



TELME®

MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE



RGM

URZĄDZENIA DO
PRODUKCJI LODÓW
DLA RESTAURACJI
URZĄDZENIA PROFESJONALNE

URZĄDZENIA DO PRODUKCJI LODÓW DLA RESTAURACJI

TELME
MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE

GEL 5, GEL 10, POKER ,

Urządzenia do produkcji lodów z serii profesjonalnej z manualną ekstrakcją

i elektromechaniczną kontrolą, które są łatwe w użyciu:

- ✓ Wlej potrzebną ilość mieszanki zgodnie z modelem;
- ✓ Wybierz czas chłodzenia
- ✓ Uruchom mieszadło i kompresor
- ✓ Dodaj pasty, jeżeli wymagane, przed końcem cyklu
- ✓ Sygnał dźwiękowy oznajmia koniec cyklu. Lody mogą być wyjęte z urządzenia.

Świeże lody przygotowane w profesjonalny sposób zgodnie z zasadami i regulacjami mają wiele plusów. Mogą zostać przygotowane przy użyciu naturalnych i świeżych produktów oferujących wyższe wartości odżywcze oraz lepszy smak i wygląd.

Świeżość półproduktów jest najważniejsza, tak samo jak czystość i higiena urządzeń, na których pracujemy.



URZĄDZENIA DO PRODUKCJI
LÓDÓW Z RĘCZNYM
WYRZUTEM

RGM

GEL 5
GEL 10
POKER



SERIA PROFESJONALNA
DLA WYMAGAJĄCYCH, ŁATWE W UŻYCIU

FREZERY DLA RESTAURACJI

TELME®
MASZyny LODOWE I CUKIERNICZE

GEL 20, PRATICA 9-12 PRATICA 15-25

Frezery serii profesjonalnej z automatycznym wyrzutem. Kompaktowe i łatwe w użyciu:

- ✓ Wlej potrzebną ilość mieszanki zgodnie z modelem;
- ✓ Wybierz cykl pracy według czasu lub temperatury;
- ✓ Uruchom urządzenie;
- ✓ Dodaj pasty smakowe, jeżeli są potrzebne, przed zakończeniem cyklu;
- ✓ Lody mogą zostać wyjęte na końcu cyklu.

Przy produkcji lodów wysokiej jakości mamy trzy główne cele:

- ✓ Całkowita higiena, zgodna z aktualnymi regulacjami. Jest to wartość etyczna, która musi być zagwarantowana dla naszego klienta.
- ✓ Jakość organoleptyczna, uzyskana dzięki użyciu świeżych i wysoko jakościowych produktów z zachowaniem odpowiedniego balansu smaku.
- ✓ Wysoka jakość tekstury uzyskana dzięki odpowiedniemu zbilansowaniu cząstek stałych i płynnych w mieszance.
- ✓ Satysfakcja smakowa, przyjemny smak oraz smak produktu.



FREZERY Z
AUTOMATYCZNYM
WYRZUTEM



RGM

GEL 20
PRATICA 9-12
PRATICA 15-25



SERIA PROFESJONALNA
DLA WYMAGAJĄCYCH, ŁATWE W UŻYCIU

PROFESJONALNE URZĄDZENIA DO PRODUKCJI LODÓW Z MANUALNĄ EKSTRAKCJĄ PRODUKTU



GEL 5, GEL 10, POKER, Profesjonalne frezery do lodów z manualną ekstrakcją produktu, dedykowane dla restauracji.

Kompaktywny rozmiar urządzenia pozwala na łatwą instalację nawet w małych laboratoriach.

Urządzenie jest łatwe w użyciu. Dzięki przezroczystej pokrywie można łatwo zaobserwować proces mieszania i frezowania lodów.

Te urządzenia pracują poprzez sterowanie czasowe, dzięki czemu możemy uzyskać optymalną teksturę i konsystencję produktu.

Można na nich przygotować nie tylko lody, lecz również tradycyjną granitę lub sorbety.

Zasilane są za pomocą jednofazowego przyłącza elektrycznego. Utrzymanie urządzeń wymaga regularnego dbania o higienę.

;



PROFESJONALNE URZĄDZENIA DO PRODUKCJI LODÓW Z AUTOMATYCZNĄ EKSTRAKcją



GEL 20, PRATICA 9-12 PRATICA 15-25

Profesjonalne frezery do lodów z automatycznym wyrzutem produktu.

Dedykowane dla wykwalifikowanych producentów, którzy chcą produkować lody oraz granitę o idealnej konsystencji.

Zasilanie trójfazowe pozwala na wysoką wydajność i wytrzymałość nawet przy dużym obciążeniu.

Każdy cykl produkuje lody, które mogą być podane klientowi od razu.

Klientem docelowym tych urządzeń mogą być restauracje oraz społeczności, w których codzienna sprzedaż lodów jest dodatkowym środkiem zarobkowania.



DANE TECHNICZNE I WYDAJNOŚCIOWE

	Sz. G. W. cm	Natężenie	Chłodzenie	Mieszanki na zbiornik, L	Mieszanki na zbiornik, Kg	Czas cyklu, min	Maks. produkcja, godz
SERIA PROFESJONALNA							
GEL 5	41x46x32	4,5 A - 0,6 kW V 230 - 50 - 1	powietrze	0,5÷1	0,6÷1,2	15÷20	5
GEL 10	39x46x85	7,5 A - 1 kW V 230 - 50 - 1	powietrze	1÷2	1,2÷2,3	10÷20	10
POKER	50x56x40	7,5 A - 1 kW V 230 - 50 - 1	powietrze	1÷2	1,2÷2,3	10÷15	10
GEL 20	46x51x96	8 A - 2,2 kW V 400 - 50 - 3	powietrze	2÷4	2,3÷4,5	10÷15	20
PRATICA 9-12 trójfazowa	41x51x59	7 A - 1,2 kW V 400 - 50 - 3	powietrze	1÷2	1,2÷2,3	10÷20	9
PRATICA 9-12 jednofazowa	41x51x59	8 A - 1,2 kW V 230 - 50 - 1	powietrze	1÷2	1,2÷2,3	10÷20	9
PRATICA 15-25 trójfazowa	47x51x96	5 A - 2,4 kW V 400 - 50 - 3	powietrze/ woda	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	25
PRATICA 15-25 jednofazowa	47x51x96	11 A - 2,4 kW V 230 - 50 - 1	powietrze/ woda	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	25



Dane techniczne powinny być traktowane jako orientacyjne. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian.

IN+PLUS
food tools & equipment

43-211 Piasek
ul. Słowackiego 41
+48 730 850 156

mkalinowski@inplusgastro.pl
www.inplusgastro.pl

TELME[®]
MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE

TELME SpA
Via S. Pertini, 10
26845 Codogno (Lodi) Italia
Tel. 0377 466660 - Fax 0377 466690
telme@telme.it - www.telme.it