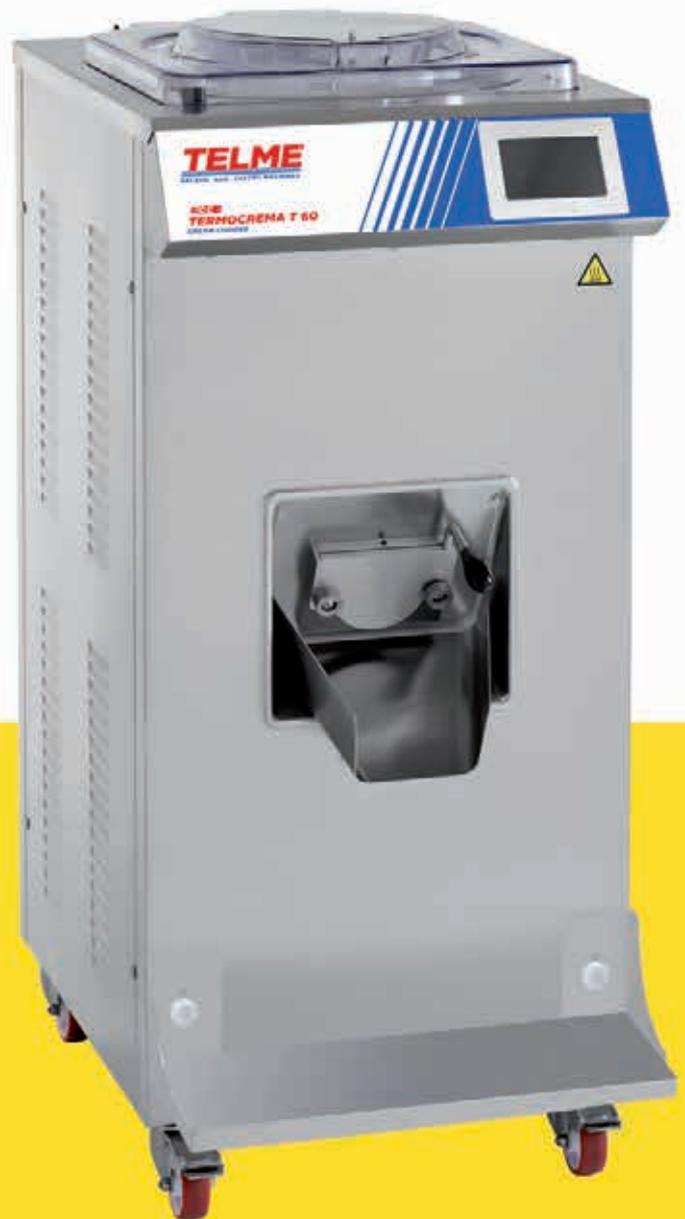




Mit dem Cremekocher ist es nicht mehr notwendig, die Creme bei Raumtemperatur auf ebenen Flächen abkühlen zu lassen. Anstatt das Erzeugnis kontinuierlich zu mischen, wie der Bediener vorher tun musste, kann er nun seine Zeit anderen Aktivitäten zuwenden.



TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



BCC

CREMEKOCHER
OBERKLASSE MASCHINEN

TERMOCREMA T BAUELEMENTE UND FUNKTIONEN

- ✓ **Automatisiert und beschleunigt** alle Tätigkeiten, die Handfertigkeit, Mühe und Zeit erfordern und garantiert dabei eine optimale Verarbeitungshygiene.
- ✓ **Mischt, vermischt und knetet** mit vorprogrammierten Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit folgende Zutaten: Milch, Sahne, Trockenmilch, Mehl, Obst, Zucker, Dextrose, Eier, Emulgatoren, Stabilisatoren etc., die nötig sind, um klassische Cremes, Konditoreispezialitäten, gastronomische Zubereitungen und verschiedene Mischungen für Eisspezialitäten herzustellen.
- ✓ **Erhitzt, entkeimt und kocht:** löst Fette und Schokolade, weicht feste Teile auf, eliminiert den Großteil der krankheitserregenden Bakterienflora und lässt überflüssiges Wasser verdampfen.
- ✓ **Doppelte transparente Abdeckung** ermöglicht die Sichtbarkeit der Zubereitungsphasen und die Hinzugabe von Zutaten zu jeder Zeit ohne Unterbrechung des Mischvorgangs. Ermöglicht die wirksamste Dampfabscheidung.



- ✓ **Temperiert** Milkschokolade, weiße Schokolade und Bitterschokolade (**Modelle TermocremaT 30 und T 60**).
- ✓ **Kühlt, konserviert, gefriert:** Schließt die Pasteurisierung ab, wobei die Vermehrung der restlichen Bakterien gehemmt wird („Mikrobiostase“). Erhält in Übereinstimmung mit den Vorschriften die Temperatur der erzeugten Produkte aufrecht und bereitet sie eventuell für die Vakuumverpackung vor. Gefriert die Mischung, wobei Luft in die Masse eingezogen wird.
- ✓ **Schnelle Ausgabe** des fertigen Produkts nach abgeschlossenem Zyklus.
- ✓ **Waschvorrichtung (optional)** für eine korrekte Desinfektion und höchste Hygiene, ermöglicht verschiedene Einsatzmöglichkeiten: Ausrichtung oder Dosierung des Strahls; Reinigung von mehreren Maschinen; eventuell Vermischung von warmem und kaltem Wasser.



