

# TOP LEVEL SERIES TERMOCREMA T



## TERMOCREMA T

**Miesza i Blenduje** składniki: mleko, śmietanę, mleko w proszku, cukier, dekstrozę, jaja, emulgatory, stabilizatory itd.

**Miesza i miksuje** składniki w odpowiedniej temperaturze z regulacją czasu oraz prędkości, takie jak: mleko, śmietanę, mleko w proszku, mąkę, owoce, cukry, dekstrozę, jaja, emulgatory, stabilizatory itp.,

**Podgrzewa, dezynfekuje oraz gotuje:** rozpuszczając tłuszcze oraz czekoladę, nawadnia suchą masę, eliminuje chorobotwórczą florę bakteryjną oraz odparowuje nadmiar wody.

**Temperuje** czekoladę: gorzką, białą czekoladę mleczną.

Schładza i konserwuje: na zakończenie pasteryzacji

**C**remagel posiada wielojęzyczny wyświetlacz LCD z 19 ustawionymi cyklami w tym 9 do cukierni, 4 do obróbki czekolady, 3 do gastronomii i 2 do lodów oraz **10 do samodzielnego programowania receptur**. Każda faza obróbki odbywa się w odpowiedniej temperaturze z różną prędkością mieszania. Dodatkowo, urządzenie posiada funkcję automatycznego przywołania ostatniego cyklu.

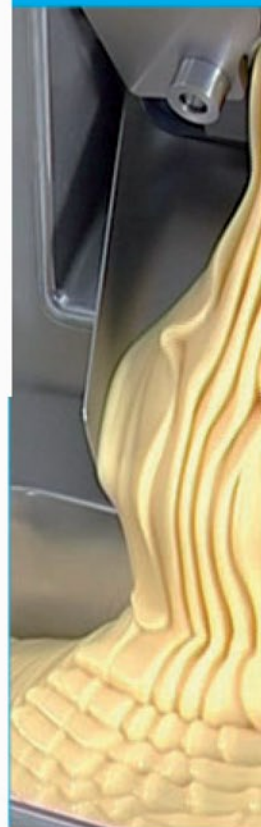


**TERMOCREMA T 30**

- ✓ Wyświetlacz i dzwonek informują operatora, kiedy należy dodać składniki i kiedy kończy się faza robocza.
- ✓ 5-calowy kolorowy ekran dotykowy (może być również używany w rękawicach), intuicyjny i łatwy
- ✓ Prędkość obrotów regulowana falownikiem praca ciągłą lub cykliczna.  
Wysokie i niskie obroty
- ✓ Podwójna pokrywka umożliwia łatwe dodawanie produktów w trybie pracy



**TOP LEVEL MACHINES**  
**HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH**







## Dane Techniczne Termocrema 30 / 60

|                   | TERMOCREMA T 30                  | TERMOCREMA T 60               |
|-------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| TOP LEVEL         | TOUCH                            |                               |
| Width, cm         | 55                               | 55                            |
| Depth, cm         | 65                               | 65                            |
| Height, cm        | 115                              | 120                           |
| Current           | 9,5 A - 4,5 kW<br>V 400 - 50 - 3 | 16 A - 9 kW<br>V 400 - 50 - 3 |
| Condensation      | air/water                        | water                         |
| Mix for cycle, L  | 15÷30                            | 30÷60                         |
| Cycle length, min | 90÷130                           | 90÷130                        |

## Termocrema 30 / 60

Kontrolowana temperatura pracy w zakresie 0°C ÷ +105°C.

Programowalny czas konserwacji w zakresie od 0 do 999 min.

Mieszanie: wolne (25 obr. na min. w prawo), szybkie (50 obr. na min. w lewo), przerywane (25 obr. na min. w prawo).

Wielojęzyczny wyświetlacz

Zapis cyklu (opcjonalnie) oraz autodiagnoza.

**TELME**<sup>®</sup>  
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](http://www.telme.it)



[www.bmcpolska.com](http://www.bmcpolska.com)