

TELME®

MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE

- ✓ Kompaktowe wymiary
- ✓ Ciągły podgląd produktu
- ✓ Łatwe napełnianie
- ✓ Łatwe dodawanie składników
- ✓ Optymalna tekstura i konsystencja lodów dająca łatwe nabieranie porcji



VBF

PIONOWE FREZERY
PROFESJONALNE & TOP LEVEL

PRATICA FREZERY PIONOWE DO LODÓW

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

PRATICA 35-50
PRATICA 42-60
PRATICA 54-84

To frezery z linii profesjonalnej, które cechują się swoją wytrzymałością oraz czystością designu dzięki użyciu stali nierdzewnej. Intuicyjny panel przycisków pozwala na łatwą obsługę urządzenia. Frezery marki TELME to urządzenia, które są w atrakcyjnej cenie oraz można na nich polegać.

- ✓ Linia VBF posiada pionowy cylinder, który pozwala na łatwe napełnianie, ciągłą widoczność produktu oraz możliwość łatwego dodawania kolejnych składników w trakcie cyklu.
- ✓ Cykl z ustawieniem czasowym pozwala na uzyskanie optymalnej konsystencji i temperatury lodów.
- ✓ Cykl z ustawieniem temperatury pozwala na pełną powtarzalność naszych lodów, niezależnie od ilości wsadu początkowego. Temperatura lodów wskazuje na ilość wody zamrożonej w produkcie końcowym, która wpływa na jakość przechowywania. Po zakończonym cyklu lody można wyrzucić z frezera nawet po kilku minutach, ponieważ cylinder utrzymuje produkt w idealnej temperaturze.
- ✓ Optymalna ekstrakcja produktu jest możliwa dzięki zmianie kierunku obrotów mieszadła oraz poprzez podwojenie jego prędkości.



PRATICA
FREZERY PIONOWE DO LODÓW

VBF

PRATICA 35-50
PRATICA 42-60
PRATICA 54-84



FREZERY PIONOWE DO LODÓW
WYTRZYMAŁE, ŁATWE W UŻYCIU

ECOGEL T FREZERY PIONOWE DO LODÓW



ECOGEL T 30-90 ECOGEL T 40-120
ECOGEL T 50-160 ECOGEL T 60-200

To frezery z linii TOP LEVEL, które zadowolą nawet najbardziej wymagających profesjonalistów.

- ✓ Wszystkie modele są wyposażone w wytrzymały 5-cio calowy wyświetlacz dotykowy (możliwe używanie w rękawiczkach). Posiadają również inwerter, który pozwala na zmianę prędkości i kierunku obrotów.
- ✓ Urządzenie ma następującą listę programów:
 - 15 programów z programowaną temperaturą do lodów rzemieślniczych
 - 3 programy wysokiego napowietrzenia
 - 3 programy niskiego napowietrzenia
 - 3 programy z programowanym czasem cyklu
 - 1 program do owocowej lub miętowej granity
 - 1 program do kawowej granity
 - programy „puste”, które można zaprogramować według własnych potrzeb
- ✓ Opatentowany system podwójnego schładzania cylindra (DSRS) redukuje początkowy nominalny pik mocy o 20%, redukując tym samym zużycie prądu i wody. Dzięki podwójnemu systemowi chłodzenia, możemy produkować lody szybciej jednocześnie zmniejszając pobór energii o nawet 40%. Cylinder po opróżnieniu może być utrzymany w temperaturze 0°C. Elementy szybkozużywające się takie jak skrobaki mogą być wymienione przez użytkownika w prosty i szybki sposób. Wszystkie te cechy sprawiają, że seria Ecogel T to długowieczne i wytrzymałe urządzenia



