



Los cuececremas evitan el obsoleto sistema de refrigeración de las cremas a temperatura ambiente y sobre superficies planas. El operador, que antes dedicaba su tiempo a ezclar el producto, ahora puede realizar otras operaciones.



**TELME**<sup>®</sup>  
GELATO AND PASTRY MACHINES



**BCC**

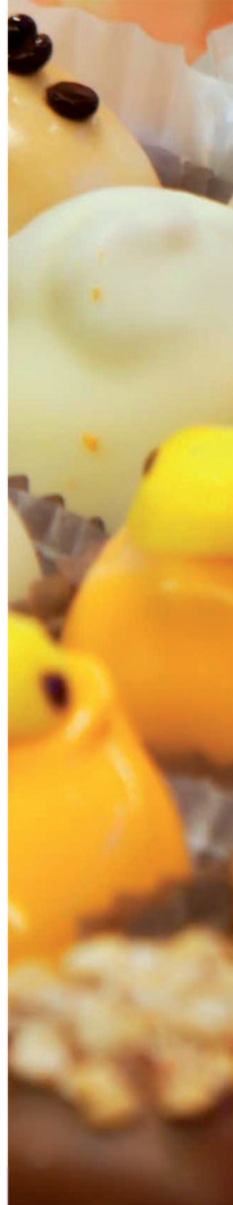
**CUECECREMAS**  
MÁQUINAS ALTA GAMA

## TERMOCREMA T DE FABRICACIÓN Y FUNCIONES

- ✓ **Automatiza y acelera** todas las operaciones que requieren manualidad, esfuerzo y tiempo, garantizando una óptima higiene en el proceso de elaboración.
- ✓ **Agita, mezcla y amasa** los ingredientes: leche, nata, leche en polvo, harinas, fruta, azúcar, dextrosa, huevos, emulsionantes, estabilizantes y todos los ingredientes necesarios para elaborar cremas clásicas, productos de pastelería, preparados de gastronomía y mezclas para heladerías, por el tiempo y a la temperatura y la velocidad programados.
- ✓ **Calienta, sanifica y cuece:** derrite las grasas y el chocolate, hidrata las partes sólidas, elimina la mayor parte de la flora bacteriana patógena y vaporiza el exceso de agua.



- ✓ **Doble tapa transparente** para ver las fases de elaboración y añadir ingredientes en cualquier momento sin detener la agitación. Optimiza la eliminación del vapor.
- ✓ **Atempera** chocolate con leche, blanco y fondant. (**Modelos Termocrema T 30 y T 60**).
- ✓ **Enfría y conserva:** completa la pasteurización, manteniendo en microbio-stasis (estado latente) la flora bacteriana residual. Mantiene los productos obtenidos a la temperatura impuesta por las normas aplicables y los preparada para el envasado al vacío si es necesario.
- ✓ **Descargar** rápidamente el producto al finalizar el ciclo.
- ✓ **Grupo de lavado (opcional)** para asegurar la desinfección correcta y la máxima higiene. Tiene varias funciones: dirigir o dosificar el chorro, lavar varias máquinas o mezclar agua caliente y fría.



## TERMOCREMA T VENTAJAS COMPETITIVAS

- ✓ Pantalla táctil resistiva de 5 pulgadas en color (también se puede utilizar con guantes), e interfaz intuitiva y fácil de usar.
- ✓ Programas predefinidos y programas libres en serie.
- ✓ Inversor para la variación de la velocidad del mezclador.
- ✓ Versátil y rápida con cualquier tipo de producto que requiera tratamiento térmico calor/frío.
- ✓ Calentamiento indirecto, mediante líquido termoconductor alimentario para proteger las características organolépticas de los ingredientes.

### TERMOCREMA T 30 / T 60



MÁQUINAS ALTA GAMA  
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

- ✓ El enfriamiento rápido de elevadas prestaciones (sin dejar de agitar el producto en ningún momento).
- ✓ Utilización con carga al 50% o completa en los modelos TERMOCREMA T 30 y T 60.
- ✓ Utilización con 1/3, 2/3 de la carga o completa en el modelo TERMOCREMA T 150.
- ✓ Memoria automática del último ciclo ejecutado y repetición del ciclo en caso de interrupción de la energía eléctrica.

## TERMOCREMA T 150



## PROGRAMAS TERMOCREMA T30/T60

- ✓ 10 para Pastelería
- ✓ 3 para Chocolatería
- ✓ 3 para Gastronomía
- ✓ 2 para mezclas Gelato
- ✓ 1 programa de lavado
- ✓ programas libres en serie

## PROGRAMAS TERMOCREMA T150

- ✓ 10 para Pastelería
- ✓ 3 para Gastronomía
- ✓ 2 para mezclas Gelato
- ✓ 1 programa de lavado
- ✓ programas libres en serie

**MÁQUINAS ALTA GAMA**  
**HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH**

# TERMOCREMA T USO

PRIMARIO:

## PASTELERÍA

- Cremas (pastelera - inglesa - mantequilla...)
- Ganache
- Zabaione
- Compota, mermeladas

SECUNDARIO:

