

TELME[®]
gelato and pastry machines

Nowa filozofia produkcji
Lodów
Rzemieślniczych

powerLAB



www.telme.pl

LINIE PRODUKCYJNE DO
LODÓW I DESERÓW LODOWYCH



doskonała kombinacja

// wstęp

Produkcja porcjami jest **standardem** w rzemieślniczej produkcji lodów i sorbetów ze względu na swoją **wszechstronność**, podczas gdy w produkcji przemysłowej stosuje się frezery ciągłe, które mogą być wykorzystywane tylko na ograniczoną liczbę sposobów.

Zalety tych dwóch systemów zostały połączone w liniach produkcyjnych **PowerLAB**, co stanowi właściwą odpowiedź na rosnące wymagania rzemieślniczych lodziarni, które muszą zwiększyć swoją wydajność.

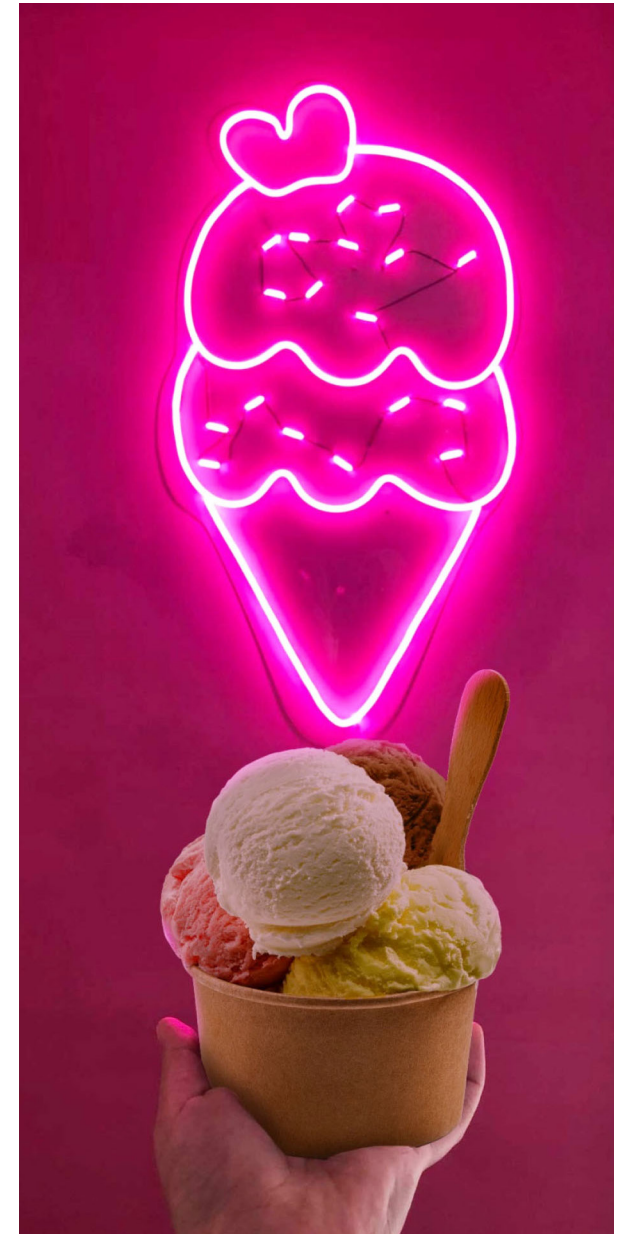


a perfect combination

// intro

The batch cycle is **standard** in artisan gelato and ice cream production because of its **versatility**, while industrial production uses continuous freezers that can only be used in a limited number of ways.

The benefits of the two systems have been combined in the production plants **PowerLAB**, which provides a valid response to the growing demands of artisan gelato makers that need to increase their productivity performance.





