



TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



CVF

**COMBINÉES
VERTICALES
PROFESSIONNELLES
ET HAUT DE GAMME**

COMBINÉE VERTICALES CREMAGEL

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

CREMAGEL 5
CREMAGEL 10
CREMAGEL 20

avec 1 cylindre



MACHINES PROFESSIONNELLES
HEAVY DUTY, EASY TO USE

COMBINÉE VERTICALES CREMAGEL

CVF

TELME®

GELATO AND PASTRY MACHINES







CREMAGEL 5, CREMAGEL 10, CREMAGEL 20, les machines multifonctions de la Série Professionnelle qui préparent toutes les crèmes classiques et d'autres spécialités de pâtisserie, pasteurisent et «montent» les différentes préparations pour glace.

- ✓ Elles automatisent et facilitent les opérations nécessitant technique manuelle, efforts et temps, en garantissant une préparation de qualité constante et une hygiène parfaite.
- ✓ Le cylindre est vertical et présente de grands avantages: remplissage facile, visibilité constante du produit et ajout des ingrédients à tout moment.
- ✓ Possibilité de agitation lente, rapide ou intermittente, adaptable au produit en cours de traitement.
- ✓ Mémoire automatique du dernier cycle exécuté et répétition du cycle en cas de coupure d'électricité.

De nombreux produits de pâtisserie peuvent être préparés avec les **Cremagel** en automatique: crème pâtissière, crème anglaise, crème au beurre, bavarois, confiture d'abricot, confiture de baies, confiture de orange, confiture de mandarine, sauce framboise, sauce au chocolat, sauce caramel, ganache, glaçage au chocolat, glaçage fraises, panna cotta, sabayon, crème caramel, pudding, guimauves, choux à la crème, crème glacée fiordilatte, crème glacée à la crème, sorbet au citron, sorbet à la fraise, etc.

CREMAGEL 5

-  **Cycle de la crème:** pour la préparation de crèmes et de divers produits de confiserie.
-  **Cycle de chauffage:** pour préparations de produits à chaud.
-  **Cycle combiné:** pour chauffer, refroidir (pasteurisation) et congeler le mix et le transformer en crème glacée.
-  **Cycle de refroidissement:** pour préparations à froid, pour refroidir et congeler le mix et le transformer en crème glacée.

CREMAGEL 10, CREMAGEL 20

Display multilingue avec 18 cycles présélectionnés et 6 cycles de production programmables pour recettes spécifiques. Les temps et les températures réglables permettent de satisfaire toutes les exigences.

Cylindre vertical: facile à remplir, très utile à l'artisan glacier. Il turbine efficacement, la glace monte puis retombe. Les parois et le fond du cylindre sont utilisés pour la transmission des frigories disponibles. L'indication du temps de fonctionnement permet de respecter l'entretien préventif. Autodiagnostic pour faciliter l'assistance technique.

COMBINÉE VERTICALES COMBIGEL

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES

COMBIGEL 3 / 3 A COMBIGEL 8 / 8 A

avec 2 cylindres



**MACHINES PROFESSIONNELLES
HEAVY DUTY, EASY TO USE**

COMBINÉE VERTICALES COMBIGEL



CVF



TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES

COMBIGEL 3, COMBIGEL 3 A, COMBIGEL 8, COMBIGEL 8 A,

les modèles de la Série Professionnelle, "un véritable laboratoire en un seul appareil". Avec 2 cylindres verticaux, ils permettent d'utiliser simultanément et consécutivement le cycle chaud et le cycle froid, pour pasteuriser, sangler glace, sorbet et granité.

