

**TELME**<sup>®</sup>  
GELATO AND PASTRY MACHINES



**HBF**

**HORIZONTAL  
GELATO BEREITER  
PROFESSIONELLE  
& OBERKLASSE**

# PROFIGEL GELATO BEREITER

**TELME**  
GELATO AND PASTRY MACHINES

**PROFIGEL 30-50**  
**PROFIGEL 50-70**  
**PROFIGEL 70-100**



**PROFESSIONELLE MASCHINEN**  
**HEAVY DUTY, EASY TO USE**

# PROFIGEL GELATO BEREITER

## HBF

## TELME®

GELATO AND PASTRY MACHINES



## PROFIGEL 35-50, PROFIGEL 50-70, PROFIGEL 70-100,

die professionellen Maschinen:

- ✓ bereiten höhere Mengen als andere Geräte mit gleicher Nennleistung zu;



- ✓ Zyklus mit Zeitsteuerung für eine ideale Struktur und Konsistenz vom Gelato;



- ✓ Zyklus mit Temperatursteuerung für die beste Konservierung vom Gelato und um immer die gleichen Ergebnisse zu erzielen;

- ✓ führen effiziente und schnelle Arbeitsweise durch;
- ✓ gewährleisten etwa 40% Volumenzunahme und eine ausgeprägte Cremigkeit vom Gelato;
- ✓ erzeugen ein trockenes Gelato mit optimalen Struktur und Streichfähigkeit.

### Ausgabevorrichtung

gemäß dem Standard, für eine schnelle Ausgabe und sofort verkaufbares Produkt.

# EXTRAGEL T GELATO BEREITER

**TELME**<sup>®</sup>  
GELATO AND PASTRY MACHINES

EXTRAGEL T 50-70  
EXTRAGEL T 70-100



OBERKLASSE MASCHINEN  
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

# EXTRAGEL T GELATO BEREITER

**TELME®**  
GELATO AND PASTRY MACHINES



**HBF**

**EXTRAGEL T 50-70,  
EXTRAGEL T 70-100,**  
die Oberklasse Modelle, für anspruchsvolle Kunden:

- ✓ Hochleistung 5 Zoll farbiges **Touch Screen** (auch mit Handschuhen verwendbar), eine intuitive, einfache Verbindung;
- ✓ **Inverter** für die Geschwindigkeitsänderung des Rührwerksmotors;
- ✓ **15 voreingestellte Programme:**
  - 6 Temperaturprogramme für traditionelles Gelato
  - 3 „High Overrun“ Programme
  - 3 „Low Overrun“ Programme
  - 1 Zeitprogramm
  - 1 Programm für Frucht- oder Minze-Granita
  - 1 Programm für Kaffee-Granita
  - einstellbare Programme in Reihe

- ✓ **Gefrierzylinder** mit exklusivem doppelten Verdampfer-System bereitet höhere Mengen als andere technische Lösungen zu;
- ✓ führen **effiziente und schnelle Arbeitsweise** durch;
- ✓ gewährleisten **etwa 40%** Volumenzunahme und eine ausgeprägte Cremigkeit vom Gelato;
- ✓ **langsame und schnelle Ausgabegeschwindigkeit** zur Dekoration von Schalen oder vollständigen Produktausgabe;
- ✓ gewährleisten **eine effiziente und vollständige Produktausgabe**;
- ✓ **erzeugen ein trockenes Gelato** mit optimalen Struktur und Streichfähigkeit;
- ✓ **Paneele aus „Scotch Brite“** Edelstahl für ein glänzendes und attraktives Aussehen der Maschinen.



## PROFESSIONELLE PROFIGEL

## GEMEINSAME EIGENSCHAFTEN DER *HBF* GELATO BEREITER



Große, höhenverstellbare Ablagefläche (für Schalen und Behälter).



Einfache und schnelle  
Bedienung.

**Gefrierzylinder** mit exklusivem doppeltem Verdampfer-System bereitet höhere Mengen als andere technische Lösungen zu.

**Elektropoliertes Edelstahl Rührwerk**, mit beweglichen Schaberelementen, um besser die gesamte Leistung der Kompressoren zu nutzen.



## GEMEINSAME EIGENSCHAFTEN DER *HBF* GELATO BEREITER

**Räder** zur einfachen  
Bewegung der Maschine.



### **Spülvorrichtung**

(optional) zur richtigen  
Reinigung sowie für  
maximale Hygiene.  
Ermöglicht verschiedene  
Einsatzweisen: Richten  
oder Dosieren des  
Strahles; Spülen von  
mehreren Geräten;  
eventuelle Mischung  
von heißem und kaltem  
Wasser.



# HBF

## OBERKLASSE EXTRAGEL T



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



## TECHNISCHE UND LEISTUNGSDATEN

|                              | Breite - Tiefe<br>- Höhe, cm | Strom                           | Kondensation | Mischung<br>pro Zyklus, L | Mischung<br>pro Zyklus, Kg | Zyklusdauer,<br>min | Max. Herstellung<br>pro Stunde |
|------------------------------|------------------------------|---------------------------------|--------------|---------------------------|----------------------------|---------------------|--------------------------------|
| <b>PROFESSIONELLE</b>        |                              |                                 |              |                           |                            |                     |                                |
| <b>PROFIGEL<br/>30-50</b>    | 51x60x138                    | 8 A - 3,5 kW<br>V 400 - 50 - 3  | Luft/Wasser  | 3÷7                       | 3,5÷8                      | 8÷12                | 50                             |
| <b>PROFIGEL<br/>50-70</b>    | 51x75x152                    | 15 A - 6,7 kW<br>V 400 - 50 - 3 | Wasser       | 3÷10                      | 3,5÷11                     | 5÷12                | 70                             |
| <b>PROFIGEL<br/>70-100</b>   | 51x75x152                    | 21 A - 7,5 kW<br>V 400 - 50 - 3 | Wasser       | 4÷15                      | 4,5÷16                     | 5÷12                | 100                            |
| <b>OBERKLASSE TOUCH</b>      |                              |                                 |              |                           |                            |                     |                                |
| <b>EXTRAGEL<br/>T 50-70</b>  | 51x75x152                    | 15 A - 6,7 kW<br>V 400 - 50 - 3 | Wasser       | 3÷10                      | 3,5÷11                     | 5÷12                | 70                             |
| <b>EXTRAGEL<br/>T 70-100</b> | 51x75x152                    | 21 A - 7,5 kW<br>V 400 - 50 - 3 | Wasser       | 4÷15                      | 4,5÷16                     | 5÷12                | 100                            |



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

**TELME**<sup>®</sup>  
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](http://www.telme.it)