

TELME®

maszyny lodowe i cukiernicze



KATALOG

PRODUKTÓW

2023-24

TERMOCREMA T

30 / 60 / 150

Wi-Fi

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

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

Przezroczysta
podwójna pokrywa
Double transparent
lid

Opcjonalna jednostka
myjąca dla zachowania
maksymalnej higieny
Optional washing unit to
sanitize and guarantee
maximum hygiene



Charakterystyka

Maszyny TERMOCREMA T są używane w cukiernictwie do przygotowywania kremów (cukierniczych, angielskich, maślanych itp.), nadzień ganache, owocowych poché, jogurtowych.

Falownik zapewniający zmienną prędkość. Zakres temperatur programowalny od 0°C do +105°C. Zmienna prędkość mieszania od 0 do 125 obr.

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

Ogrzewanie pośrednie z wykorzystaniem cieczy termoprzewodzącej ciepło, przeznaczona dla produktów spożywczych, bezpieczna dla żywności.

System Wi-Fi "Telme Cloud" do zdalnego zarządzania i sterowania maszyną.

Features

Cream cookers are mainly used for pastry to prepare creams (pastry cream, English cream, butter cream, etc.), ganache, zabaglione, fruit poché, yogurt.

Inverter to modify the speed of the beater motor. Temperature range from 0°C to +105°C. Mixing speed variable between 0 and 125 rpm.

Resistive 5 inch color Touch Screen (can be used with gloves too), an intuitive, easy to use interface. Preset programs and a series of free programs. Indirect heating with food safe heat-conducting liquid, to protect the organoleptic properties of ingredients.

Wi-Fi "Telme Cloud" system for remote management and control of the machine.

MODEL MODEL	ILOŚĆ NA CYKL MIX FOR CYCLE	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	kW	PRODUKCJA PRODUCTION
TERMOCREMA T 30	15÷30 L	55x65x115 cm	55x65x115 cm	55x65x115 cm	9,5 A 13 A	55x65x115 cm	-
TERMOCREMA T 60	30÷60 L	55x65x120 cm	55x65x120 cm	55x65x120 cm	16 A 22 A	55x65x120 cm	-
TERMOCREMA T 150	50÷150 L	78x96x120 cm	78x96x120 cm	78x96x120 cm	32 A 40 A	78x96x120 cm	-

**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

