



Les pastocuisseurs évitent le système dépassé de refroidissement des crèmes à température ambiante et sur surfaces planes. L'opérateur, autrefois occupé à remalaxer le produit, peut désormais se consacrer à d'autres activités.



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



**BCC**

**PASTOCUISEURS  
HAUTE DE GAMME**

# TERMOCREMA T

## DÉTAILS DE CONSTRUCTION ET FONCTIONS

- ✓ **Automatise et accélère** toutes les opérations qui demandent une intervention manuelle, de l'énergie physique et du temps, garantissant une hygiène optimale.
- ✓ **Mélange et brasse**, à la température, à la vitesse et aux temps programmés, les ingrédients: lait, crème, lait en poudre, farine, fruits, sucre, dextrose, œufs, émulsifiants, stabilisants, etc. nécessaires à la préparation des crèmes classiques, les spécialités de pâtisserie, les préparations de gastronomie et les différents mix pour glaces, sorbets et granités.
- ✓ **Réchauffe, pasteurise et cuit**: fait fondre les graisses et le chocolat, hydrate les parties solides, élimine une très grande partie de la flore bactérienne pathogène et vaporise l'eau en excès.



- ✓ **Double couvercle transparent**: permet d'observer les phases de traitement et ajouter des ingrédients pendant le travail et mieux éliminer la vapeur.
- ✓ **Tempérer** le chocolat au lait, blanc ou noir (**Modèles Termocrema T 30 et T 60**).
- ✓ **Refroidit et achève** la pasteurisation, en tenant en « microbiostase » la flore bactérienne résiduelle et maintient les produits à la température conforme à la réglementation.
- ✓ **Décharge** rapidement le produit prêt à la fin du cycle.
- ✓ **Groupe de lavage (en option)** pour une désinfection correcte et la plus grande hygiène, pouvant être utilisé de différentes façons: pour diriger ou doser le jet; laver plusieurs machines; mélanger de l'eau chaude et de l'eau froide.



## TERMOCREMA T AVANTAGES COMPÉTITIFS

- ✓ **Écran tactile résistif de 5 pouces** en couleurs (peut également être utilisé avec des gants), une interface intuitive et facile à utiliser.
- ✓ **Programmes prédéfinis et programmes gratuits en série.**
- ✓ **Inverter** pour la variation de la vitesse du moteur mélangeur.
- ✓ **Polyvalents et rapides** pour chaque produit qui nécessite un traitement de la chaleur chaude / froid.
- ✓ **Chauffage indirect**, à travers le liquide conducteur de chaleur des aliments, protège les caractéristiques organoleptiques des ingrédients.

### TERMOCREMA T 30 / T 60



**MACHINES HAUTE DE GAMME**  
**HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH**

- ✓ L'atténuation thermique est réalisée avec une rapidité surprenante, car le produit traité est constamment mélangé.
- ✓ Peut être utilisée chargée à 50% ou à 100% dans les modèles TERMO-CREMA T 30 et T 60.
- ✓ Utiliser avec 1/3, 2/3 de la charge ou complète dans le modèle TERMO-CREMA T 150.
- ✓ Mémoire automatique du dernier cycle et répétition du cycle en cas de coupure de courant.

## TERMOCREMA T 150



## PROGRAMMES TERMOCREMA T30/T60

- ✓ 10 pour la Pâtisserie
- ✓ 3 pour la Chocolaterie
- ✓ 3 pour la Gastronomie
- ✓ 2 pour les mélanges de Gelato
- ✓ 1 programme de lavage
- ✓ programmes gratuits en série

## PROGRAMMES TERMOCREMA T150

- ✓ 10 pour la Pâtisserie
- ✓ 3 pour la Gastronomie
- ✓ 2 pour les mélanges de Gelato
- ✓ 1 programme de lavage
- ✓ programmes gratuits en série

**MACHINES HAUTE DE GAMME**  
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

# TERMOCREMA T UTILISATION

PRIMAIRE:

## PÂTISSERIE

- Crèmes (pâtisserie, anglais, beurre ...)
- Ganache
- Pâte pour bignè
- Fruits pochés, confitures

SECONDAIRE:

## GLACERIE

- Pasteurisation du mélange de crème glacée
- Sirop pour sorbets

## GASTRONOMIE

- Ragù
- Bechamel
- Polenta
- Risotto

### Meringue

#### Ingrédients

Sucre	500 g
Eau	100 g
Blanc d'œuf	250 g



# EXCELLENCE

## TERMOCREMA T DONNÉES FONCTIONNELLES

- ✓ Display multilingue avec programmes prédéfinis et programmes en série gratuits.
- ✓ Plage de température programmable de 0°C ÷ +105°C.
- ✓ Rotation horaire des composants.
- ✓ Variable d'agitation de 0 à 125 rpm.
- ✓ Type d'agitation: continu, intermittent avec un temps de pause programmable de 0 à 1250 secondes.
- ✓ Type de refroidissement:
  - Compresseur continu.
  - Compresseur intermittent.

### Ganache

#### Ingrédients

Crème	345 g
Chocolat noir	430 g
Sirop de	
Glucose 44 DE	20 g
Beurre	170 g
Rhum	35 g



# ITALIENNE



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET PERFORMANCES

	TERMOCREMA T 30	TERMOCREMA T 60	TERMOCREMA T 150
<b>HAUT DE GAMME TOUCH</b>			
Largeur, cm	55	55	78
Profondeur, cm	65	65	96
Hauter, cm	115	120	120
Courant	9,5 A - 4,5 kW V 400 - 50 - 3	16 A - 9 kW V 400 - 50 - 3	32 A - 20,2 kW V 400 - 50 - 3
Condensation	air/eau	eau	eau
Préparation par cycle, L	15÷30	30÷60	50÷150
Durée cycle, min	90÷130	90÷130	90÷130

### Acquéreurs typiques

Les pâtisseries,  
les artisans glaciers  
et chocolatiers,  
les restaurants,  
les magasins  
de gastronomie  
et toutes  
les collectivités  
qui préparent  
et offrent les  
nombreux produits  
susceptibles d'être  
préparés avec le  
pastocuseur.



Les caractéristiques sont purement indicatives. Le fabricant se réserve le droit d'apporter d'éventuelles modifications.

**TELME**<sup>®</sup>  
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)