TERMOCREMA T WETTBEWERBSVORTEILE

- ✓ Resistiver 5 Zoll färbiges Touchscreen (auch mit Handschuhen nutzbar), eine intuitive und einfache Verbindung.
- ✓ Voreingestellte Programme und freie Programme in Serie.
- ✓ Inverter für die Änderung der Rührwerksgeschwindigkeit.
- ✓ Vielseitig und schnell für alle Produkte, die Wärme-Kältebehandlung erfordern.
- ✓ Indirekte Erhitzung durch wärmeleitende Lebensmittel Flüssigkeit, bewahrt die organoleptischen Eigenschaften der Zutaten.

TERMOCREMA T 30 / T 60



OBERKLASSE MASCHINEN
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

- ✓ Unglaublich schnelles Schockgefrieren (bei ununterbrochenem Mischen des behandelten Produktes).
- ✓ Verwendbar mit 50% oder 100% Befüllung (Modelle Termocrema T 30 und T 60).
- ✓ Mit 1/3, 2/3, 3/3 Befüllung (Modell Termocrema T 150).
- ✓ Automatische Speicherung des zuletzt ausgeführten Zyklus. Wiederholung des Zyklus bei einer Unterbrechung der Stromversorgung.

TERMOCREMA T 150



PROGRAMME TERMOCREMA T30/T60

- ✓ 10 für Konditorei
- ✓ 3 für Schokolade
- ✓ 3 für Gastronomie
- ✓ 2 für Gelato Ansätze
- ✓ 1 Reinigungsprogramm
- ✓ Freie Programme in Serie

PROGRAMME TERMOCREMA T150

- ✓ 10 für Konditorei
- ✓ 3 für Gastronomie
- ✓ 2 für Gelato Ansätze
- ✓ 1 Reinigungsprogramm
- ✓ Freie Programme in Serie

OBERKLASSE MASCHINEN
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

TERMOCREMA T VERWENDUNG

HAUPTVERWENDUNG:

KONFITOREI

- Cremes (Konditorcreme, Englische Creme, Buttercreme...)
- Ganache
- Zabaione
- Pochierte Früchte, Marmeladen

WEITERE VERWENDUNG:

GELATO

- Pasteurisierung von Speiseeismischungen
- Sirup für Sorbets

GASTRONOMIE

- Hackfleischsauce
- Béchamelsauce
- Polenta
- Risotto

Baiser

Zutaten

Zucker	500 g
Wasser	100 g
Eigelb	250 g



EXZELLENZ ITALIENISCHE

TERMOCREMA T BETRIEBSDATEN

- ✓ Mehrsprachiges Display mit **19 voreingestellten Programmen** und freien Programmen in Serie.
- ✓ Programmierbarer Temperaturbereich **von 0°C bis +105°C**
- ✓ Drehung der Komponenten **im Uhrzeigersinn**
- ✓ Variable Rührgeschwindigkeit **von 10 bis 125 U/Min**
- ✓ Rührarten: **ununterbrochen, intermittierend** mit programmierbaren Pausenzeiten **von 0 bis 1250''**
- ✓ **Kühlungsarten:**
 - Dauerbetrieb
 - Intermittierender Betrieb

Ganache

Zutaten

Sahne	345 g
Zartbitter-Schokolade	430 g
Glukose-Sirup 44 DE	20 g
Butter	170 g
Rum	35 g



EXZELLENZ ITALIENISCHE



TECHNISCHE UND LEISTUNGSDATEN

	TERMOCREMA T 30	TERMOCREMA T 60	TERMOCREMA T 150
OBERKLASSE	TOUCH		
Breite, cm	55	55	78
Tiefe, cm	65	65	96
Höhe, cm	115	120	120
Stromzufuhr	9,5 A - 4,5 kW V 400 - 50 - 3	16 A - 9 kW V 400 - 50 - 3	32 A - 20,2 kW V 400 - 50 - 3
Kondensation	Luft/Wasser	Wasser	Wasser
Ansatz für Zyklus, L	15÷30	30÷60	50÷150
Zyklusdauer, min	90÷130	90÷130	90÷130

Typische Käufer
Konditoreien,
Eisdielen,
Schokolaterien,
Gastronomie,
Restaurants
und sämtliche
Betriebe, in
denen eine
große Vielfalt
von Produkten mit
Cremekochern
hergestellt und
ausgegeben wird.



Die technischen Daten sind nur hinweisend. Der Hersteller behält sich das Recht vor, eventuelle 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