

TELME®

maszyny lodowe i cukiernicze



KATALOG

PRODUKTÓW

2023-24

GEL 5 POKER GEL 10



Szybkie i łatwe w użyciu pokrętki

Easy and quick to use controls



Regulowane ostrza skrobaka
Adjustable scraper blades



Cykl czasowy
Time cycle

Charakterystyka

Profesjonalne maszyny Telme do lodów z manualnym sterowaniem znajdują korzystne zastosowanie w branży gastronomicznej.

Ich niewielkie rozmiary ułatwiają instalację na każdej powierzchni.

Proste w obsłudze, z przezroczystą pokrywą pozwalającą obserwować etapy frezowania.

Pionowy cylinder, łatwe dodawanie składników.

Features

The Professional Gelato makers Telme with manual extraction, for restaurants. The compact size allows an easy installation.

Simple to use, the transparent lid allows mixing and freezing to be closely observed.

Vertical cylinder. Easy addition of ingredients.

MODEL MODEL	POJEMNOŚĆ CAPACIT	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	KW	PRODUKCJA PRODUCTION
GEL 5	0,6÷1,2 kg	41x46x32 cm	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	4,5 A 5 A	0,6 kW	5 L/h
POKER	1,2÷2,3 kg	50x56x40 cm	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	7,5 A 8,5 A	1 kW	10 L/h
GEL 10	1,2÷2,3 kg	39x46x85 cm	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	8 A 9 A	1,1 kW	10 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

