TELME®
GELATO AND PASTRY MACHINES

- ✔ Reduzierter Platzbedarf
- ✔ Ständige Sicht des Produktes
- ✔ Einfache Füllung und Eingabe zusätzlicher Zutaten
- ✔ Optimale Struktur, Konsistenz und Streichfähigkeit des Produktes

VBF

VERTIKALE GELATOBEREITER

PROFESSIONELLE & OBERKLASSE

VERTIKALE GELATOBEREITER PRATICA

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

PRATICA 35-50
PRATICA 42-60
PRATICA 54-84

PROFESSIONELLE MASCHINEN
HEAVY DUTY, EASY TO USE

PROFESSIONELLE VERTIKALE GELATOBEREITER

PRATICA 35-50,
PRATICA 42-60,
PRATICA 54-84,

sind robuste Gelato Bereiter, bei denen auf alles Überflüssige verzichtet wurde. Sie sind Professionelle Maschinen mit Edelstahl „Scotch Brite" Frontpaneel, hoher Zuverlässigkeit, bedienungsfreundlich und konkurrenzfähigem Preis.

- ✔ Der vertikale Zylinder bietet große Vorteile: einfache Füllung (besonders nützlich in Eisdielen), ständig sichtbares Produkt und jederzeitige Zufügung von Zutaten.
- ✔ Der Zeitzyklus ist einstellbar, ergibt das gewünschte Gelato und findet die korrekte Temperatur für den spezifischen Ansatz.
- ✔ Der Temperaturzyklus liefert immer die gleiche Qualität, auch bei unterschiedlichen Ansatzmengen. Die PRATICA Modelle erfüllen die Ansprüche aller Gelato Hersteller.
- ✔ Die Umkehrung der Drehrichtung und die doppelte Geschwindigkeit des Rührwerkes sichern eine optimale Entnahme des Produktes.

VERTIKALE GELATOBEREITER ECOGEL T

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

VBF

ECOGEL T 30-90
ECOGEL T 40-120
ECOGEL T 50-160
ECOGEL T 60-200

OBELKLASSE MASCHINEN
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

OBERKLASSE
VERTIKALE GELATOBEREITER

ECOGEL T 30-90,
ECOGEL T 40-120,
ECOGEL T 50-160,
ECOGEL T 60-200,

die Gelato Bereiter der Oberklasse, bieten höhere Leistungen für anspruchsvolle Kunden.

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

- ✔ Alle Modelle haben: 5 Zoll färbiges Touch Screen, eine intuitive und direkte Verbindung; Inverter für die Geschwindigkeitsänderung des Rührwerksmotors.
- ✔ Die Maschinen verfügen über folgende voreingestellte Programme:
  - 15 Temperaturprogramme für traditionelles Gelato
  - 3 „High Overrunn" Programme
  - 3 „Low Overrun" Programme
  - 3 Zeitprogramme
  - 1 Programm für Frucht- oder Minze-Granita
  - 1 Programm für Kaffee-Granita
  - einstellbare Programme in Reihe
- ✔ Das patentierte „DSRS" System (Dual Stage Refrigeration System) sorgt für eine Reduzierung der Nennleistung um 20% und damit ermöglicht Energie und Wassererspanis. Dadurch lässt sich entweder besonders schnell Gelato herstellen oder aber mehr als 40% Energie einsparen. Der entleerte Zylinder kann auf 0°C kalt gehalten werden.
  Der Benutzer kann alle Verschleißteile, in Abhängigkeit von den Betriebsstunden, selbst ersetzen. Dies gewährleistet die Langlebigkeit der ECOGEL T Gelato Bereiter.
- ✔ Neue Designelemente und Paneele aus „Scotch Brite" Edelstahl gewährleisten ein glänzendes und attraktives Aussehen der Maschinen.

PRATICA PROFESSIONALE

GEMEINSAME EIGENSCHAFTEN AL VERTIKALE GELATOBEREITER

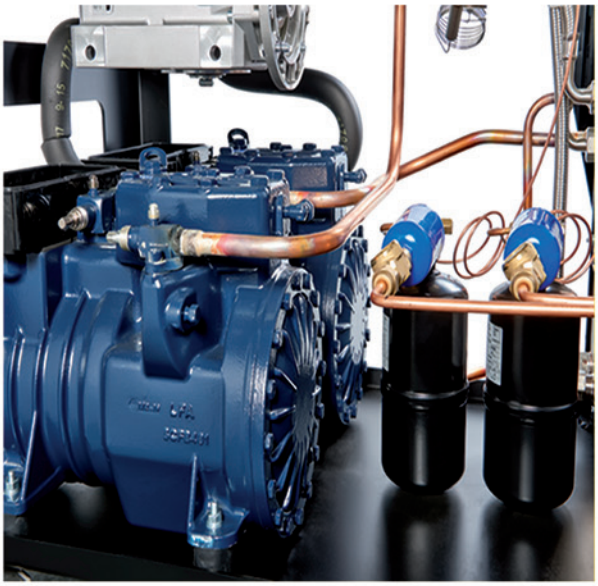
1. Reduzierter Platzbedarf, günstig für die Aufstellung auch in kleinen Produktionsstätten.
2. Vertikale Gefrierzylinder für eine größere Austauschfläche zur Übertragung der Kälteleistung durch Nutzung von Wand und Boden des Zylinders.
3. Durchsichtiger Deckel, damit der Ablauf der Gelato Herstellung gut beobachtet werden kann.
4. Die beweglichen Rührwerksschaber erlauben die volle Leistung der Kühlkompressoren zu nutzen, weil die Schaber von der Gelato Masse gegen den Zylinder gedrückt werden.
5. Unterschiedliche Mengen je nach Bedarf.

