

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



HBF

**TURBINES
HORIZONTALES
PROFESSIONNELLES
ET HAUT DE GAMME**

**TURBINES
PROFIGEL**

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

**PROFIGEL 30-50
PROFIGEL 50-70
PROFIGEL 70-100**



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

TURBINES PROFIGEL

HBF

TELME®

GELATO AND PASTRY MACHINES



PROFIGEL 30-50, PROFIGEL 50-70, PROFIGEL 70-100,

les modèles de la Série Professionnelle:

- ✓ **préparent** des quantités supérieures par rapport à d'autres machines de même puissance;



- ✓ **cycle de contrôle à temps** pour une structure et une consistance idéales de la glace;



- ✓ **cycle de contrôle à température** pour la meilleure conservation de la glace;

- ✓ **exécutent des cycles de transformation** efficaces et rapides;
- ✓ **permettent** d'obtenir une augmentation moyenne de **40%** et glace très onctueuse;
- ✓ **produisent une glace sèche**, à structure et malléabilité optimales.

Dispositif de distribution

conforme aux réglementations, pour une distribution rapide et optimale de la glace en fin de cycle, prête pour la vente immédiate.

TURBINES EXTRAGEL T

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES

EXTRAGEL T 50-70
EXTRAGEL T 70-100



MACHINES HAUT DE GAMME
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

TURBINES EXTRAGEL T

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



HBF

- ✓ **cylindres évaporateurs exclusifs**: à 2 circuits pour la préparation de quantités supérieures comparativement à d'autres machines de même puissance;
- ✓ **cycles** de transformation efficaces et rapides;
- ✓ **permettent** d'obtenir une augmentation moyenne **de 40%** et glace très onctueuse;
- ✓ **débit de distribution lent et rapide** pour décorer les bacs ou distribuer la totalité rapidement;
- ✓ **assurent** une extraction efficace et totale du produit;
- ✓ **produisent une glace sèche**, à structure et malléabilité optimales;
- ✓ **revêtements en acier inoxydable "scotch brite"** qui donnent de la luminosité aux machines et une esthétique agréable.

EXTRAGEL T 50-70, EXTRAGEL T 70-100,

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

- ✓ **écran tactile résistif** 5 pouces couleurs (utilisable aussi même avec des gants), une interface de type intuitif et facile à utiliser;
- ✓ **inverter** pour modifier la vitesse du moteur du mélangeur;
- ✓ **15 programmes prédéfinis**:
 - 6 programmes à température pour glace traditionnelle;
 - 3 programmes «High Overrun»
 - 3 programmes «Low Overrun»
 - 1 programme à temps;
 - 1 programme granité aux fruits ou à la menthe;
 - 1 programme granité au café;
 - programmes libres en série.



PROFIGEL PROFESSIONNELLES

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES DES TURBINES HBF



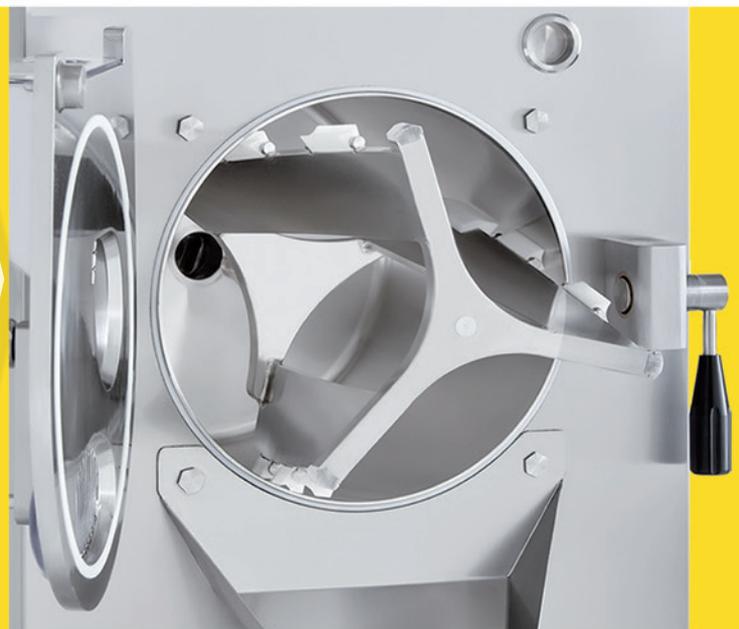
Grande tablette de rangement (pour barquettes et seaux de stockage) réglable en hauteur.



Commandes de contrôle d'utilisation simple et rapide.

Cylindres évaporateurs exclusifs à 2 circuits pour la préparation de quantités supérieures comparativement à d'autres machines de même puissance.

Agitateur hélicoïdal en acier inoxydable électropoli, avec racleurs mobiles pour mieux exploiter toute la puissance des compresseurs frigorifiques.



CARACTÉRISTIQUES COMMUNES DES TURBINES HBF

Supports à roulettes
pivotantes pour faciliter
les déplacements de
la machine.



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.



HBF

EXTRAGEL T HAUT DE GAMME



Écran tactile résistif de
5 pouces couleurs, une
interface de type intuitif et
facile à utiliser.



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
PROFESSIONNELLES							
PROFIGEL 30-50	51x60x138	12 A - 4,2 kW V 400 - 50 - 3	air/eau	3÷7	3,5÷8	8÷12	50
PROFIGEL 50-70	51x75x152	15 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	eau	3÷10	3,5÷11	5÷12	70
PROFIGEL 70-100	51x75x152	21 A - 7,5 kW V 400 - 50 - 3	eau	4÷15	4,5÷16	5÷12	100
HAUT DE GAMME TOUCH							
EXTRAGEL T 50-70	51x75x152	15 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	eau	3÷10	3,5÷11	5÷12	70
EXTRAGEL T 70-100	51x75x152	21 A - 7,5 kW V 400 - 50 - 3	eau	4÷15	4,5÷16	5÷12	100



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