

TELME[®]
PROFESSIONAL GELATO MACHINES

ECCELLENZA ITALIANA



**MANTECATORI
ORIZZONTALI**

HBF



Cilindri evaporatori orizzontali per una migliore lavorazione del prodotto. I trattamenti meccanico e termico uniformi producono un gelato fine e cremoso.



Agitatore Elicoidale in acciaio inossidabile elettrolucidato, provvisto di elementi raschianti mobili per meglio utilizzare tutta la potenza dei compressori frigoriferi.



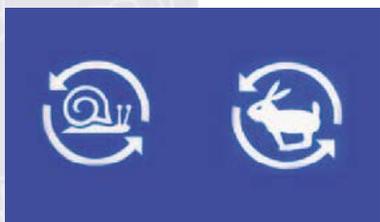
Dispositivo di erogazione conforme ai regolamenti; consente una erogazione rapida e ottimale del gelato a fine ciclo, pronto per la vendita immediata.

Gruppo di lavaggio (opzionale) per la corretta sanificazione e la massima igiene, permette diversi tipi di impiego: direzionare o dosare il getto; lavare più di una macchina; eventualmente miscelare acqua calda e fredda.



Supporti girevoli per agevolare gli spostamenti della macchina.

HBF



Flusso di erogazione lento e veloce per decorare le vaschette o erogare tutto rapidamente.

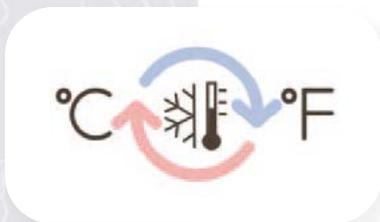


Programmi personalizzabili.

11 programmi preimpostati regolabili e 3 programmi liberi da impostare. In tutti i programmi è modificabile il funzionamento dell'agitatore.



Ciclo con controllo del tempo per una struttura e consistenza ideali del gelato.



Ciclo con controllo della temperatura per la miglior conservabilità del gelato.



T e l m e . . .

HBF



. . . s c e l t a v i n c

HBF

CARATTERISTICHE DISTINTIVE E VANTAGGI PARTICOLARI DEL MANTECATORE ORIZZONTALE HBF

- ✓ prepara quantità maggiori rispetto ad altre macchine di pari potenza;
- ✓ esegue un ciclo di lavorazione efficace e rapido;
- ✓ consente un aumento di volume medio del 40% e una notevole cremosità del gelato;
- ✓ esegue l'estrazione efficiente e totale del prodotto;
- ✓ produce un gelato asciutto con struttura e spatolabilità ottimali.



e n t e !



Largh. - Prof. - Alt.	Corrente	Condensazione	Miscela per ciclo, L	Durata ciclo, min	Produzione oraria max., L
-----------------------	----------	---------------	----------------------	-------------------	---------------------------



HBF 50-70

51x75x152 cm

15 A - 6,7 kW
V 400 - 50 - 3

acqua

3÷10

5÷12

70



HBF 70-100

51x75x152 cm

21 A - 7,5 kW
V 400 - 50 - 3

acqua

4÷15

5÷12

100

MADE IN ITALY



TELME[®]
PROFESSIONAL GELATO 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



ECOGEL, i mantecatori con grande potenza frigorifera pienamente utilizzata grazie all'azione degli elementi raschianti spinti contro il cilindro dal gelato. La sostituzione dei raschiatori è facile ed economica.



L'utilizzatore, per facilitare il suo lavoro, dispone dei seguenti programmi preimpostati:

