

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



RGM

**SORBETGERÄTE &
GELATO BEREITER
FÜR RESTAURANT
PROFESSIONELLE MASCHINEN**

GELATO BEREITER
FÜR RESTAURANT

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

GEL 5
GEL 10
POKER



PROFESSIONELLE MASCHINEN
HEAVY DUTY, EASY TO USE

GELATO BEREITER FÜR RESTAURANT

RGM

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

GEL 20, PRATICA 9-12, PRATICA 15-25,

die professionellen Gelato Bereiter mit automatischer Ausgabe, geringem Platzbedarf und extrem einfacher Bedienung:

- ✓ Je nach Modell, die festgelegte Ansatzmenge in die Maschine füllen und den Zyklus starten
- ✓ Vor Zyklusende eventuell geschmackgebende Pasten oder Fruchtanteil zufügen
- ✓ Bei Zyklusende wird das hergestellte Speiseeis automatisch entnommen.

Bei der Herstellung von Qualitätsspeiseeis muss man drei grundlegende Ziele vor Augen haben:

- ✓ Absolute Hygiene bei Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen, ein Wert, den der Eishersteller seinem Kunden garantieren muss.
- ✓ Organoleptische Qualität, durch Frische und Qualität der Zutaten sowie ausgewogene Geschmacksnoten erreicht.
- ✓ Strukturelle Qualität durch das richtige Verhältnis zwischen Wasser und Feststoffen, durch die sorgfältige Auswahl und Dosierung von Zucker und Fett erreicht.



GELATO BEREITER
FÜR RESTAURANT

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

GEL 20
PRATICA 9-12
PRATICA 15-25



PROFESSIONELLE MASCHINEN
HEAVY DUTY, EASY TO USE

GELATO BEREITER FÜR RESTAURANT

RGM

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES



GEL 20, PRATICA 9-12, PRATICA 15-25,

die professionellen Gelato Bereiter mit automatischer Ausgabe, geringem Platzbedarf und extrem einfacher Bedienung:

- ✓ Je nach Modell, die festgelegte Ansatzmenge in die Maschine füllen und den Zyklus starten
- ✓ Vor Zyklusende eventuell geschmackgebende Pasten oder Fruchtanteil zufügen
- ✓ Bei Zyklusende wird das hergestellte Speiseeis automatisch entnommen.

Bei der Herstellung von Qualitätsspeiseeis muss man drei grundlegende Ziele vor Augen haben:

- ✓ Absolute Hygiene bei Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen, ein Wert, den der Eishersteller seinem Kunden garantieren muss.
- ✓ Organoleptische Qualität, durch Frische und Qualität der Zutaten sowie ausgewogene Geschmacksnoten erreicht.
- ✓ Strukturelle Qualität durch das richtige Verhältnis zwischen Wasser und Feststoffen, durch die sorgfältige Auswahl und Dosierung von Zucker und Fett erreicht.



PROFESSIONELLE SORBETGERÄTE MANUELLE ENTNAHME



GEL 5, GEL 10, POKER, die professionellen Sorbetgeräte und Gelato Bereiter mit manueller Entnahme, die viele Vorteile für die Gastronomie bieten. Durch den geringen Platzbedarf können diese Modelle auch in kleinen Produktionsstätten aufgestellt werden. Sie sind einfach zu verwenden, die verschiedenen Arbeitsphasen können durch den durchsichtigen Deckel beobachtet werden.

Sie arbeiten mit einem zeitgesteuerten Zyklus und erlauben die Herstellung von Speiseeis mit optimalen Konsistenz und Struktur. Sie eignen sich zur Herstellung von klassischer Granita und traditionellem Fruchtsorbet.



PROFESSIONELLE GELATO BEREITER AUTOMATISCHE AUSGABE

GEL 20, PRATICA 9-12, PRATICA 15-25,

die professionellen Gelato Bereiter mit automatischer Ausgabe zur Herstellung von hochwertigem Speiseeis mit der richtigen Konsistenz und Granita. Stromversorgung mit Drehstrom.

Bei jedem Zyklus wird sofort verzehrbare Speiseeis produziert.

Typische Käufer können Restaurants und alle sonstigen Betriebe sein, für die der tägliche Eisverkauf eine interessante Zusatztätigkeit darstellt.



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	Mischung pro Zyklus, Kg	Zyklusdauer, min	Max. Herstellung pro Stunde, L
PROFESSIONELLE							
GEL 5	41x46x32	4,5 A - 0,6 kW V 230 - 50 - 1	Luft	0,5÷1	0,6÷1,2	15÷20	5
GEL 10	39x46x85	7,5 A - 1 kW V 230 - 50 - 1	Luft	1÷2	1,2÷2,3	10÷20	10
POKER	50x56x40	7,5 A - 1 kW V 230 - 50 - 1	Luft	1÷2	1,2÷2,3	10÷15	10
GEL 20	46x51x96	8 A - 2,2 kW V 400 - 50 - 3	Luft	2÷4	2,3÷4,5	10÷15	20
PRATICA 9-12 Kraftstrom	41x51x59	7 A - 1,2 kW V 400 - 50 - 3	Luft	1÷2	1,2÷2,3	10÷20	9
PRATICA 9-12 Lichtstrom	41x51x59	8 A - 1,2 kW V 230 - 50 - 1	Luft	1÷2	1,2÷2,3	10÷20	9
PRATICA 15-25 Kraftstrom	47x51x96	5 A - 2,4 kW V 400 - 50 - 3	Luft/Wasser	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	25
PRATICA 15-25 Lichtstrom	47x51x96	11 A - 2,4 kW V 230 - 50 - 1	Luft/Wasser	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	25



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