

# TELME®

GELATO AND PASTRY MACHINES

- ✓ Dimensions réduites
- ✓ Visibilité constante du produit
- ✓ Remplissage facile et rapide
- ✓ Ajout rapide des ingrédients
- ✓ Structure et consistance optimale de la glace, sèche et facile à étaler



## VBF

## TURBINES VERTICALES

PROFESSIONNELLES ET HAUT DE GAMME

# TURBINES VERTICALES PRATICA

**TELME**  
GELATO AND PASTRY MACHINES

**PRATICA 35-50**  
**PRATICA 42-60**  
**PRATICA 54-84**



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

# TURBINES VERTICALES PRATICA

**VBF**

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

## PRATICA 35-50, PRATICA 42-60, PRATICA 54-84,

sont des turbines verticales robustes, fiables et sans fonctions superflues.

Elles appartiennent à la **Série Professionnelle**, avec façade en acier inoxydable "scotch brite", et garantissent fiabilité, facilité d'utilisation et prix compétitif.

- ✓ **Le cylindre vertical** apporte de sérieux avantages: remplissage facile (particulièrement utile en glacerie), visibilité constante du produit et ajout des ingrédients à tout moment.
- ✓ **Le cycle à temps**, réglable, permet d'obtenir la glace souhaitée et définit la température correcte pour le mix utilisé.
- ✓ **Le cycle à température** permet d'obtenir, avec des quantités différentes de mix, toujours le même résultat. La température de la glace signale le pourcentage d'eau congelée qui, à son tour, influence la capacité de conservation. La glace, en fin de cycle, peut être distribuée même après quelques minutes car la machine la conserve automatiquement en conditions idéales.
- ✓ **L'inversion du sens de rotation** et le doublement de la vitesse de l'agitateur assurent une extraction optimale.



# TURBINES VERTICALES ECOGET T

**TELME**  
GELATO AND PASTRY MACHINES

ECOGET T 30-90  
ECOGET T 40-120  
ECOGET T 50-160  
ECOGET T 60-200

**VBF**



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

# TURBINES VERTICALES ECOGEL T

**TELME**  
GELATO AND PASTRY MACHINES



**ECOGEL T 30-90,  
ECOGEL T 40-120,  
ECOGEL T 50-160,  
ECOGEL T 60-200,**

des modèles  
Haut de Gamme  
pour répondre  
aux attentes  
de la clientèle  
la plus exigeante:

- ✓ Elles sont pourvues: **écran tactile résistif** de 5 pouces, une interface de type intuitif et facile à utiliser; **inverter** pour modifier la vitesse du moteur du mélangeur.
- ✓ **Les machines proposent** les programmes prédéfinis ci-après:
  - 15 programmes à température pour glace traditionnelle;
  - 3 programmes «High Overrun»
  - 3 programmes «Low Overrun»
  - 3 programmes à temps;
  - 1 programme granité aux fruits ou à la menthe;
  - 1 programme granité au café ;
  - Des programmes libres en série.
- ✓ **Le système breveté DSRS** (Dual Stage Refrigeration System) permet une **réduction de 20%** des puissances nominales appliquées avec par conséquent une réduction des consommations d'énergie et d'eau. Le sanglage et la production peuvent donc être remarquablement rapides ou bien on peut y avoir une économie énergétique de plus de 40%. Le cylindre, après avoir vidé la glace, peut être conservé au froid à 0°C. Les composants sujets à une usure en fonction du temps de fonctionnement peuvent être changés par l'utilisateur, garantissant ainsi la durée de vie des turbines **ECOGEL T**.
- ✓ Les nouveaux éléments de **design** et les revêtements en acier inoxydable "scotch brite" donnent luminosité aux machines et une esthétique agréable.

## PRATICA PROFESSIONNELLES

## CARACTÉRISTIQUES COMMUNES À TOUS LES TURBINES VERTICALES



1. **Encombrement** fortement réduit pour faciliter l'installation même dans les petits laboratoires.
2. **Cylindres évaporateurs** verticaux pour une surface d'échange supérieure avec utilisation des parois et du fond du cylindre pour transmettre les frigorifiques.
3. **Couvercle transparent** pour pouvoir observer parfaitement l'évolution des phases de turbinage.
4. **Racleurs mobiles**: meilleure utilisation de toute la puissance des compresseurs frigorifiques, grâce à l'action efficace de ces racleurs poussés contre le cylindre directement par la masse de glace.
5. **Souplesse et quantité variable** pour un usage optimal en fonction des exigences du moment.