- ✓ **Permettent de mélanger** et réchauffer un parfum et, en même temps, de refroidir et turbiner un autre.
- ✓ **Permettent de préparer** des recettes correctes et spécifiques à chaque parfum.
- ✓ **Satisfont** toutes les exigences, en produisant aussi des sorbets, des granités, mais surtout permettent d'obtenir, avec des mélanges "à chaud", des glaces de haute qualité.
- ✓ **Cycle à temps** pour obtenir une glace d'excellente qualité avec la structure et la consistance souhaitées.
- ✓ **Cycle à température** pour obtenir le même résultat avec différentes quantités de mélange.
- ✓ **Conservation** à la fin du cycle: pour faciliter l'opérateur.
- ✓ **Indication du temps** de fonctionnement pour un programme d'entretien préventif.
- ✓ **Autodiagnostic**: pour faciliter l'assistance technique

COMBINÉE VERTICALES
PASTOGEL T

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES

PASTOGEL T 3-6
PASTOGEL T 4-8
T 4-8 A
avec 1 cylindre



MACHINES HAUT DE GAMME
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

COMBINÉE VERTICALES PASTOGEL T



CVF

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



PASTOGEL T 3-6, PASTOGEL T 4-8, PASTOGEL T 4-8 A,

turbines multifonctions Haut De Gamme pour mélanger, cuire, pasteuriser et congeler tout mélange.

- ✓ **Polyvalentes** et rapides pour tout produit qui demande un traitement thermique chaud/froid.
- ✓ **Touch Screen résistant** de 5 pouces en couleurs avec 18 cycles prédéfinis: 9 pour la glace, 7 pour pâtisserie, 2 pour gastronomie et cycles de production programmables en série pour recettes spécifiques
- ✓ **La pasteurisation** et le turbinage ont lieu dans un unique cylindre, ce qui élimine toute manipulation ou transvasement et garantit une hygiène maximale. Un laboratoire complet en une seule machine.
- ✓ **Compactes**, faciles à installer même dans des laboratoires de petites dimensions.
- ✓ **Réchauffement indirect** par liquide alimentaire thermoconducteur, protège les caractéristiques organoleptiques des ingrédients.
- ✓ **Le couvercle transparent** et ouvrable permet d'observer le travail de la machine et de préparer des spécialités impossibles avec des turbines horizontales.
- ✓ **Cylindre vertical**: facile à remplir, très utile à l'artisan glacier. Il turbine efficacement, la glace monte puis retombe. Les parois et le fond du cylindre sont utilisés pour la transmission des frigories disponibles.
- ✓ **Autodiagnostic**: pour faciliter l'assistance technique.



COMBIGEL SÉRIE PROFESSIONNELLE



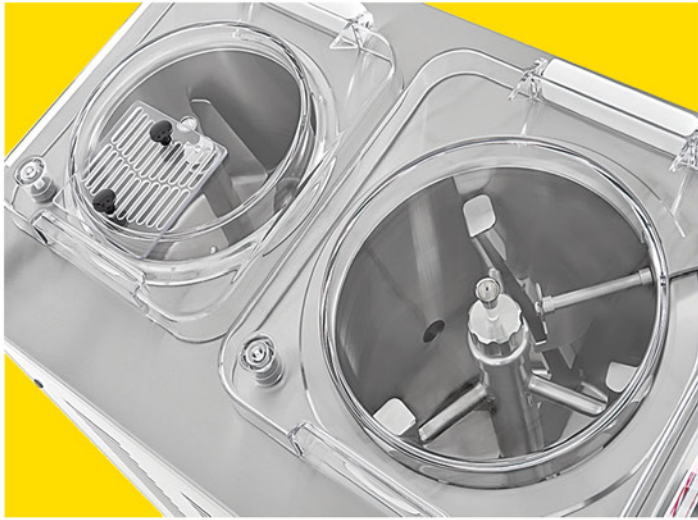
*Mixent,
hydratent,
pasteurisent,
refroidissent,
maintiennent,*



Possibilité de agitation lente, rapide ou intermittente, adaptable au produit en cours de traitement.

COMBIGEL SÉRIE PROFESSIONNELLE

*mélangent,
chauffent,
cuisent,
refroidissent
rapidement,
congèlent.*



Idéal pour laboratoires de petites dimensions qui ne peuvent accueillir plus d'une machine.



PASTOGEL HAUT DE GAMME



*Mélange,
mixe,
chauffe,
pasteurise,
refroidit,
congèle,
dispense.*



Touch Screen résistif
de 5 pouces en couleurs,
une interface intuitive
et facile à utiliser.



