

TELME®

MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE



ACW

**AUTOMATYCZNE
UBIJACZKI DO ŚMIETANY
SERIA PROFESJONALNA
& TOP LEVEL**

PRIMA 2 - PRIMA 5 UBIJACZKI DO ŚMIETANY



PRIMA 2, PRIMA 5

Prima 2, Prima 5 to funkcjonalne ubijaczki z linii profesjonalnej. Idealne dla małych/średnich firm, które szukają redukcji kosztów. Dostępne w przystępnej cenie.

- ✓ Te urządzenia pozwalają na produkcję dobrze napowietrzonej i stabilnej bitej śmietany.
- ✓ Utrzymywanie temperatury na poziomie 4°C oraz przetwarzanie płynnej śmietany w ubitą poprzez pompowanie jej przez labirynt.
- ✓ Przezroczysta pokrywa pozwala na stały podgląd ilości śmietany pozostałej w pojemniku.



PRIMA 2 - PRIMA 5
UBIJACZKI DO ŚMIETANY

ACW

PRIMA 2
PRIMA 5



- ✓ Wyposażone w **wyjmowany pojemnik**, który ułatwia czyszczenie i sanityzację urządzenia.



SERIA PROFESJONALNA
WYTRZYMAŁE, ŁATWE W UŻYCIU

TOP LEVEL UBIJACZKI DO ŚMIETANY

BETA 2, BETA 5, CONTINUO 5



BETA 2, BETA 5, CONTINUO 5,

To ubijaczki do bitej śmietany z serii **Top Level**, które odpowiadają na potrzeby najbardziej wymagających. Stworzone aby zagwarantować wysoką wydajność.



SERIA TOP LEVEL
WYSOKA WYDAJNOŚĆ, ZIELONA TECHNOLOGIA

TOP LEVEL UBIJACZKI DO ŚMIETANY

TELME[®]
MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE

- ✓ Wyposażone w **elektryczny panel sterowania**, podgląd temperatury oraz kontrolę porcji.
- ✓ Dozowanie ubitej śmietany może być manualne lub automatyczne. Te urządzenia pozwalają na ubicie określonej ilości śmietany w komforcie akustycznym.
- ✓ Wyposażone w **przezroczystą pokrywę** oraz **wyjmowany pojemnik**. Te elementy pozwalają na zachowanie wyjątkowej higieny. **Continuo 5** posiada wszystkie te elementy oraz dodatkowo może pracować w trybie ciągłym.



PROFESJONALNE UBIJACZKI DO ŚMIETANY

PRIMA 2, PRIMA 5

funkcjonalne i redukujące koszty ubijaczki do śmietany z linii profesjonalnej. Wyposażone w pompę obrotową pozwalają na przetwarzanie śmietany lekkiej i ciężkiej. Pełna powtarzalność i kontrola.

Pompa przepycha płynną śmietanę przez labirynt włączając do niej powietrze i przekształcając płynną śmietanę w ubitą.

Płynna oraz ubita śmietana są schładzane i przetrzymywane w optymalnej temperaturze aż do momentu dozowania.

Wyjmowany, pośrednio chłodzony pojemnik utrzymuje płynną śmietanę w idealnych warunkach oraz nie pozwala na oddzielenie się wody od tłuszczu.



W Ł O S K A

UBIJACZKI DO ŚMIETANY TOP LEVEL

BETA 2, BETA 5, CONTINUO 5

Ubijaczki do bitej śmietany z serii **Top Level** zadowolą nawet najbardziej wymagających profesjonalistów. Wyposażone w pompę rotacyjną pozwalającą na przetwarzanie śmietany o niskiej i wysokiej zawartości tłuszczu.

Beta 2 i **Beta 5** mogą dozować manualnie lub poprzez określone porcje, gdzie **Continuo 5** może również dozować w trybie ciągłym.

Płynna oraz ubita śmietana są przechowywane w optymalnych warunkach aż do momentu dozowania. Wyjmowany, pośrednio chłodzony pojemnik pozwala na utrzymanie śmietany w idealnych warunkach oraz nie pozwala na rozdzielenie się wody i tłuszczu.

DOSKONAŁOŚĆ

DANE TECHNICZNE I WYDAJNOŚCIOWE

	Sz - G - W cm	Natężenie	Pojemnik L	Godzinna produkcja L
SERIA PROFESJONALNA				
PRIMA 2	25x41x40	4 A - 0,3 KW V 230 - 50 - 1	2 usuwane	100
PRIMA 5	28x44x40	4 A - 0,4 KW V 230 - 50 - 1	5 usuwanych	100
TOP LEVEL TOUCH				
BETA 2	25x41x40	4 A - 0,3 KW V 230 - 50 - 1	2 usuwane	100
BETA 5	25x45x40	4 A - 0,4 KW V 230 - 50 - 1	5 usuwanych	100
CONTINUO 5	25x47x45	4 A - 0,4 KW V 230 - 50 - 1	5 usuwanych	150



Dane techniczne powinny być traktowane jako orientacyjne. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian.

IN+PLUS
food tools & equipment

43-211 Piasek
ul. Słowackiego 41
+48 730 850 156

mkalinowski@telme.pl
www.telme.pl

TELME[®]
MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE