

TELME[®]
gelato and pastry machines



ACW

SAHNEMASCHINEN
PROFESSIONELLE & OBERKLASSE

SAHNEMASCHINEN PRIMA 2 - PRIMA 5



PRIMA 2, PRIMA 5,

Die Professionelle Sahnemaschinen. Günstige und funktionelle Modelle, für kleine und mittlere Unternehmen geeignet und zu einem niedrigen Preis erhältlich.

- ✓ Sie produzieren Schlagsahne von fester, stabiler Struktur und starker Volumenzunahme.
- ✓ Die flüssige Sahne wird bei 4°C konserviert und wird durch den Durchlauf im Schlagrohr in Schlagsahne umgewandelt und auf Wunsch ausgegeben.
- ✓ Der durchsichtige Deckel bietet eine einfache Kontrolle der Menge an Flüssigsahne im Reservebehälter.



SAHNEMASCHINEN PRIMA 2 - PRIMA 5

ACW

PRIMA 2 PRIMA 5



- ✓ Sie sind mit herausnehmbaren Behältern ausgestattet, was die Reinigung erleichtert und höchste Hygiene bietet.



PROFESSIONELLE MASCHINEN HEAVY DUTY, EASY TO USE

SAHNEMASCHINEN OBERKLASSE

BETA 2, BETA 5, CONTINUO 5

ACW



BETA 2, BETA 5, CONTINUO 5,

die Sahnemaschinen der Oberklasse für anspruchsvolle Profis. Gebaut, um hohe Produktion und optimalen Ertrag zu garantieren.



OBERKLASSE MASCHINEN HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

SAHNEMASCHINEN OBERKLASSE

TELME[®]
gelato and pastry machines

- ✓ Sie sind mit elektronischer Steuerung, Temperaturanzeige und Dosierungsautomatik ausgestattet.
- ✓ Die Ausgabe der Schlagsahne erfolgt durch Handsteuerung oder in einstellbaren Mengen. Das Gerät ermöglicht die Produktion der gewünschten Menge und arbeitet stets leise.
- ✓ **Continuo 5** hat die selben Funktionen und die Ausgabe kann durch manuelle Steuerung, kontinuierlich oder in einstellbaren Mengen erfolgen. Mit **durchsichtigem Deckel** und herausnehmbarem Behälter ausgestattet, der die Reinigung erleichtert und beste Hygiene garantiert.



PROFESSIONELLE SAHNEMASCHINEN

PRIMA 2, PRIMA 5

Die Professionelle Sahnemaschinen, günstige und funktionelle Modelle. Sie sind mit einer Drehschieberpumpe ausgestattet, verarbeiten magere und fette Sahnesorten und man erhält stets die gewünschte Art von Schlagsahne.

Die flüssige Sahne und die angesaugte Luft werden von der Pumpe in das Schwellrohr gefördert und beim Durchlauf in Schlagsahne umgewandelt.

Sowohl die flüssige als auch die geschlagene Sahne werden während des gesamten Durchlaufs in der Maschine bis zur Ausgabe gekühlt.

Der herausnehmbare, indirekt gekühlte Behälter hält die flüssige Sahne in perfektem Zustand, Fett und Wasser trennen sich nicht.

ITALIENISCHE EXZELLENZ

OBERKLASSE SAHNEMASCHINEN

BETA 2, BETA 5, CONTINUO 5

die Sahnemaschinen der Oberklasse mit elektronischer Steuerung für anspruchsvolle Profis. Sie sind mit einer Drehschieberpumpe ausgestattet, verarbeiten magerere und fette Sahnesorten und man erhält stets die gewünschte Art von Schlagsahne.

BETA 2 und BETA 5 mit manueller und dosierter Ausgabe; **CONTINUO 5** erlaubt manuelle, dosierte und kontinuierliche Ausgabe.

Sowohl die flüssige als auch die geschlagene Sahne werden während des gesamten Durchlaufs in der Maschine bis zur Ausgabe gekühlt.

Der herausnehmbare, indirekt gekühlte Behälter hält die flüssige Sahne in perfektem Zustand, Fett und Wasser trennen sich nicht.

ITALIENISCHE EXZELLENZ

TECHNISCHE UND LEISTUNGSDATEN

	Breite - Tiefe - Höhe, cm	Strom	Reserve, L	Produktion in der Stunde, L
PROFESSIONELLE				
PRIMA 2	25x41x40	4 A - 0,3 KW V 230 - 50 - 1	2 Ausnehmbar	100
PRIMA 5	28x44x40	4 A - 0,4 KW V 230 - 50 - 1	5 Ausnehmbar	100
OBERKLASSE				
BETA 2	25x41x40	4 A - 0,3 KW V 230 - 50 - 1	2 Ausnehmbar	100
BETA 5	25x45x40	4 A - 0,4 KW V 230 - 50 - 1	5 Ausnehmbar	100
CONTINUO 5	25x47x45	4 A - 0,4 KW V 230 - 50 - 1	5 Ausnehmbar	150



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