

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



SFY

**S O F T E I S &
F R O Z E N Y O G U R T
P R O F E S S I O N E L L E M A S C H I N E N**

SOFT & YOGURT
SOFTGEL

SOFTGEL 320
SOFTGEL 336

SFY



PROFESSIONELLE MASCHINEN
HEAVY DUTY, EASY TO USE

PROFESSIONELLE MASCHINEN MIT LADEVENTILE BETRIEBENE

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

SOFTGEL 320 SOFTGEL 336

- ✓ mit zwei Zylindern für zwei Sorten und eine gemischte Sorte Softeis.
- ✓ essentielle mit Ladeventile betriebene Maschinen.
- ✓ zur Verfügung: das Tischmodell **SOFTGEL 320** ist mit optionalem Rollwagen erhältlich und die **SOFTGEL 336** als Standmodell.
- ✓ Herstellung von echtem Softeis oder Frozen Joghurt, die heutzutage als gesündere Alternative immer beliebter wird.
- ✓ Einfach zu verwenden, ihre tägliche Wartung erfordert wenig Zeit.
- ✓ Möglichkeit vom Verkauf in Tüten oder Bechern.
- ✓ Der mitgelieferte Tütenhalter hat zwei Röhren.



SOFT & YOGURT
SOFTGEL P

SOFTGEL 320 P
SOFTGEL 400 P TWIN

SFY



PROFESSIONELLE MASCHINEN
HEAVY DUTY, EASY TO USE

PROFESSIONELLE MASCHINEN MIT DREHSCHIEBERPUMPEN



SOFTGEL 320 P,

Tischmodell, mit zwei Zylindern für zwei Sorten und eine gemischte Sorte Softeis.

- ✓ **Die Reservewannen** für die Ansätze haben einen Inhalt von 7 L x 2.
- ✓ **Mit optionalem** Rollwagen erhältlich.
- ✓ **Die Zylinder** werden durch zwei unabhängige Drehschieberpumpen gefüllt, die per Wasserdurchfluss gereinigt werden und nicht täglich abgebaut werden müssen.
- ✓ **Die Elektronik steuert** die verschiedenen Funktionen: Temperatur der Reservewannen, Konsistenz des Produktes und Nachtkonservierung.

SOFTGEL 400 P TWIN,

Standmodell, mit zwei unabhängigen Zylindern, mit großer Produktionskapazität.

- ✓ **Die Reservewannen** für die Ansätze haben einen Inhalt von 14 L x 2.
- ✓ **Jeder Zylinder** hat unabhängige Elektronik sowie Kühlung für die Verwendung von unterschiedlichen Arten von Ansätzen. Die Maschine kann mit einem einzigen Zylinder arbeiten, wobei der andere inaktiv bleiben kann.
- ✓ **Die Maschine** ist mit Ton- und Licht-Anzeige für die Mindestmenge des Mixes ausgestattet.



DIE HAUPTFUNKTIONEN DER SOFTGEL



SOFTGEL

- ✓ Konservieren den Ansatz unter 6°C, mischen und gefrieren, vermengen Luft mit dem Ansatz und verwandeln ihn in Speiseeis.
- ✓ Konservierung fertiger Eisportionen in den Gefrierzylindern.
- ✓ Sofortausgabe nach Bedarf.
- ✓ Diese Modelle werden durch **Ladeventile** betrieben.

VERWENDUNG

- ✓ Verkauf von Softeis und Frozen Joghurt
- ✓ Zubereitung von garnierten Eisschalen und Desserts mit Schlagsahne, Sauerkirschens- und Schokoladensauce
- ✓ Füllung von Eisbechern

TYPISCHE KÄUFER

Wer wenig Platz hat und nicht das Know-how für die traditionelle Herstellung von Speiseeis besitzt, kann durch den Verkauf von Softeis gewinnbringende Einnahmen erzielen. Die Softeismaschinen sind äußerst bedienungsfreundlich, ermöglichen eine schnelle Ausgabe und können mit im Handel erhältlichen Fertigprodukten betrieben werden.

PROFESSIONELLE MASCHINEN SOFTGEL P

SOFTGEL P

- ✓ Diese Modelle arbeiten mit **Drehschieberpumpen**. Die vermengte Luft ermöglicht eine besondere Struktur des abgegebenen Produktes. Sowohl Softeis als auch Joghurt sind von einer außergewöhnlichen Cremigkeit gekennzeichnet.
- ✓ Sie konservieren den Ansatz auf 4°C.
- ✓ Reinigung ist wirklich einfach und schnell, da die Pumpen per Wasserdurchfluss gereinigt werden und nicht täglich zerlegt werden müssen.
- ✓ Funktionalität und Zuverlässigkeit werden von einer hohen Softeis Produktions- und Ausgabefähigkeit gekennzeichnet.



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	Reserve, L	Herstellung pro Stunde,	Herstellung pro Stunde, Kg
PROFESSIONELLE	Waffeln zu 75 g					
SOFTGEL 320	50x55x72	13 A - 2,4 kW V 230 - 50 - 1 10 A - 2,4 kW V 400 - 50 - 3	Luft	6x2	180	13,5
SOFTGEL 336	50x55x145	10 A - 3,8 kW V 400 - 50 - 3	Luft	8x2	300	22,5
SOFTGEL 320 P	55x60x82	15 A - 2,9 kW V 230 - 50 - 1 12 A - 2,9 kW V 400 - 50 - 3	Luft	7x2	200	15
SOFTGEL 400 P TWIN	60x72x150	12 A - 4,5 kW V 400 - 50 - 3	Luft	14x2	400	30



Die technischen Daten sind hinweisend. 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