



**TELME**<sup>®</sup>  
GELATO AND PASTRY MACHINES



**RGM**

**MACHINES À GLACE  
ET TURBINES  
POUR LA RESTAURATION  
PROFESSIONNELLES**

# GELATIERE POUR LA RESTAURATION

**TELME**  
GELATO AND PASTRY MACHINES

**GEL 5**  
**GEL 10**  
**POKER**



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

# GELATIERE À EXTRACTION MANUELLE

**RGM**

**TELME**<sup>®</sup>  
GELATO AND PASTRY MACHINES

## GEL 5, GEL 10, POKER,

les machines à glace Série Professionnelle à extraction manuelle présentent des commandes électromécaniques et leur utilisation est vraiment simple:

- ✓ il suffit de verser, en fonction du modèle, la quantité de mix prévue;
- ✓ de sélectionner les minutes de réfrigération;
- ✓ de mettre en marche l'agitateur et le compresseur;
- ✓ avant la fin du cycle, d'ajouter les éventuelles pâtes aromatisantes;
- ✓ la sonnerie indique la fin du cycle, l'extraction de la glace est alors effectuée.

La glace fraîche préparée avec savoir-faire, selon des principes logiques et dans le respect des normes en vigueur, présente de sérieux avantages: elle peut être réalisée avec des ingrédients naturels, fermiers et frais, qui offrent une qualité supérieure en termes de valeur nutritive, d'aspect et de goût. La fraîcheur et la qualité des matières premières sont fondamentales. La propreté et l'hygiène du personnel, des équipements et des machines est tout aussi importante.



**TURBINES  
POUR LA RESTAURATION**

**TELME®**  
GELATO AND PASTRY MACHINES

**GEL 20  
PRATICA 9-12  
PRATICA 15-25**



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

# TURBINES À EXTRACTION AUTOMATIQUE

**RGM**

**TELME**<sup>®</sup>  
GELATO AND PASTRY MACHINES



## GEL 20, PRATICA 9-12, PRATICA 15-25,

les turbines de la Série Professionnelle à extraction automatique sont de dimensions limitées et simples à utiliser:

- ✓ il suffit de verser, en fonction du modèle, la quantité de mix prévue;
- ✓ de sélectionner les minutes de réfrigération;
- ✓ de mettre en marche l'agitateur et le compresseur;
- ✓ avant la fin du cycle, d'ajouter les éventuelles pâtes aromatisantes;
- ✓ le cycle terminé, d'extraire automatiquement la glace obtenue.

Dans la préparation de glaces de qualité, 3 objectifs essentiels doivent être fixés:

- ✓ une hygiène parfaite, conformément aux normes en vigueur, une valeur éthique qui doit être garantie au consommateur;
- ✓ la qualité organoleptique, en utilisant des ingrédients frais et de qualité, et un bon équilibre des saveur;
- ✓ la qualité structurelle, obtenue avec le bon équilibre entre l'eau et les solides, le choix et la juste quantité de sucres et de matières grasses.



# MACHINES À GLACE PROFESSIONNELLES À EXTRACTION MANUELLE



**GEL 5, GEL 10, POKER,** les machines à glace professionnelles à extraction manuelle particulièrement avantageuses pour la restauration.

Leurs dimensions réduites facilitent l'installation même dans les petits laboratoires. Faciles à utiliser, elles permettent d'observer, à travers le couvercle transparent, les étapes du sanglage. Grâce à leur cycle de fonctionnement à temps, la structure et la consistance optimales de la glace peuvent être obtenues. Elles réalisent les granités classiques et les sorbets aux fruits traditionnels. Alimentées en courant monophasé, elles n'exigent qu'un entretien minimum.



# TURBINES PROFESSIONNELLES À EXTRACTION AUTOMATIQUE

**GEL 20,**  
**PRATICA 9-12, PRATICA 15-25,**  
les turbines professionnelles à  
extraction automatique pour la  
production qualifiée de glaces et  
granités de bonne consistance.  
Alimentées en courant triphasé pour  
une utilisation prolongée.  
Elles réalisent à chaque cycle une  
cuve de glace finie qui peut être ven-  
due immédiatement.  
Elles s'adressent particulièrement  
aux restaurants et à toutes les bou-  
tiques et les collectivités pour les-  
quelles la vente quotidienne de gla-  
ce représente une activité complé-  
mentaire importante.



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET PERFORMANCES

	Larg. - Prof. - Haut., cm	Caract. électriques	Condensation	Mix par cylindre, L	Mix par cylindre, Kg	Durée moyen- ne du cycle, min	Production horaire max, L
<b>PROFESSIONNELLES</b>							
<b>GEL 5</b>	41x46x32	4,5 A - 0,6 kW V 230 - 50 - 1	air	0,5÷1	0,6÷1,2	15÷20	5
<b>GEL 10</b>	39x46x85	7,5 A - 1 kW V 230 - 50 - 1	air	1÷2	1,2÷2,3	10÷20	10
<b>POKER</b>	50x56x40	7,5 A - 1 kW V 230 - 50 - 1	air	1÷2	1,2÷2,3	10÷15	10
<b>GEL 20</b>	46x51x96	8 A - 2,2 kW V 400 - 50 - 3	air	2÷4	2,3÷4,5	10÷15	20
<b>PRATICA 9-12</b> triphasé	41x51x59	7 A - 1,2 kW V 400 - 50 - 3	air	1÷2	1,2÷2,3	10÷20	9
<b>PRATICA 9-12</b> monophasé	41x51x59	8 A - 1,2 kW V 230 - 50 - 1	air	1÷2	1,2÷2,3	10÷20	9
<b>PRATICA 15-25</b> triphasé	47x51x96	5 A - 2,4 kW V 400 - 50 - 3	air/eau	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	25
<b>PRATICA 15-25</b> monophasé	47x51x96	11 A - 2,4 kW V 230 - 50 - 1	air/eau	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	25



Les caractéristiques sont purement indicatives. Les meilleures performances sont obtenues avec des quantités moyennes de mix. 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](http://www.telme.it)