

TELME®

maszyny lodowe i cukiernicze



KATALOG

PRODUKTÓW

2023-24

PRIMA

2 / 5



Charakterystyka

Funkcjonalne urządzenia do ubijania śmietany z serii profesjonalnej, dostępne w konkurencyjnej cenie.

Urządzenia te wytwarzają bitą śmietanę z niezmienną i stabilną konsystencją.

Utrzymują płynną śmietanę w temperaturze 4° C, przekształcają ją w bitą śmietanę poprzez przejście przez labirynt i umożliwiają ręczne dozowanie.

Łatwe w utrzymaniu czystości dzięki intuicyjnemu demontażowi oraz montażowi komponentów.

Urządzenie może pracować z końcówką do nabijania rurek cukierniczych.

Features

Functional cream whippers of the Professional Series and available at a competitive price.

These machines make whipped cream with a significant overrun and an unchanging, stable texture.

They keep the liquid cream at 4°C, transforming it into whipped cream by passing through the labyrinth and allowing manual dispensing.

Wymowane pojemniki ułatwiające mycie i utrzymanie czystości
 Removable containers for easy washing and best hygiene.



Szybkie i łatwe sterowanie

Easy and quick to use controls

Przezroczysta pokrywa
 Transparent lid

MODEL MODEL	POJEMNOŚĆ CAPACITY	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	KW	PRODUKCJA PRODUCTION
PRIMA 2	2 L	25x41x40 cm	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	4 A 5 A	0,3 kW	100 L/h
PRIMA 5	5 L	28x44x40 cm	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	4 A 5 A	0,4 kW	100 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