## HELADERÍA

- Pasteurización de la mezcla para helado

- Jarabe para sorbetes

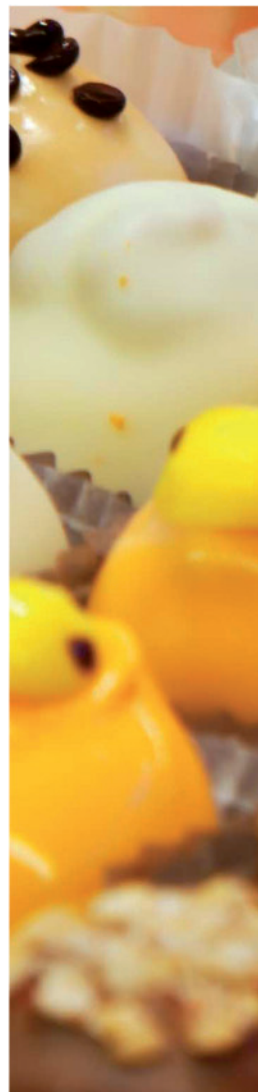
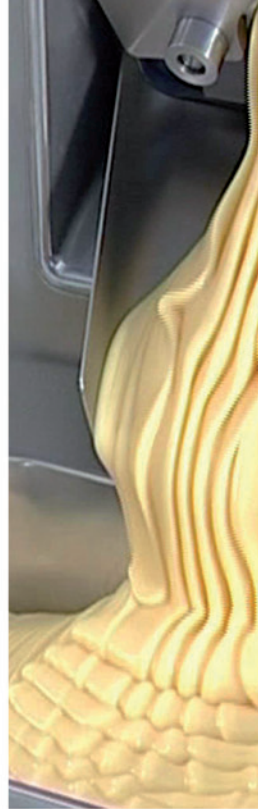
## GASTRONOMÍA

- Ragù
- Bechamel
- Polenta
- Arroz caldoso

### Merengue

#### Ingredientes

|         |       |
|---------|-------|
| Azúcar  | 500 g |
| Agua    | 100 g |
| Albumen | 250 g |



# EXCELENCIA ITALIANA

## TERMOCREMA T DATOS FUNCIONALES

- ✓ Pantalla en varios idiomas **con programas** predefinidos y programas libres en serie.
- ✓ Rango de temperatura programable **de 0°C ÷ +105°C**.
- ✓ Rotación de los componentes **hacia la derecha**.
- ✓ Agitación variable **de 0 a 125 rpm**.
- ✓ Tipo de agitación: **continua, intermitente** con tiempo de pausa programable **de 0 a 1250"**.
- ✓ **Tipo de enfriamiento:**
  - Compresor continua.
  - Compresor intermitente.

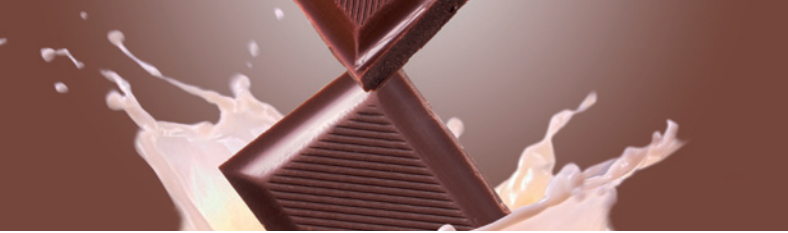
### **Ganache**

#### *Ingredientes*

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Nata                    | 345 g |
| Chocolate negro         | 430 g |
| Jarabe de glucosa 44 DE | 20 g  |
| Mantequilla             | 170 g |
| Ron                     | 35 g  |



# EXCELENCIA ITALIANA



## D A T O S T É C N I C O S Y P R E S T A C I O N E S

|                         | TERMOCREMA<br>T 30               | TERMOCREMA<br>T 60            | TERMOCREMA<br>T 150              |
|-------------------------|----------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| <b>ALTA GAMA</b>        | <b>TOUCH</b>                     |                               |                                  |
| Anchura, cm             | 55                               | 55                            | 78                               |
| Profundidad, cm         | 65                               | 65                            | 96                               |
| Altura, cm              | 115                              | 120                           | 120                              |
| Corriente               | 9,5 A - 4,5 kW<br>V 400 - 50 - 3 | 16 A - 9 kW<br>V 400 - 50 - 3 | 32 A - 20,2 kW<br>V 400 - 50 - 3 |
| Condensación            | aire/agua                        | agua                          | agua                             |
| Mezcla por ciclo, L     | 15÷30                            | 30÷60                         | 50÷150                           |
| Duración del ciclo, min | 90÷130                           | 90÷130                        | 90÷130                           |

### Compradores típicos

Pasteleros,  
heladerías,  
chocolateros,  
gastronomías,  
restaurantes  
y todas las  
comunidades  
que preparan  
y distribuyen  
las infinitas  
variedades de  
productos que  
los cuececremas  
pueden elaborar.



Los datos técnicos son solo indicativos. El fabricante se reserva el derecho a realizar posibles modificaciones.

**TELME**<sup>®</sup>  
GELATO AND PASTRY MACHINES

**TELME S.p.A**

Via S. Pertini, 10

26845 Codogno (Lodi) Italia

Tel. 0377 466660 - Fax 0377 466690

telme@telme.it - [www.telme.it](http://www.telme.it)