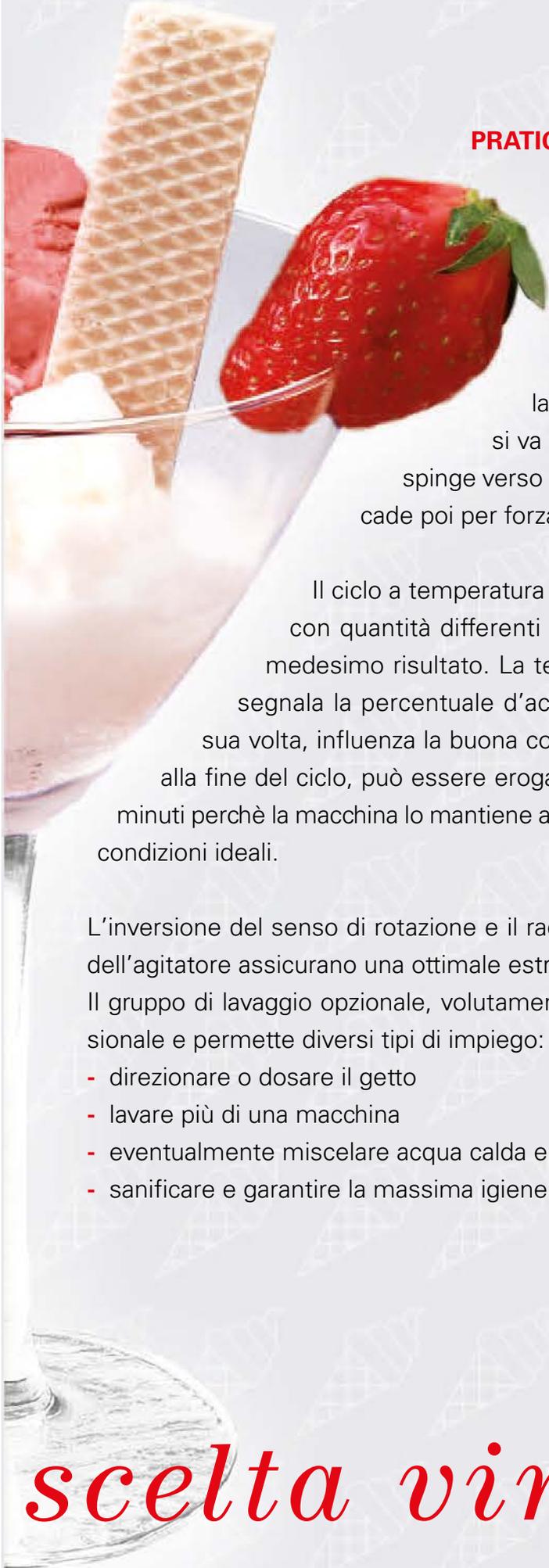
- 6 programmi a temperatura, da -7°C a -12°C
- 3 programmi a tempo, da 7 a 11 minuti
- 1 programma granita
- 1 programma granita al caffè e dei seguenti programmi da impostare:
- 2 programmi liberi a temperatura
- 1 programma libero a tempo



I mantecatori ECOGEL sono dotati di due impianti frigoriferi paralleli che permettono una riduzione del 20% delle potenze nominali applicate e riducono, di conseguenza, i consumi di energia e acqua. Il cilindro svuotato potrà essere mantenuto freddo tra +1°C ÷ +3°C. L'utilizzatore può sostituire i componenti di normale usura in relazione al tempo di funzionamento. Viene così garantita la longevità dei mantecatori Ecogel.

Telme...





PRATICA, come tutti i mantecatori TELME, hanno il cilindro disposto verticalmente. Sono caratterizzati da un efficace mescolamento del gelato che si va formando. L'agitatore spinge verso l'alto il prodotto che ricade poi per forza di gravità.

Il ciclo a temperatura consente di ottenere, con quantità differenti di miscela, sempre il medesimo risultato. La temperatura del gelato segnala la percentuale d'acqua congelata che, a sua volta, influenza la buona conservabilità. Il gelato, alla fine del ciclo, può essere erogato anche dopo alcuni minuti perchè la macchina lo mantiene automaticamente nelle condizioni ideali.

L'inversione del senso di rotazione e il raddoppio della velocità dell'agitatore assicurano una ottimale estrazione.

Il gruppo di lavaggio opzionale, volutamente esterno, è professionale e permette diversi tipi di impiego:

- direzionare o dosare il getto
- lavare più di una macchina
- eventualmente miscelare acqua calda e fredda
- sanificare e garantire la massima igiene.



scelta vincente!

TELME®

**PRATICA 15-25, PRATICA 35-50,
PRATICA 42-60, PRATICA 54-84,**

sono mantecatori TELME robusti, affidabili e ripuliti del superfluo. Il cilindro verticale, trionfo dell'essenzialità, consente importanti vantaggi: facile riempimento (particolarmente utile in gelateria), costante visibilità del prodotto e aggiunta degli ingredienti in qualsiasi momento. Il ciclo a tempo ottiene rapidamente un gelato di altissima qualità. Il ciclo a temperatura ottiene, con quantità differenti di miscela, sempre il medesimo risultato. Possono così essere soddisfatte le esigenze professionali di tutti i gelatieri.

