



# TELME®

gelato and pastry machines



# CVF

## VERTIKALE KOMBIGERÄTE

## PROFESSIONELLE & OBERKLASSE

# CREMAGEL VERTIKALE KOMBIGERÄTE

**TELME**  
gelato and pastry machines

**CREMAGEL 5**  
**CREMAGEL 10**  
**CREMAGEL 20**

mit 1 Zylinder



**PROFESSIONELLE MASCHINEN**  
**HEAVY DUTY, EASY TO USE**

# CREMAGEL VERTIKALE KOMBIGERÄTE

**CVF****TELME**  
gelato and pastry machines

**CREMAGEL 5, CREMAGEL 10, CREMAGEL 20**, die **Professionellen Multifunktion-Maschinen**, die sämtliche klassische Kremen und andere Konditorspezialitäten zubereiten und die verschiedenen Speiseeis-Ansätze pasteurisieren und frieren.

- ✓ **Automatisieren** und erleichtern Arbeiten, die Handfertigkeit, Mühe und Zeit erfordern und gewährleisten Zubereitungen mit konstant hoher Qualität und optimaler Hygiene.
- ✓ **Der Zylinder** besitzt durch seine vertikale Anordnung entscheidende Vorzüge: leichte Befüllung, ständige Sichtbarkeit des Produktes und Hinzufügung von Zutaten zu jedem beliebigen Zeitpunkt. Langsame, schnelle oder intermittierende Rührwerksmöglichkeit, je nach Art des zu behandelnden Produktes.
- ✓ **Automatische Speicherung** des zuletzt durchgeführten Zyklus und auch Wiederholung des Zyklus bei Unterbrechung der Stromzufuhr.

Mit **Cremagel** können zahlreiche Konditorspezialitäten automatisch zubereitet werden: Konditorcreme, Englische Creme, Buttercreme, Bayerische Creme, Aprikosenmarmelade, Beerenmarmelade, Orangenkonfitüre, Mandarinenkonfitüre, Himbeersauce, Schokoladensauce, Karamellsauce, Ganache, Schokoladenglasur, Erdbeerglasur, Panna Cotta, Zabaione, Crème Caramel, Pudding, Marshmallow, Eclairteig, Gelato, Sorbetto, usw.

## **CREMAGEL 10, CREMAGEL 20**

**Mehrsprachige Display-Anzeige**, 18 vorprogrammierte Zyklen und 6 programmierbare Herstellungszyklen für eigene Rezepte. Regulierbare Zeiten und Temperaturen. erlauben es, jede Arbeitsanforderung zu erfüllen.

**Vertikaler Zylinder:** einfach zu füllen, sehr nützlich in der Eisdiele. Effizientes Rühren: das Speiseeis wird angehoben und fällt wieder herunter.

## **CREMAGEL 5**

-  **Crema-Zyklus.** Für die Vorbereitung von Kremen und verschiedenen Konditorprodukten.
-  **Erwärmung-Zyklus.** Für die Vorbereitung von Erzeugnissen, die warm gearbeitet werden müssen.
-  **Kombinierter-Zyklus.** Pasteurisierung und Gefrierung der Ansätze (Speiseeiszubereitung).
-  **Kühl-Zyklus.** Für die Kaltzubereitung, Kühlung und Gefrierung der Ansätze (Speiseeiszubereitung).

# COMBIGEL VERTIKALE KOMBIGERÄTE

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

## COMBIGEL 8 / 8 A

mit 2 Zylindern



### COMBIGEL 8, COMBIGEL 8 A,

das Professionelle Modell, ein echtes "Labor" in einer einzigen Maschine. Die zwei Zylinder erlauben, den Wärme- und Kältezyklus gleichzeitig oder nacheinander zu

**PROFESSIONELLE MASCHINEN**  
HEAVY DUTY, EASY TO USE

## COMBIGEL VERTIKALE KOMBIGERÄTE



**CVF**



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

verwenden, um Gelato, Sorbetto, Granita zu pasteurisieren und/oder frieren.

- ✓ **Die Maschine rührt und erhitzt** eine Sorte, während die andere gekühlt und gefriert wird.
- ✓ **Sie erlaubt** die Zubereitung genauer und spezieller Rezepte für jede einzelne Sorte.
- ✓ **Sie erfüllt alle Ansprüche**, bereitet auch Sorbetto und Granita zu, vor allem aber erlauben die Herstellung vom hochwertigen Speiseeis durch warmes Verfahren.
- ✓ **Zeitzyklus** für die gewünschten Struktur und Konsistenz vom Gelato.
- ✓ **Temperaturzyklus**, um dieselbe Konsistenz mit verschiedenen Ansatzmengen zu erhalten.
- ✓ **Konservierung** am Zyklusende erleichtert die Arbeit.
- ✓ **Anzeige** der Betriebsstunden für geeignete Wartung.
- ✓ **Selbstdiagnose** für Kundendienst.

# PASTOGEL T VERTIKALE KOMBIGERÄTE

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

**PASTOGEL T 3-6**  
**PASTOGEL T 4-8**  
**T 4-8 A**  
mit 1 Zylinder



**OBERKLASSE MASCHINEN**  
**HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH**

# PASTOGEL T VERTIKALE KOMBIGERÄTE



## PASTOGELT 3-6, PASTOGELT 4-8, PASTOGELT 4-8 A,

Multifunktionsbereiter der Oberklasse für Vermengen, Kochen, Pasteurisieren und Gefrieren.

