

TELME®

GELATO AND PASTRY MACHINES



PRODUKCJA KREMÓW TERMOCREMA T 150

PRODUKCJA KREMÓW TERMOCREMA T 150



GLÓWNE PRZEZNACZENIE

- Kremy cukiernicze - maślany, budyniowy, angielski, brulee, bawarski...itp
- Galaretki i żelki
- Konfitury, musy i nadzienia owocowe
- Żele dokoracyjne do wykończeń
- Ganasze
- Pasta zabajone
- Jogurty
- Pasteryzacja bazy lodowej
- Wyroby gastronomiczne

PRODUKCJA KREMÓW TERMOCREMA T 150

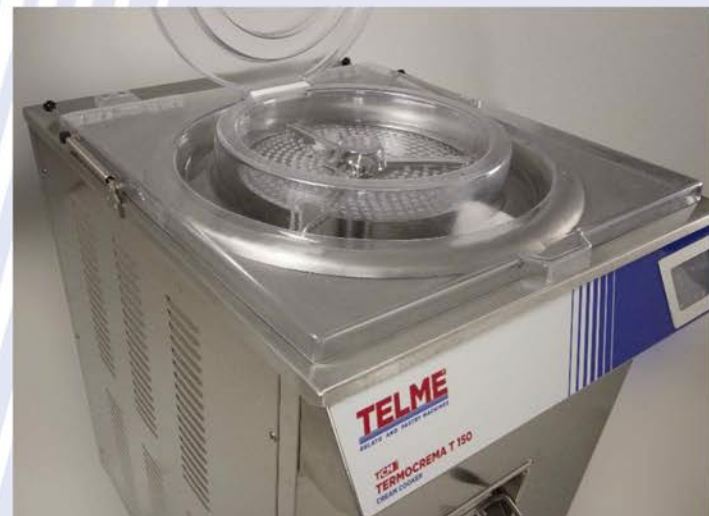
FUNKCJONALNOŚĆ

- 1 Automatyzuje i przyspiesza** wszystkie czynności wymagające pracy ręcznej, oszczędza czasu zapewniając najwyższą higienę.
- 2 Miesza i blenduje** wszystkie składniki w określonej temperaturze, w wyznaczonym czasie z ustaloną prędkością, np. mleko, śmietana, mleko w proszku, mąka, owoce, cukier, jajka, emulgatory, stabilizatory itp., potrzebne do wytworzenia kremów, ciast, baz lodowych i innych wyrobów cukierniczych.
- 3 Podgrzewa i gotuje** rozpuszcza tłuszcze, czekoladę, uwadnia części stałe, redukuje nadmiar wody, pasteryzując eliminuje bakterie chorobotwórcze.
- 4 Schładza i pasteryzuje** zapobiegając namnażaniu bakterii, utrzymuje produkty w zadanej temperaturze. Umożliwia dojrzewaniu mieszanki np. jogurtu
- 5 Rozpuszcza i temperuje** czekoladę (mleczną, białą, gorzką).
- 6 Podwójna konstrukcja pokrywy** pozwala na dodawanie składników podczas procesu produkcji i umożliwia odparowanie wody

PRODUKCJA KREMÓW TERMOCREMA T 150

KLUCZOWE CECHY

- 1 Dotykowy 5-calowy** kolorowy wyświetlacz (również do użytku w rękawiczkach), intuicyjne menu, prosty w obsłudze interfejs.
- 2 19 standardowych programów** z możliwością wprowadzenia własnych.
- 3 Regulacja prędkości** mieszadła falownikiem
- 4 Wszechstronność i wydajność** dla każdego produktu podczas grzania/chłodzenia
- 5 Podgrzewanie** całą powierzchnią cykindra gwarantujące uzyskanie najwyższej jakości właściwości organoleptycznych produktów
- 6 Wyjątkowo szybkie schładzanie produktów** mieszanych w cylindrze
- 7 Zarządzanie energią dla pracy** z 30% / 60% i pełnym obciążeniem cylindra
- 8 Auto wznowianie procesu** w przypadku przerwy w zasilaniuownie uruchomić
- 9 Auto diagnostyka błędów** wspierająca obsługę serwisową



PRODUKCJA KREMÓW TERMOCREMA T 150

FUNKCJONALNOŚĆ

- Wielojęzyczny wyświetlacz z 19 programami i z możliwością ustawienia własnych programów.
- Zakres temperatur od 0 ° C ÷ + 105 ° C.
- Obrót mieszadła zgodny z ruchem wskazówek zegara.
- Zmienna prędkość mieszania w zakresie od 0 do 125 obr. / min.
- Praca : ciągle mieszanie i z przerwami, regulowany czas pauzy od 0 do 1250 ”.
- Rodzaj chłodzenia: ciągle i z przerwami

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

MODEL	SZER. / GŁ. / WYS.	MOC	CHŁODZENIE	POJEMNOŚĆ/CYKL L.
TERMOCREMA T 150	78x96x120 cm	32 A - 20 kW V 400 - 50 - 3	WODA	40 / 150

TELME[®]

GELATO AND PASTRY MACHINES



BMC POLSKA