PASTERYZATOR 1
PASTEURIZER 1

HOMOGENIZATOR
HOMOGENIZER

PASTERYZATOR 2
PASTEURIZER 2

DOJRZEWAŁNIK
COOLER

FREZER
BATCH FREEZER

PANEL KONTROLNY
REMOTE CONTROL



ZAWÓR SPUSTOWY
DRAW OFF / DISCHARGE

POMPA 1
PUMP 1

ZAWÓR SPUSTOWY
DRAW OFF / DISCHARGE

POMPA 2
PUMP 2

PODSTAWA
PLATFORM



WYPOSAŻENIE



N.2 PASTERYZATOR T 180

- MAX. POJEMNOŚĆ : 180 L
- ZAKRES TEMPERATUR : + 100°C ÷ 0 °C
- FABRYCZNYCH PROGRAMÓW : 15

N.2 POMPY ODŚRODKOWE

- PODSTAWA Z STALI NIERDZEWNEJ
- SILNIK ELEKTRYCZNY WODOSZCZELNY
- KORPUS POMPY ZE STALI NIERDZEWNEJ AISI 304

N.1 HOMOGENIZATOR

- PRĘDKOŚĆ PRZEPIYWU : 400 L / h
- MAKSYMALNE CIŚNIENIE ROBOCZE : 120 BAR
- GŁOWICA ZE STALI NIERDZEWNEJ AISI 316
- ILOŚĆ TŁOKÓW POMPUJĄCYCH : 2

N.1 DOJRZEWALNIK T 180

- MAKSYMALNA POJEMNOŚĆ : 180 L
- ZAKRES TEMPERATUR : + 100°C ÷ 0 °C
- FABRYCZNYCH PROGRAMÓW : 8

N.1 FREZER T 200

- WYDAJNOŚĆ NA CYKL FREZOWANIA : 30 kg
- POJEMNOŚĆ PRODUKCYJNA : 200 L / h
- ZAKRES TEMPERATUR : 0°C ÷ -16°C
- FABRYCZNYCH PROGRAMÓW : 26

N.1 PANEL STERUJĄCY

- NR 4 5" REZYSTANCYJNE EKRANY DOTYKOWE SOFT TOUCH

N.1 PODSTAWA

- RAMA - STAL NIERDZEWNA AISI 304, PANELE ZE SKLEJKI MORSKIEJ POKRYTE STALĄ NIERDZEWNĄ AISI 304
- ZDEJMOWANE RUSZTY ZE STALI NIERDZEWNEJ AISI 304
- RYNNY ODPIYWOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ AISI 304



