



TELME[®]
PROFESSIONAL GELATO MACHINES



VBF

**VERTICAL
COMBINED**

**PROFESSIONAL
& TOP LEVEL**

COMBINED CREMAGEL



CREMAGEL 5 / 10 - to wielofunkcyjne urządzenie, w którym: przygotujesz wszystkie klasyczne kremy oraz inne specjały cukiernicze; wykonasz pasteryzację i frezowanie różnych mieszanek lodowych.

- ✓ **Automatyzuje** czynności, które wymagają pracy ludzkich rąk, są męczące oraz wymagają czasu, gwarantując wysokiej jakości obróbkę produktu oraz stałą jakość i idealną higienę.
- ✓ Pionowy **cylinder** umożliwia stałą obserwację produktu. Pozwala na dodawanie poszczególnych składników w dowolnym czasie.
- ✓ **Regulowana** prędkość obrotów od niskich do wysokich, praca ciągła lub cykliczna. Pełna kontrola wytwarzanych produktów
- ✓ **Automatyczne** przywoływanie ostatniego cyklu i jego powtórzenie, szczególnie ważne w chwilowej przerwie dostawy prądu.

Z **Cremagel** przygotujesz automatycznie : krem budyniowy, krem angielski, krem maślany, krem bawarski...etc,
Specjalistyczne ciasta, dżemy z moreli, dżemy z owoców, pomarańcza, marmoladę z mandarynek, malin....etc
Sos czekoladowy, sos karmelowy, ganache, polewę czekoladową, polewę truskawkową, panna cotta, zabaglione, krem karmelowy, budyń, pianki, pasta choux, fiordilatte,
Kremowe lody, sorbety.



CREMAGEL 5 /10

PROFESJONALNY DO CIĘŻKIEJ PRACY



Miesza i Blenduje
Podgrzewa i gotuje
Napowietrza
Frezuje
Schładza i konserwuje
Temperuje czekoladę



Regulowane obroty ciągłe i
z przerwami dostosowane
zawsze do produktu

**PROFESSIONAL
COMBINED MACHINES**

CREMAGEL 5 CREMAGEL 10

with 1 cylinder



**PROFESSIONAL MACHINES
HEAVY DUTY, EASY TO USE**