

TELME®

GELATO AND PASTRY MACHINES



SFY

**GLACE SOFT
ET FROZEN YOGURT
MACHINES PROFESSIONNELLES**

SOFT & YOGURT
SOFTGEL

SOFTGEL 320
SOFTGEL 336

SFY



MACHINES PROFESSIONNELLES
HEAVY DUTY, EASY TO USE

SOFTGEL ALIMENTÉES PAR GRAVITÉ

TELME®
GELATO AND PASTRY MACHINES

SOFTGEL 320 SOFTGEL 336

- ✓ Deux cylindres pour deux goûts et un mélange de glace express.
- ✓ Machines essentielles, alimentées par gravité.
 - ✓ Disponibles avec support en option pour le modèle de comptoir **SOFTGEL 320** et à poser **SOFTGEL 336**.
 - ✓ Elles produisent une véritable glace soft ou un yaourt glacé de plus en plus recherché en raison des tendances actuelles en matière de santé.
 - ✓ Faciles à utiliser, l'entretien quotidien prend peu de temps.
 - ✓ Possibilité de vendre la glace en cornets ou coupes.
 - ✓ Support à cornets à 2 tubes.



SOFT & YOGURT
SOFTGEL P

SOFTGEL 320 P
SOFTGEL 400 P TWIN

SFY



MACHINES PROFESSIONNELLES
HEAVY DUTY, EASY TO USE

SOFTGEL AVEC POMPES DE PRESSURISATION

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES

SOFTGEL 320 P, machine de comptoir, à 2 cylindres pour deux goûts et un goût mélangé de glace express de qualité.

- ✓ Les bacs de réserve des mix sont d'une capacité de L 7 x 2.
- ✓ Peut être fournie avec support en option.
- ✓ L'alimentation des cylindres est assurée par 2 pompes rotatives de pressurisation qui se rincent par passage d'eau ou de solution désinfectante sans avoir à les démonter tous les jours.
- ✓ Le système électronique de commande règle les différentes fonctions: la température et la conservation du mix, ainsi que la consistance du produit servi.

SOFTGEL 400 P TWIN, machine à poser, à 2 cylindres indépendants, à forte capacité de production.

- ✓ Les bacs de réserve des mix sont d'une capacité de L 14 x 2.
- ✓ Le système électronique et la réfrigération indépendants, pour chaque cylindre, permettent d'utiliser des mix à caractéristiques différentes. La machine peut être utilisée en ne distribuant que d'un seul cylindre, en laissant l'autre inactif.
- ✓ La machine dispose de contrôles des niveaux minimaux du mix de réserve (signal lumineux et sonore).

PRINCIPALES FONCTIONS DES SOFTGEL



SOFTGEL

- ✓ Elles conservent le mix à 4°C, mélangent et congèlent, incorporent de l'air dans la préparation et la transforment en glace.
- ✓ Elles conservent une quantité de glace prête dans les cylindres.
- ✓ Elles distribuent instantanément la glace dès que nécessaire.
- ✓ Elles sont alimentées **par gravité**.

INDICATIONS

- ✓ Vente de glace en portions
- ✓ Préparation de coupes ou desserts garnis éventuellement de chantilly, sirop de giottes et au chocolat.
- ✓ Remplissage de coupes.

ELLES S'ADRESSENT EN PARTICULIER:

à toute personne ne disposant pas de la place, des compétences pour produire selon une méthode traditionnelle, qui peut ainsi bénéficier des recettes importantes que représente la vente de glace express.

Les machines à glace express se distinguent par leur extrême facilité d'utilisation, une distribution rapide et la possibilité de les alimenter avec des produits préparés du commerce.

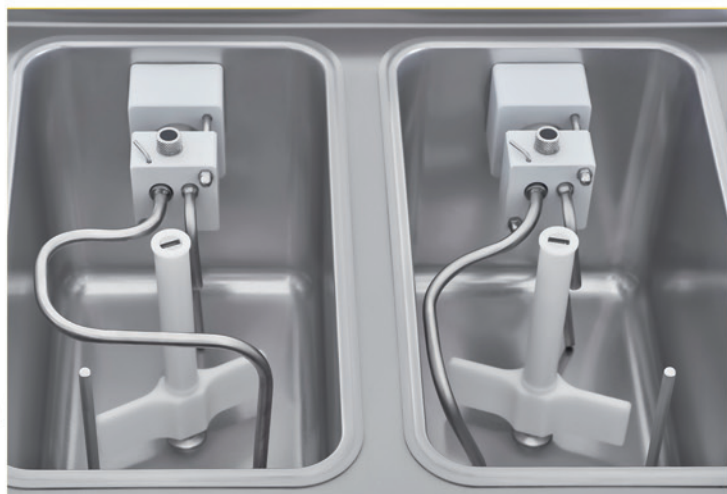
MACHINES PROFESSIONNELLES SOFTGEL P

SOFTGEL P

- ✓ Ces modèles sont alimentés par des **pompes rotatives de pressurisation**.

L'air incorporé donne une structure exceptionnelle au produit distribué, la glace comme le yaourt glacé se caractérisent par une extraordinaire onctuosité.

- ✓ Elles conservent le mix à 4°C.
- ✓ Le lavage et la désinfection sont extrêmement simples et rapides car les pompes, rincées seulement par passage d'eau ou de solution désinfectante, n'ont pas à être démontées tous les jours.
- ✓ La fonctionnalité et la fiabilité sont renforcées par une forte capacité de production et de distribution de produit.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET PERFORMANCES

	Larg. - Prof. - Haut., cm	Caractéristiques électriques	Condensation	Réserve, L	Prod. horaire, cornets de 75 g	Production horaire, Kg
PROFESSIONNELLES						
SOFTGEL 320	50x55x72	13 A - 2,4 kW V 230 - 50 - 1 10 A - 2,4 kW V 400 - 50 - 3	air	6x2	180	13,5
SOFTGEL 336	50x55x145	10 A - 3,8 kW V 400 - 50 - 3	air	8x2	300	22,5
SOFTGEL 320 P	55x60x82	15 A - 2,9 kW V 230 - 50 - 1 12 A - 2,9 kW V 400 - 50 - 3	air	7x2	200	15
SOFTGEL 400 P TWIN	60x72x150	12 A - 4,5 kW V 400 - 50 - 3	air	14x2	400	30



Les caractéristiques sont purement indicatives. 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