ACQUÉREURS TYPIQUES

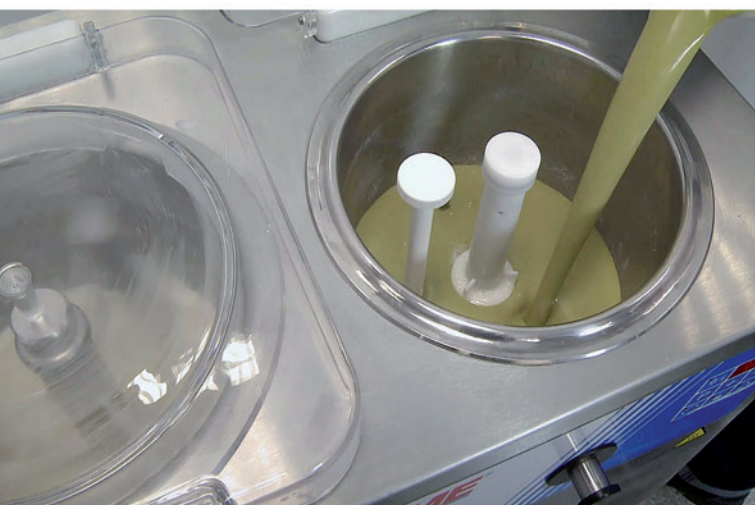
Les machines combinées sont particulièrement demandées par les utilisateurs qui s'initient au monde de la glace artisanale. Elles sont aussi en mesure de préparer des sorbets de haute qualité étant donné qu'elles permettent la préparation de sirops de sucre à chaud.

La possibilité de pouvoir établir une recette spécifique à chaque parfum, permet la fidélisation des utilisateurs, pour ces modèles polyvalents.

Idéales pour la pâtisserie, les glaciers, les chocolateries, la gastronomie, restaurants, les kiosques, les laboratoires pour les petites et moyennes productions, les établissements de petites tailles et pour toutes les activités qui préparent et administrent la grande variété de produits qu'on peut préparer avec les combinées.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET PERFORMANCE

	Larg. Prof. Haut. cm	Caractér. électriques	Condensation	Mix pour cycle, L	Mix pour cycle, Kg	Durée cycle, min	Prod. horaire max, L
PROFESSIONELLES							
CREMAGEL 5	46x60x110	6 A - 3 kW V 400 - 50 - 3	air	1÷5	1,2÷5	15÷30	second produit
CREMAGEL 10	49x60x110	8 A - 5 kW V 400 - 50 - 3	air/eau	3÷10	3,5÷11	8÷40	second produit
CREMAGEL 20	51x70x115	11 A - 6 kW V 400 - 50 - 3	air/eau	4÷18	4,5÷19	8÷40	second produit
HAUT DE GAMME TOUCH							
PASTOGEL T 3-6	49x60x110	8 A - 5 kW V 400 - 50 - 3	air/eau	3÷6	3,5÷7	8÷40	10÷35
PASTOGEL T 4-8	51x70x115	13 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	eau	4÷8	4,5÷9	8÷40	20÷60
PASTOGEL T 4-8 A	51x90x115	14 A - 7 kW V 400 - 50 - 3	air	4÷8	4,5÷9	8÷40	20÷60
PROFESSIONELLES							
COMBIGEL 3	74x45x105	14 A - 5,6 kW V 400 - 50 - 3	eau	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	15÷30
COMBIGEL 3 A	74x45x105	14 A - 5,6 kW V 400 - 50 - 3	air	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	15÷30
COMBIGEL 8	53x77x115	19 A - 10 kW V 400 - 50 - 3	eau	4÷8	4,5÷9	8÷20	35÷60
COMBIGEL 8 A	53x97x115	21 A - 10,5 kW V 400 - 50 - 3	air	4÷8	4,5÷9	8÷20	35÷60



Les caractéristiques sont purement indicatives. Les meilleures performances sont obtenues avec des quantités moyennes de mélange. Le fabricant se réserve le droit d'apporter d'éventuelles modifications.

TELME®
GELATO AND PASTRY 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