

TELME®

maszyny lodowe i cukiernicze



KATALOG

PRODUKTÓW

2023-24

CREMAGEL

5 / 10 / 20



*Wolne, szybkie lub
przerwane prędkości
mieszania*
Slow, fast or intermittent
stirring speed



Łatwe i intuicyjne sterowanie
Easy and quick to use
controls

Charakterystyka

Cremagel, wielofunkcyjne maszyny z serii profesjonalnej, które przygotowują wszystkie klasyczne kremy i inne specjały cukiernicze, a także pasteryzują i zamrażają różne mieszanki lodów.

Regulacja temperatury od -16°C do +99°C. Regulowany czas podgrzewania od 0 do 60 min.

Cylinder pionowy zapewnia wiele korzyści: łatwe napełnianie, stałą widoczność i możliwość dodawania zarówno płynnych, jak i stałych składników w dowolnym momencie.

Features

Cremagel, the professional multi-function machines preparing all kinds of creams and pastry specialities, and additionally pasteurizing and freezing the various mixes for gelato.

Temperature adjustment from -16°C ÷ +99°C. Heating maintenance adjustment from 0 to 60 min.

The remarkable vertical cylinder has advantages: easy filling, constant view of the product and both liquid and solid ingredients can be added at any time.

PRODUKTY

PRODUCTS

- KREM BUDYNIOWY	- SYROP OWOCOWY	- CUSTARD CREAM	- FRUIT SYRUP
- KREM MAŚLANY	- POLENTA	- BUTTER CREAM	- POLENTA
- GALARETKI W CUKRZE	- MUSY	- FRUIT JELLIES	- MOUSSE
- POLEWA CZEKOLADOWA	- GANACHE	- CHOCOLATE	- GANACHE
- PASTERYZACJA	- MARSHMALLOWS	- PASTEURISATION	- MARSHMALLOWS
- SOS BESZAMELOWY	- LODY	- BECHAMEL SAUCE	- GELATO
- CIASTO PARZONE	- TOPPING	- CHOUX PASTE	- RIPPLE SAUCE
- DŻEM	- SOS BOLOGNESE	- FRUIT JAM	- BOLOGNESE SAUCE

MODEL MODEL	POJEMNOŚĆ CAPACITY	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	KW	PRODUKCJA PRODUCTION
CREMAGEL 5	5 L	46x60x110 cm	A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	6 A 12 A	3 kW	-
CREMAGEL 10	10 L	49x70x115 cm	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	9 A 16 A	5,2 kW	-
CREMAGEL 20	20 L	51x70x115 cm	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	11 A 16 A	6 kW	-

**Inne napięcia dostępne na zamówienie/Other voltages available on request

Kontakt



+039 0377 466660



telme@telme.it
www.telme.it



Via S. Pertini, 10
26845 Codogno - LO - Italia



instagram.com/telmespa
facebook.com/TELME.Italia
youtube.com/telmespa

IN+PLUS
food tools & equipment

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

mkalinowski@telme.pl
www.telme.pl

POZOSTAŁE JĘZYKI /
OTHER LANGUAGES