- ✓ **Vielseitig und schnell** für jedes Produkt, das thermische Erwärmung/Kältebehandlungen benötigt.
- ✓ **Hochleistung 5 Zoll färbiges Touch Screen**, mit 18 voreingestellten Zyklen: 9 für Gelato, 7 für Konditorei, 2 für Gastronomie und programmierbaren Herstellungszyklen in Reihe für eigene Rezepte.
- ✓ **Pasteurisierung und Frieren** erfolgen in einem einzigen Zylinder, dadurch werden Manipulation und Umfüllung des Produktes vermieden und maximale Hygiene wird gewährleistet. Ein echtes „Labor“ in einer einzigen Maschine.
- ✓ **Geringer Platzbedarf**, einfach auch in kleinen Produktionsstätten aufzustellen.
- ✓ **Indirekte Erhitzung** durch eine lebensmittelechte, temperaturleitende Flüssigkeit. Dadurch bleiben die organoleptischen Eigenschaften der Zutaten gewahrt.
- ✓ **Man kann** die Verarbeitungsphasen durch den durchsichtigen Deckel gut beobachten und spezielle Sorten, die mit horizontalen Gelato Bereitern nicht möglich sind, herstellen.
- ✓ **Vertikaler Zylinder**: einfach zu füllen, sehr nützlich in der Eisdielen. Effizientes Rühren: das Speiseeis wird aufgedrückt und fällt wieder herunter. Wände und Boden des Zylinders werden zur Übertragung der gesamten vorhandenen Kältekapazität genutzt.
- ✓ **Selbstdiagnose**, um den Kundendienst zu vereinfachen.



# CREMAGEL PROFESSIONELLE MODELLE



*Rühren,  
mischen,  
hydratisieren,  
erwärmen,  
erhalten.*



Langsames,  
schnelles oder  
intermittierendes  
**Rühren**, je nach Art  
des zu behandelnden  
Produktes.

# COMBIGEL - PROFESSIONELLE MODELLE

*Kochen,  
pasteurisieren,  
kühlen,  
schockfrieren,  
frieren.*



Die **ideale** Lösung für Geschäfte mit kleinen Produktionsstätten, die nicht mehr als eine Maschine aufstellen können



# PASTOGEL OBERKLASSE



*Rührt,  
mischt,  
erwärmt,  
pasteurisiert,  
kühlt,  
friert,  
gibt aus.*



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



## TYPISCHE KÄUFER

Die **Kombimaschinen** sind besonders interessant für Anwender, die sich zum ersten Mal der handwerklichen Herstellung vom Gelato nähern. Außerdem sind sie vorteilhaft für die Zubereitung von Sorbetto, da es mit ihnen möglich ist, mit warmem Verfahren Zuckersirup herzustellen.

Jede Sorte kann mit eigenem Rezept hergestellt werden. Die damit erzielte Qualität hat als Folge die wertvolle Kundenbindung.

**Ideal** für Konditoreien, Eisdien, Schokoladen- und gastronomische Fachgeschäfte, Restaurants, kleine und mittlere Produktionsstätte und Geschäfte, die die unterschiedlichen Möglichkeiten der **Kombimaschinen** anwenden können.

## TECHNISCHE UND LEISTUNGSDATEN

	Breite - Tiefe - Höhe, cm	Strom	Kondensation	Mischung pro Zyklus, L	Miscela per ciclo, Kg	Zyklusdauer, min	Max. Herstellung pro Stunde, L
<b>PROFESSIONELLE</b>							
<b>CREMAGEL 5</b>	46x60x110	6 A - 3 kW V 400 - 50 - 3	Luft	1÷5	1,2÷5	15÷30	je nach Produkt
<b>CREMAGEL 10</b>	49x60x110	8 A - 5 kW V 400 - 50 - 3	Luft/Wasser	3÷10	3,5÷11	8÷40	je nach Produkt
<b>CREMAGEL 20</b>	51x70x115	11 A - 6 kW V 400 - 50 - 3	Luft/Wasser	4÷18	4,5÷19	8÷40	je nach Produkt
<b>OBERKLASSE TOUCH</b>							
<b>PASTOGEL T 3-6</b>	49x60x110	8 A - 5 kW V 400 - 50 - 3	Luft/Wasser	3÷6	3,5÷7	8÷40	10÷35
<b>PASTOGEL T 4-8</b>	51x70x115	13 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	4÷8	4,5÷9	8÷40	20÷60
<b>PASTOGEL T 4-8 A</b>	51x90x115	14 A - 7 kW V 400 - 50 - 3	Luft	4÷8	4,5÷9	8÷40	20÷60
<b>PROFESSIONELLE</b>							
<b>COMBIGEL 8</b>	53x77x115	19 A - 10 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	4÷8	4,5÷9	8÷20	35÷60
<b>COMBIGEL 8 A</b>	53x97x115	21 A - 10,5 kW V 400 - 50 - 3	Luft	4÷8	4,5÷9	8÷20	35÷60



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](http://www.telme.it)