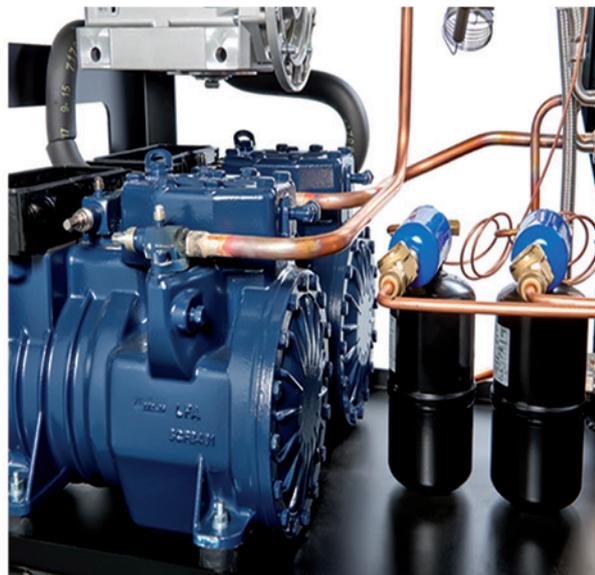
## CARACTÉRISTIQUES COMMUNES À TOUS LES TURBINES VERTICALES

## ECOGEL T HAUT DE GAMME

6. **Supports à roulettes** pivotantes pour faciliter les déplacements de la machine.
7. **Autodiagnostic** pour l'assistance et un entretien correct.
8. **Le groupe de lavage** (en option), intentionnellement externe, est un dispositif professionnel et peut être utilisé de différentes façons: pour diriger ou doser le jet, laver plusieurs machines, mélanger de l'eau chaude et de l'eau froide, désinfecter et garantir la plus grande hygiène.
9. **Dispositif de distribution** spécial pour stracciatella, fruits secs, fruits, chocolat.



Tous les modèles **ECOGEL T** ont deux systèmes de réfrigération qui permettent une remarquable économie d'énergie.



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET PERFORMANCES

	Larg. Prof. Haut. cm	Caractér. électriques	Condensa- tion	Mix pour cycle, L	Mix pour cycle, Kg	Durée cycle, min	Prod. horaire max. L
<b>PROFESSIONNELLES</b>							
<b>PRATICA 35-50</b> triphasé	49x70x112	8 A - 3,5 kW V 400 - 50 - 3	air/eau	3÷7	3,5÷8	8÷12	50
<b>PRATICA 35-50</b> monophasé	49x70x112	22 A - 3,5 kW V 230 - 50 - 1	air/eau	3÷7	3,5÷8	8÷12	50
<b>PRATICA 42-60</b>	49x70x112	15 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	eau	4÷8	4,5÷9	8÷12	60
<b>PRATICA 42-60 A</b>	49x90x112	16 A - 7 kW V 400 - 50 - 3	air	4÷8	4,5÷9	10÷12	60
<b>PRATICA 54-84</b>	49x70x115	21 A - 7,5 kW V 400 - 50 - 3	eau	7÷11	8÷13	8÷12	75
<b>HAUT DE GAMME TOUCH</b>							
<b>ECOGEL T 30-90</b>	51x70x115	22 A - 8,5 kW V 400 - 50 - 3	eau	4÷11	4,5÷13	6÷12	90
<b>ECOGEL T 40-120</b>	60x78x125	27 A - 12 kW V 400 - 50 - 3	eau	5÷18	6÷20	6÷12	120
<b>ECOGEL T 50-160</b>	60x78x125	32 A - 13 kW V 400 - 50 - 3	eau	8÷24	9÷27	8÷12	160
<b>ECOGEL T 60-200</b>	62x85x125	32 A - 13 kW V 400 - 50 - 3	eau	15÷30	16÷34	8÷12	200



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)