**PRATICA
le
competitive**



TELME®

CARATTERISTICHE COMUNI A TUTTI I MANTECATORI TELME

1. Dimensioni d'ingombro fortemente ridotte (per agevolare l'installazione anche nei laboratori piccoli).
2. Cilindri evaporatori verticali (per una superficie di scambio maggiore con l'utilizzo delle pareti e del fondo del cilindro per trasmettere le frigorifere).
3. Coperchio trasparente (per poter osservare perfettamente il procedere delle fasi della mantecazione).
4. Elementi raschianti mobili (per meglio utilizzare tutta la potenza dei moderni compressori frigoriferi, grazie all'azione efficace degli elementi raschianti spinti contro il cilindro dalla massa stessa del gelato).
5. Ciclo con controllo del tempo (per una struttura e consistenza ideali del gelato).
6. Ciclo con controllo della temperatura (per la migliore conservabilità del gelato).
7. Flessibilità e quantità variabile (per un uso ottimale secondo la necessità del momento).
8. Gruppo di lavaggio (per la corretta sanificazione e la massima igiene).
9. Supporti girevoli (per agevolare gli spostamenti della macchina).
10. Autodiagnosi (per facilitare l'assistenza tecnica).



TELME®

ECOGEL 20-60, ECOGEL 30-90, i mantecatori TELME caratterizzati da:

- a)** Due impianti frigoriferi paralleli (per minori potenze applicate e per ridurre i consumi d'energia e d'acqua).
- b)** Display multilingue, cicli specifici, conservazione a fine ciclo (per agevolare l'operatore), 11 cicli preimpostati modificabili e 3 cicli da impostare.
- c)** Cicli di funzionamento rapidi per una forte produzione. Aumento di volume medio del 30-35%.



TELME®

ECOGEL 40-120, ECOGEL 50-160.

Maggiori prestazioni. Maggiori risparmi. Il sistema brevettato "DSRS" (Dual Stage Refrigeration System) riduce del 20% le potenze nominali applicate. Può funzionare uno solo o entrambi i compressori frigoriferi. Si può quindi mantecare e produrre con straordinaria rapidità oppure ottenere un risparmio energetico oltre il 40%. La lavorazione del gelato è sempre ottimale sia con carica ridotta che con carica massima della miscela. Siamo gli unici ad offrire concrete soluzioni per il risparmio energetico con un rapporto qualità-prezzo che non teme alcun confronto.

**ECOGEL
senza
rivali**





	Largh. - Prof. - Alt.	Corrente	Condensazione	Miscela per ciclo, L	Durata ciclo, min	Produzione oraria max., L
	PRATICA 15-25 47x51x96 cm	5 A - 2,4 kW V 400 - 50 - 3	aria/acqua	2÷4	10÷20	25
	PRATICA 35-50 49x70x112 cm	8 A - 3,5 kW V 400 - 50 - 3	aria/acqua	3÷7	8÷12	50
	PRATICA 42-60 49x70x112 cm	15 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	acqua	4÷8	8÷12	60
	PRATICA 42-60 A 49x90x112 cm	16 A - 7 kW V 400 - 50 - 3	aria	4÷8	10÷12	60
	PRATICA 54-84 49x70x115 cm	21 A - 7,5 kW V 400 - 50 - 3	acqua	7÷12	8÷12	75
	ECOGEL 20-60 51x70x115 cm	16 A - 6,5 kW V 400 - 50 - 3	acqua	3÷8	8÷12	60
	ECOGEL 20-60 A 51x90x115 cm	17 A - 7 kW V 400 - 50 - 3	aria	3÷8	10÷12	60
	ECOGEL 30-90 51x70x115 cm	22 A - 8,5 kW V 400 - 50 - 3	acqua	4÷12	6÷12	90
	ECOGEL 40-120 55x78x120 cm	27 A - 12 kW V 400 - 50 - 3	acqua	5÷18	6÷12	120
	ECOGEL 50-160 60x78x125 cm	32 A - 13 kW V 400 - 50 - 3	acqua	8÷24	8÷12	160

MADE IN ITALY

TELME®

TELME S.p.A
Via S. Pertini, 10
26845 CODOGNO (Lodi) Italia
Tel. 0377 466660
Fax 0377 466690
telme@telme.it
www.telme.it