

TELME®

PROFESSIONAL GELATO MACHINES

- ✓ Compact footprint
- ✓ Constant view of the product
- ✓ Easy filling
- ✓ Simple adding of ingredients
- ✓ Optimal texture and consistency for an easily scoopable gelato



VBE PIONOWE FREZERY TELME
PROFESSIONAL & TOP LEVEL SERIES

PRATICA VBF BATCH FREEZERS



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

Solidne, niezawodne, o prostej konstrukcji frezery TELME. Krótki czas cyklu zmrażania pozwala na produkcję bardzo wysokiej jakości lodów.

Frezery Telme zapewniają powtarzalność produktów niezależnie od ilości frezowanej mieszanki.

- ✓ **Pionowy cylinder** oferuje : łatwe napełnianie szczególnie użyteczne w punktach o niewielkiej produkcji, stałą widoczność produktu oraz możliwość dodawania składników w każdym momencie
- ✓ **Transparentna** duża pokrywa zapewniająca doskonałą widoczność produktu podczas każdego kroku frezowania.
- ✓ **Zdejmowane skrobaki** skutecznie frezujące poprzez przyleganie do powierzchni cylindra dzięki dociskowi poprzez frezowaną masę lodową.
- ✓ **Kontrolowany** czas cyklu (tak aby otrzymać idealną teksturę i konsystencję).
- ✓ **Łatwe** czyszczenie cylindra (dla maksymalnej higieny i dezynfekcji).
Komunikaty diagnostyczne - wsparcie pomocy technicznej



**SERIA Z PIONOWYM
CYLINDREM**

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



PROFESSIONAL MACHINES
HEAVY DUTY, EASY TO USE

ECOGEL T VBF BATCH FREEZERS



ECOGEL T 30-90, ECOGEL T 40-120, ECOGEL T 50-160,

Pionowy frezer z ogromną mocą mroźniczą, ze skrobakami zapewniającymi skuteczne frezowanie. Wymiana skrobaków jest prosta i niedroga.

✓ **Wszystkie** modele wyposażono w 5 calowy panel dotykowy z przyjaznym interfejsem.

✓ **Zdefiniowane** programy ułatwiają pracę operatora:

- 6 programów "temperatura", od -7°C do -12°C
- 3 programy "czas", od 7 do 11 minut
- 1 program "granita"
- 1 program "coffee"

oraz 3 programy programowalne przez użytkownika:

- 2 programy "temperatura"
- 1 program "czas",

Opatentowany

✓ **ECOGEL 20-60, ECOGEL 30-90,**
To dwa równoległe systemy chłodnicze (umożliwiają redukcję mocy pozwalającą na oszczędność wody i energii).

Wielojęzyczny wyświetlacz, programowalne cykle, 11 zaprogramowanych i modyfikowalnych programów, 3 programy do zaprogramowania przez użytkownika.

Wyjątkowy frezer do produkcji lodów z kawałkami świeżych owoców, suszonych owoców i czekolady.



✓ **Opatentowany** system DRSR opróżniania pozwala na produkcję lodów zawierających kawałki owoców, kawałki czekolady i innych elementów smakowych

Mieszadło może być zatrzymane podczas pracy i ponownie uruchomione bez zagrożenia jego przymrożenia.



**TOP LEVEL
VBF BATCH FREEZERS**

**ECOGELT 30-90
ECOGELT 40-120
ECOGELT 50-160**



TOP LEVEL SERIES
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECHNOLOGY

PROFESSIONAL PRATICA



PRATICA frezer firmy TELME posiada pionowy cylinder frezujący. Lody są skutecznie mieszane podczas frezowania.

Ramię mieszadła podnosi masę lodową do góry a grawitacją sprowadza ją ponownie ku dołowi. Kontrolowany czas cyklu pozwala na szybką produkcję, wysoką jakość lodów oraz pożądana teksturę i konsystencję.

Temperatura podczas cyklu frezowania zapewnia takie same efekty niezależnie od ilości przygotowanych lodów.



Proces ekstrakcji lodów może być przerywany nawet na kilka minut bez zmiany ich konsystencji. Maszyna utrzymuje wewnątrz cylindra wyfrezowane lody w doskonałej kondycji.

Optymalną ekstrakcję uzyskuje się poprzez zmianę kierunku mieszadeł i podwójnym zwiększeniu ich prędkości.

Profesjonalny prysznic myjący, celowo zainstalowany na zewnątrz, umożliwia różnorodny sposób użycia.



KLUCZOWE CECHY FREZERÓW TELME

1. **Kompaktowa budowa** (niewielkie wymiary szczególnie polecane dla produkcji w punktach sprzedaży).
2. **Wysoka zdolność** przekazywania chłodzenia poprzez ściany i dno cylindra (szczególnie istotna podczas procesu opróżniania).
3. **Transparentna** duża pokrywa (zapewniająca doskonałą wido- czność produktu podczas każdego kroku frezowania).
4. **Zdejmowane skrobaki** (skutecznie frezujące poprzez przyleganie do powierzchni cylindra dzięki dociskowi poprzez frezowaną masę lodową).
5. **Kontrolowany czas** cyklu (tak aby otrzymać idealną teksturę i konsystencję).
6. **Szeroki wybór** wielkości dla optymalnego wykorzystania w zależności od wymagań użytkownika.
7. **Łatwe czyszczenie** cylindra (dla maksymalnej higieny i dezynfekcji).
8. **Komunikaty** diagnostyczne (wspieranie pomocy technicznej)



TECHNICAL AND PERFORMANCE DATA

	W - D - H cm	Current	Condensa- tion	Mix for cycle, L	Mix for cycle, Kg	Hourly pro- duction, min	Max hourly production, L
PROFESSIONAL							
PRATICA 35-50	49x70x112	8 A - 3,5 kW V 400 - 50 - 3	air/water	3÷7	3,5÷8	8÷12	50
PRATICA 42-60	49x70x112	15 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	water	4÷8	4,5÷9	8÷12	60
PRATICA 42-60 A	49x90x112	16 A - 7 kW V 400 - 50 - 3	air	4÷8	4,5÷9	10÷12	60
PRATICA 54-84	49x70x115	21 A - 7,5 kW V 400 - 50 - 3	water	7÷11	8÷13	8÷12	75
TOP LEVEL TOUCH							
ECOGEL T 30-90	51x70x115	22 A - 8,5 kW V 400 - 50 - 3	water	4÷12	4,5÷13	6÷12	90
ECOGEL T 40-120	60x78x125	27 A - 12 kW V 400 - 50 - 3	water	5÷18	6÷20	6÷12	120
ECOGEL T 50-160	60x78x125	32 A - 13 kW V 400 - 50 - 3	water	8÷24	9÷27	8÷12	160

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