N.2 PASTEURIZERS T 180

- MAX. CAPACITY : 180 L
- TEMPERATURE RANGE : + 100°C ÷ 0 °C
- PRESET PROGRAMMES : 15

N.2 CENTRIFUGAL SANITARY PUMP

- STAINLESS STEEL BOTTOM
- ELECTRICAL MOTOR WITH WATERTIGHT
- PUMP BODY IN STAINLESS STEEL AISI 304

N.1 HOMOGENIZER

- CAPACITY : 400 L / h
- MAXIMUM PRESSURE : 120 BAR
- HEAD IN STAINLESS STEEL AISI 316
- N. PISTONS : 2

N.1 COOLER T 180

- MAX. CAPACITY : 180 L
- TEMPERATURE RANGE : + 100°C ÷ 0 °C
- PRESET PROGRAMMES : 8

N.1 BATCH FREEZER T 200

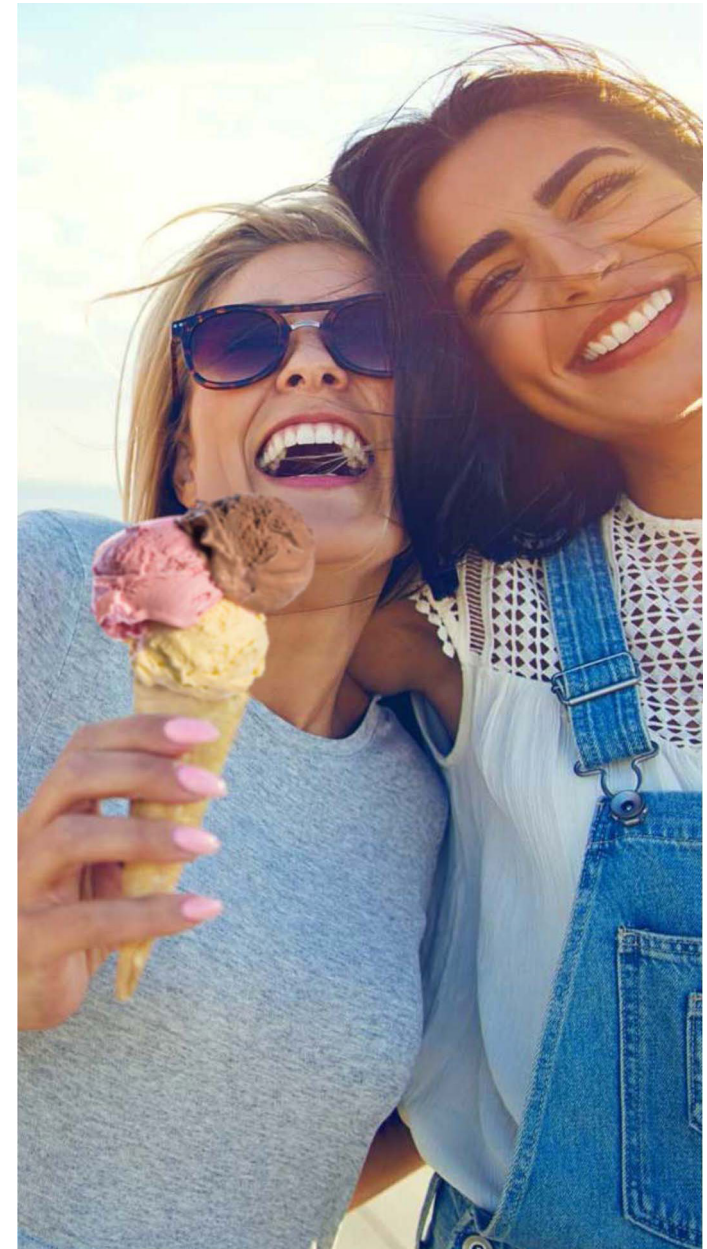
- MAX. CAPACITY FOR BATCH : 30 kg
- MAX PRODUCTION CAP. : 200 L / h
- TEMPERATURE RANGE : 0°C ÷ -16°C
- PRESET PROGRAMMES : 26

N.1 REMOTE CONTROL

- N. 4 TOUCH PANEL FOR EQUIPMET CONTROL

N.1 PLATFORM

- AISI 304 STAINLESS STEEL FRAME MARINE PLYWOOD
- AISI 304 STAINLESS STEEL REMOVABLE GRIDS
- WASHING WATER COLLECTION TANK





DATI TECNICI	
ZDOLNOŚĆ PRODUKCYJNA:	1000 L / DZIENNIE
WYMIARY mm:	L 4790 x P 1600 x H 1600
PRZYBLIŻONA WAGA NETTO:	1700 kg
POTENZA NOMINALE:	60 kW
ZASILANIE:	400 V / 50 Hz / 3 F+N+T - kW 60 - 100 A
WLOT WODY CHŁODZĄCEJ:	Ø 3/4"
ODPROWADZANIE WODY CHŁODZĄCEJ:	Ø 40 mm
GENEROWANE CIEPŁO	35 kW / 30100 kcal/h
ODPROWADZANIE WODY Z MYCIA:	Ø 40 mm



TECHNICAL DATA	
PRODUCTION CAPACITY :	1000 L / DAY
TOTAL DIMENSIONS mm :	L 4790 x W 1600 x H 1600
NET WEIGHT :	1700 kg
NOMINAL POWER :	60 kW
POWER SUPPLY :	400 V / 50 Hz / 3 P+N+E - kW 60 - 100 A
COOLING WATER INLET :	Ø 3/4" female
COOLING WATER OUTLET :	Ø 40 mm female / hose conductor 1/2"
HEAT DISSIPATION :	35 kW / 30100 kcal/h
CLEANING WATER DISCHARGE :	Ø 40 mm female



pokazy na żywo



Organizujemy pokazy pracy
urzędzeń na żywo,
oraz tworzymy rozwiązania na
życzenie klienta.

We plan live operational demos
and create ad hoc contents
on request.





TELME[®]
gelato and pastry machines

food tools & equipment

TELME S.p.A.

Via Sandro Pertini, 10 - 26845 Codogno (LO) - Italia

Tel. +39 0377 466660 - telme@telme.it

www.telme.it