

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



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 färbiges **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 bereiten 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 doppelten Verdampfer-System bereiten 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

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.



HBF

OBERKLASSE EXTRAGEL T



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





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®
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