GEMEINSAME EIGENSCHAFTEN AL VERTIKALE GELATOBEREITER

6. Räder fur einfache Bewegung der Maschine.
7. Selbstdiagnose für korrekte Instandhaltung.
8. Die professionelle Waschvorrichtung (auf Anfrage) erlaubt verschiedene Anwendungen: Richtung und Regulierung des Wasserstrahles; Reinigung einer oder mehrerer Maschinen; Möglichkeit, kaltes und warmes Wasser zu mischen; korrekte Reinigung und maximale Hygiene.
9. Spezielle Ausgabevorrichtung für Stracciatella, Trockenfrüchte, Früchte, Schokolade.

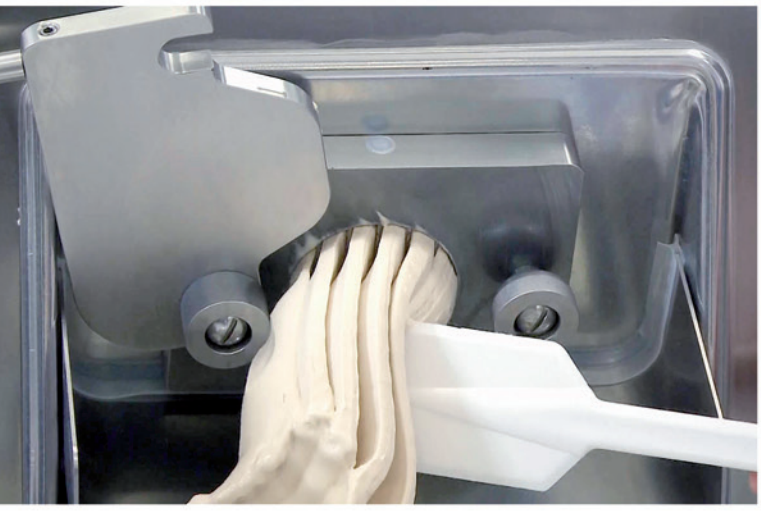
OBERKLASSE ECOGEL T

Alle ECOGEL T Modelle verfügen über zwei Systeme der Kühlung, die eine bemerkenswerte Energieeinsparung erlauben.



TECHNISCHE DATEN UND LEISTUNGEN

	Breite - Tiefe - Höhe, cm	Strom	Kondensation	Mischung pro Zyklus, L	Mischung pro Zyklus, Kg	Zyklusdauer, min	Max. Herstellung pro Stunde
PROFESSIONELLE							
PRATICA 35-50 Kraftstrom	49x70x112	8 A - 3,5 kW V 400 - 50 - 3	Luft/Wasser	3÷7	3,5÷8	8÷12	50 L
PRATICA 35-50 Lichtstrom	49x70x112	22 A - 3,5 kW V 230 - 50 - 1	Luft/Wasser	3÷7	3,5÷8	8÷12	50 L
PRATICA 42-60	49x70x112	15 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	4÷8	4,5÷9	8÷12	60 L
PRATICA 42-60 A	49x90x112	16 A - 7 kW V 400 - 50 - 3	Luft	4÷8	4,5÷9	10÷12	60 L
PRATICA 54-84	49x70x115	21 A - 7,5 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	7÷11	8÷13	8÷12	75 L
OBERKLASSE TOUCH							
ECOGEL T 30-90	51x70x115	22 A - 8,5 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	4÷11	4,5÷13	6÷12	90 L
ECOGEL T 40-120	60x78x125	27 A - 12 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	5÷18	6÷20	6÷12	120 L
ECOGEL T 50-160	60x78x125	32 A - 13 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	8÷24	9÷27	8÷12	160 L
ECOGEL T 60-200	62x85x125	32 A - 13 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	15÷30	16÷34	8÷12	200 L



Die technischen Daten sind nur hinweisend. Die besten Leistungen werden mit mittleren Mengen von Ansatz erhalten. Der Hersteller behält sich das Recht vor, eventuelle 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

01/2021