedenen Ansatzmengen zu erhalten.
- ✓ **Konservierung** am Zyklusende erleichtert die Arbeit.
- ✓ **Anzeige** der Betriebsstunden für geeignete Wartung.
- ✓ **Selbstdiagnose** für Kundendienst.

PASTOGEL T VERTIKALE KOMBIGERÄTE

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

PASTOGEL T 3-6
PASTOGEL T 4-8
T 4-8 A
mit 1 Zylinder



OBERKLASSE MASCHINEN
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

PASTOGEL T VERTIKALE KOMBIGERÄTE



PASTOGEL T 3-6, PASTOGEL T 4-8, PASTOGEL T 4-8 A,

Multifunktionsbereiter der Oberklasse für Vermengen, Kochen, Pasteurisieren und Gefrieren.

- ✓ **Vielseitig und schnell** für jedes Produkt, das thermische Erwärmung/Kältebehandlungen benötigt.
- ✓ **Hochleistung 5 Zoll färbiges Touch Screen**, mit 18 voreingestellten Zyklen: 9 für Gelato, 7 für Konditorei, 2 für Gastronomie und programmierbaren Herstellungszyklen in Reihe für eigene Rezepte.
- ✓ **Pasteurisierung und Zubereitung** erfolgen in einem einzigen Zylinder, dadurch werden Manipulation und Umfüllung des Produktes vermieden und maximale Hygiene wird gewährleistet. Ein echtes „Labor“ in einer einzigen Maschine.
- ✓ **Geringer Platzbedarf**, einfach auch in kleinen Produktionsstätten aufzustellen.
- ✓ **Indirekte Erhitzung** durch eine lebensmittelechte, temperaturleitende Flüssigkeit. Dadurch bleiben die organoleptischen Eigenschaften der Zutaten gewahrt.
- ✓ **Man kann** die Verarbeitungsphasen durch den durchsichtigen Deckel gut beobachten und spezielle Sorten, die mit horizontalen Gelato Bereitern nicht möglich sind, herstellen.
- ✓ **Vertikaler Zylinder**: einfach zu füllen, sehr nützlich in der Eisdiele. Effizientes Rühren: das Speiseeis wird aufgedrückt und fällt wieder herunter. Wände und Boden des Zylinders werden zur Übertragung der gesamten vorhandenen Kältekapazität genutzt.
- ✓ **Selbstdiagnose**, um den Kundendienst zu vereinfachen.



CREMAGEL PROFESSIONELLE MODELLE



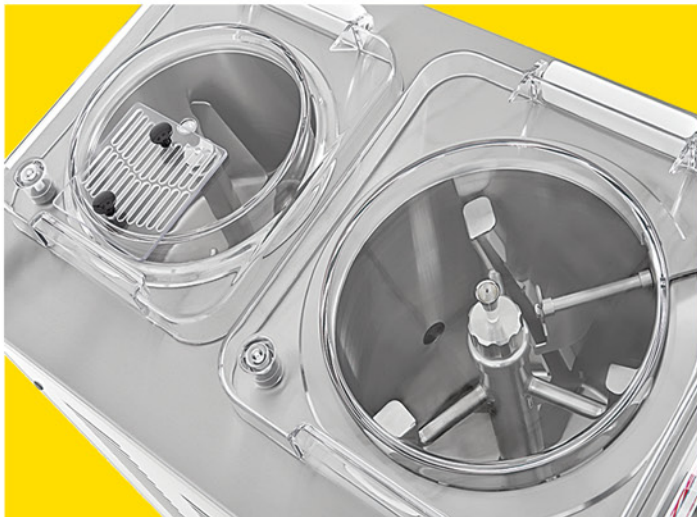
*Rühren,
mischen,
hydratisieren,
erwärmen,
erhalten.*



Langsames,
schnelles oder
intermittierendes
Rühren, je nach Art
des zu behandelnden
Produktes.

COMBIGEL PROFESSIONELLE MODELLE

*Kochen,
pasteurisieren,
kühlen,
schockfrieren,
frieren.*



Die **ideale** Lösung für
Geschäfte mit kleinen
Produktionsstätten, die
nicht mehr als eine
Maschine aufstellen
können



PASTOGEL OBERKLASSE



*Rührt,
mischt,
erwärmt,
pasteurisiert,
kühlt,
friert,
gibt aus.*



Hochleistung 5 Zoll
färbiges **Touch Screen**,
eine intuitive, einfache
Verbindung.



