



**TELME**<sup>®</sup>  
gelato and pastry machines



**RGM**

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

GELATO BEREITER  
FÜR RESTAURANT

**TELME**<sup>®</sup>  
gelato and pastry machines

GEL 5  
GEL 10  
POKER



PROFESSIONELLE MASCHINEN  
HEAVY DUTY, EASY TO USE

# GELATO BEREITER FÜR RESTAURANT

**RGM**

**TELME**<sup>®</sup>  
gelato and pastry machines

## GEL 5, GEL 10, POKER,

die Professionellen Sorbetgeräte und Gelato Bereiter mit manueller Entnahme, haben elektromechanische Steuerung und sind einfach zu verwenden:

- ✓ Je nach Modell, die festgelegte Ansatzmenge in die Maschine füllen.
- ✓ Rührwerk einschalten.
- ✓ Kühldauer wählen (Minuten) und damit wird der Kompressor eingeschaltet.
- ✓ Vor Zyklusende eventuell geschmackgebende Pasten oder Fruchtanteil zufügen.
- ✓ Der Summer, wenn eingeschaltet, zeigt das Zyklusende an. Rührwerk ausschalten und das Gelato kann manuell entnommen werden.

Frisches Speiseeis, fachkundig nach logischen Grundsätzen und Einhaltung der geltenden gesetzlichen Bestimmungen hergestellt, bietet große Vorteile: es kann aus natürlichen, frischen Zutaten vorbereitet werden und garantiert höchste Qualität in Bezug auf Nährwerte, Aussehen und Geschmack. Von wesentlicher Bedeutung ist, dass die Rohstoffe frisch und hochwertig sind. Einwandfreie Sauberkeit und Hygiene bei Geräten, Zubehör und Eismachern sind ebenso wichtig.



GELATO BEREITER  
FÜR RESTAURANT

**TELME**<sup>®</sup>  
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.
- ✓ Der angenehme Geschmack und die Güte des Produktes sind wesentlich.



# PROFESSIONELLE SORBETGERÄTE MANUELLE ENTNAHME



**GEL 5, GEL 10, POKER,** die einphasigen 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,**

Stromversorgung mit Drehstrom,  
die Professionellen Gelato Bereiter  
mit automatischer Ausgabe  
zur hochwertigen Herstellung von  
Speiseeis und Granita mit der richtigen  
Konsistenz.

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.



## TECHNISCHE UND LEISTUNGSDATEN

|                                    | Breite - Tiefe<br>- Höhe, cm | Strom                            | Kondensation | Mischung<br>pro Zyklus, L | Mischung<br>pro Zyklus, Kg | Zyklusdauer,<br>min | Max. Herstellung<br>pro Stunde, L |
|------------------------------------|------------------------------|----------------------------------|--------------|---------------------------|----------------------------|---------------------|-----------------------------------|
| <b>PROFESSIONELLE</b>              |                              |                                  |              |                           |                            |                     |                                   |
| <b>GEL 5</b>                       | 41x46x32                     | 4,5 A - 0,6 kW<br>V 230 - 50 - 1 | Luft         | 0,5÷1                     | 0,6÷1,2                    | 15÷20               | 5                                 |
| <b>GEL 10</b>                      | 39x46x85                     | 7,5 A - 1 kW<br>V 230 - 50 - 1   | Luft         | 1÷2                       | 1,2÷2,3                    | 10÷20               | 10                                |
| <b>POKER</b>                       | 50x56x40                     | 7,5 A - 1 kW<br>V 230 - 50 - 1   | Luft         | 1÷2                       | 1,2÷2,3                    | 10÷15               | 10                                |
| <b>GEL 20</b>                      | 46x51x96                     | 8 A - 2,2 kW<br>V 400 - 50 - 3   | Luft         | 2÷4                       | 2,3÷4,5                    | 10÷15               | 20                                |
| <b>PRATICA 9-12</b><br>Kraftstrom  | 41x51x59                     | 7 A - 1,2 kW<br>V 400 - 50 - 3   | Luft         | 1÷2                       | 1,2÷2,3                    | 10÷20               | 9                                 |
| <b>PRATICA 9-12</b><br>Lichtstrom  | 41x51x59                     | 8 A - 1,2 kW<br>V 230 - 50 - 1   | Luft         | 1÷2                       | 1,2÷2,3                    | 10÷20               | 9                                 |
| <b>PRATICA 15-25</b><br>Kraftstrom | 47x51x96                     | 5 A - 2,4 kW<br>V 400 - 50 - 3   | Luft/Wasser  | 2÷4                       | 2,3÷4,5                    | 10÷20               | 25                                |
| <b>PRATICA 15-25</b><br>Lichtstrom | 47x51x96                     | 11 A - 2,4 kW<br>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**<sup>®</sup>  
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](http://www.telme.it)