ECOCEL T
FREZERY PIONOWE DO LODÓW

ECOCEL T 30-90
ECOCEL T 40-120
ECOCEL T 50-160
ECOCEL T 60-200



SERIA TOP LEVEL
WYSOKA WYDAJNOŚĆ, ZIELONA TECHNOLOGIA

PRATICA SERIA PROFESJONALNA

FUNKCJE DO WSZYSTKICH FREZERÓW



1. **Urządzenie kompaktowe**, łatwe w instalacji
2. **Pionowy cylinder** dla lepszego przekazywania temperatury przez ścianki i podstawę cylindra
3. **Przezroczysta pokrywa** pozwala na stały podgląd produktu i widoczność
4. **Łatwe w demontażu** i wymianie skrobaki pozwalają na pełne wykorzystanie mocy dwóch kompresorów chłodniczych. Dzięki kątowni mieszadła mieszanka jest podrzucana do góry a grawitacja spycha ją z powrotem w dół
5. **Możliwość pracy z różnymi ilościami mieszanki.** (zgodnie z zaleceniami producenta)



TEMPNE WE RACH PIONOWYCH

ECOGEL T SERIA TOP LEVEL

6. Urządzenie jest osadzone na kółkach w celu łatwej zmiany miejsca docelowego

7. Auto diagnostyka – pozwala na wsparcie techniczne serwisanta

8. Pysznic myjący – zewnętrzny element urządzenia pozwalający na szybkie i dokładne umycia urządzenia, oraz innych elementów w zasięgu pysznica. Możliwość zamówienia pysznica z mieszaczem wody ciepłej i zimnej

9. Specjalny wylot wyrzutu dla lodów straciatella, lodów z owocami oraz czekoladą



Wszystkie modele **ECOGEL T** posiadają podwójny system chłodzenia pozwalający na dużą oszczędność prądu.



DANE TECHNICZNE I WYDAJNOŚCIOWE

	Sz - G - W cm	Natężenie	Chłodzenie	Mieszanek na cykl, L	Mieszanek na cykl, Kg	Czas pracy, min	Maks. godzinna produkcja, L
PROFESJONALNA							
PRATICA 35-50 <small>trójfazowa</small>	49x70x112	8 A - 3,5 kW V 400 - 50 - 3	powietrze/ woda	3÷7	3,5÷8	8÷12	50
PRATICA 35-50 <small>jednofazowa</small>	49x70x112	22 A - 3,5 kW V 230 - 50 - 1	powietrze/ woda	3÷7	3,5÷8	8÷12	50
PRATICA 42-60	49x70x112	15 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	woda	4÷8	4,5÷9	8÷12	60
PRATICA 42-60 A	49x90x112	16 A - 7 kW V 400 - 50 - 3	powietrze	4÷8	4,5÷9	10÷12	60
PRATICA 54-84	49x70x115	21 A - 7,5 kW V 400 - 50 - 3	woda	7÷11	8÷13	8÷12	75
TOP LEVEL TOUCH							
ECOGEL T 30-90	51x70x115	22 A - 8,5 kW V 400 - 50 - 3	woda	4÷11	4,5÷13	6÷12	90
ECOGEL T 40-120	60x78x125	27 A - 12 kW V 400 - 50 - 3	woda	5÷18	6÷20	6÷12	120
ECOGEL T 50-160	60x78x125	32 A - 13 kW V 400 - 50 - 3	woda	8÷24	9÷27	8÷12	160
ECOGEL T 60-200	62x85x125	32 A - 13 kW V 400 - 50 - 3	woda	15÷30	16÷34	8÷12	200



TELME SpA

Dane techniczne powinny być traktowane jako ientacyjne.Producent zastrzega sobie prawo do prowadzania zmian.

12/2019

food tools & equipment

02-467 Warszawa
ul. Stawy 5
+48506 691 996

biuro@bmcpolka.com
www.bmcpolka.com

TELME®
GELATO AND PASTRY MACHINES

Via S. Pertini, 10
26845 Codogno (Lodi) Italia
Tel. 0377 466660 - Fax 0377 466690
telme@telme.it - www.telme.it