TYPISCHE KÄUFER

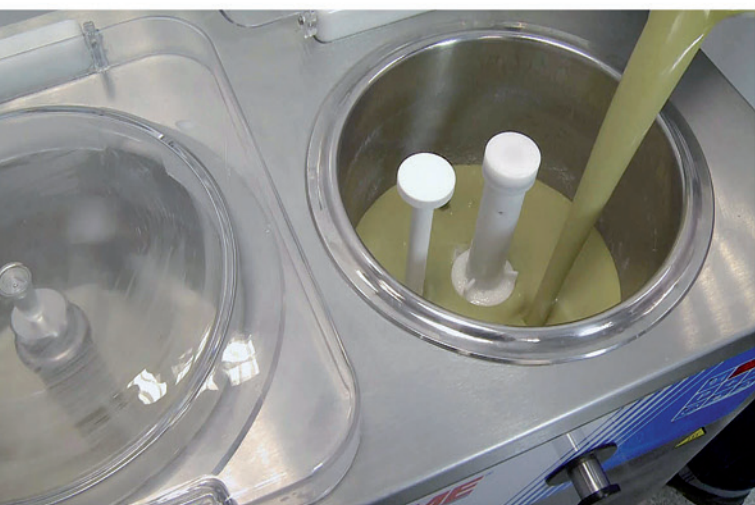
Die **Kombimaschinen** sind besonders interessant für Anwender, die sich zum ersten Mal der handwerklichen Herstellung vom Gelato nähern. Außerdem sind sie vorteilhaft für die Zubereitung von Sorbetto, da es mit ihnen möglich ist, mit warmem Verfahren Zuckersirup herzustellen.

Jede Sorte kann mit eigenem Rezept hergestellt werden. Die damit erzielte Qualität hat als Folge die wertvolle Kundenbindung.

Ideal für Konditoreien, Eisdien, Schokoladen- und gastronomische Fachgeschäfte, Restaurants, kleine und mittlere Produktionsstätte und Geschäfte, die die unterschiedlichen Möglichkeiten der **Kombimaschinen** anwenden können.

T E C H N I S C H E U N D L E I S T U N G S D A T E N

	Breite - Tiefe - Höhe, cm	Strom	Kondensation	Mischung pro Zyklus, L	Miscela per ciclo, Kg	Zyklusdauer, min	Max. Herstellung pro Stunde, L
PROFESSIONELLE							
CREMAGEL 5	46x60x110	6 A - 3 kW V 400 - 50 - 3	Luft	1÷5	1,2÷5	15÷30	je nach Produkt
CREMAGEL 10	49x60x110	8 A - 5 kW V 400 - 50 - 3	Luft/Wasser	3÷10	3,5÷11	8÷40	je nach Produkt
CREMAGEL 20	51x70x115	11 A - 6 kW V 400 - 50 - 3	Luft/Wasser	4÷18	4,5÷19	8÷40	je nach Produkt
OBERKLASSE TOUCH							
PASTOGEL T 3-6	49x60x110	8 A - 5 kW V 400 - 50 - 3	Luft/Wasser	3÷6	3,5÷7	8÷40	10÷35
PASTOGEL T 4-8	51x70x115	13 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	4÷8	4,5÷9	8÷40	20÷60
PASTOGEL T 4-8 A	51x90x115	14 A - 7 kW V 400 - 50 - 3	Luft	4÷8	4,5÷9	8÷40	20÷60
PROFESSIONELLE							
COMBIGEL 3	74x45x105	14 A - 5,6 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	15÷30
COMBIGEL 3 A	74x45x105	14 A - 5,6 kW V 400 - 50 - 3	Luft	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	15÷30
COMBIGEL 8	53x77x115	19 A - 10 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	4÷8	4,5÷9	8÷20	35÷60
COMBIGEL 8 A	53x97x115	21 A - 10,5 kW V 400 - 50 - 3	Luft	4÷8	4,5÷9	8÷20	35÷60



Die technischen Daten sind hinweisend. Die besten Leistungen werden mit mittleren Ansatzmengen erzielt. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen.

TELME®
GELATO AND PASTRY 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