

TELME[®]
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
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 farbige **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

OBERKLASSE EXTRAGEL T

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.



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



HBF



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
PROFESSIONELLE							
PROFIGEL 30-50	51x60x138	8 A - 3,5 kW V 400 - 50 - 3	Luft/Wasser	3÷7	3,5÷8	8÷12	50
PROFIGEL 50-70	51x75x152	15 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	3÷10	3,5÷11	5÷12	70
PROFIGEL 70-100	51x75x152	21 A - 7,5 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	4÷15	4,5÷16	5÷12	100
OBERKLASSE TOUCH							
EXTRAGEL T 50-70	51x75x152	15 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	3÷10	3,5÷11	5÷12	70
EXTRAGEL T 70-100	51x75x152	21 A - 7,5 kW 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 S.p.A

Via S. Pertini, 10

26845 Codogno (Lodi) Italia

Tel. 0377 466660 - Fax 0377 466690

telme@telme.it - www.telme.it