

TELME®

maszyny lodowe i cukiernicze



KATALOG

PRODUKTÓW

2023-24

PASTOGEL T

3-6 / 4-8

Wi-Fi



Charakterystyka

PASTOGEL T wysokiej klasy wielofunkcyjne urządzenia do mieszania, gotowania, pasteryzowania i zamrażania dowolnej mieszanki.

Wszechstronne i szybkie, nadające się do każdego produktu wymagającego obróbki termicznej.

Temperaturę można ustawić w zakresie od -16 do 105 °C.

5-calowy kolorowy ekran dotykowy (może być również używany w rękawiczkach), intuicyjny i wygodny w obsłudze interfejs.

18 fabrycznie ustawionych programów i do 100 indywidualnych. Falownik umożliwiające dostosowanie prędkości mieszania. Optymalną ekstrakcję zapewnia odwrócenie kierunku obrotów.

Przezroczysta pokrywa pozwala obserwować etapy przetwarzania i umożliwia tworzenie unikalnych produktów, co nie jest możliwe w przypadku frezów poziomych.

Features

PASTOGEL T Top level multi-function batch freezers for mixing, cooking, pasteurizing and freezing any kind of mix. Versatile and fast for any product requiring hot/cold thermal treatment. Temperature can be set between -16 and 105 °C. Resistive 5 inch color Touch Screen (can be used with gloves too), an intuitive, easy to use interface.

18 preset programmes and up to 100 customizable programmes in series. The inverter allows customization of the speed of the beater motor. Optimal extraction is ensured by reversing the direction of rotation.

Processing steps are visible through the transparent lid. The opening of the lid allows the production of specialties which cannot be prepared with freezers.

System Wi-Fi
"Telme Cloud"
Wi-Fi System
"Telme Cloud"

5-calowy, kolorowy
ekran dotykowy
Resistive 5 inch colour
Touch Screen

Falownik umożliwiający zmianę
prędkości mieszania podczas
różnych faz

Inverter allowing variation of the
beater speed during the different
freezing phases

MODEL
MODEL

POJEMNOŚĆ
CAPACITY

WYMIARY
DIMENSION

CHŁODZENIE
COOLING

V / Hz / Ph

A

kW

PRODUKCJA
PRODUCTION

MODEL MODEL	POJEMNOŚĆ CAPACITY	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	kW	PRODUKCJA PRODUCTION
PASTOGEL T 3-6	3,5÷7 kg	49x70x115 cm	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	8 A 15 A	5 kW	10÷35 L/h
PASTOGEL T 4-8	4,5÷9 kg	51x70x115 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	13 A 21 A	6,7 kW	20÷60 L/h
PASTOGEL T 4-8 A	4,5÷9 kg	51x90x115 cm	A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	14 A 22 A	7 kW	20÷60 L/h

**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

