

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



**SFY**

**HELADO EXPRES  
Y FROZEN YOGURT  
MÁQUINAS PROFESIONALES**

SOFT & YOGURT  
SOFTGEL

SOFTGEL 320  
SOFTGEL 336

**SFY**



**MÁQUINAS PROFESIONALES**  
HEAVY DUTY, EASY TO USE

# PROFESIONALES ALIMENTADAS POR GRAVEDAD

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

## SOFTGEL 320 SOFTGEL 336

- ✓ Con dos cilindros para dos gustos y un mixto de helado exprés.
- ✓ Máquinas esenciales, alimentadas por gravedad.
- ✓ Disponibles: el modelo de banco **SOFTGEL 320** con soporte horizontal opcional y el modelo de suelo **SOFTGEL 336**.
- ✓ Producen un auténtico helado soft o frozen yogurt cada vez con mayor demanda debido a las tendencias de salud actuales.
- ✓ Facilidad de uso y mantenimiento diario rápido.
- ✓ Posibilidad de vender conos o copas.
- ✓ Los portaconos incluidos de serie tienen 2 tubos.



SOFT & YOGURT  
SOFTGEL P

SOFTGEL 320 P  
SOFTGEL 400 P TWIN

**SFY**



**MÁQUINAS PROFESIONALES**  
HEAVY DUTY, EASY TO USE

# PROFESIONALES CON BOMBAS DE PRESURIZACIÓN

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

**SOFTGEL 320 P**, máquina de banco, con 2 cilindros para dos gustos y un gusto mixto de helado exprés de gran calidad.

✓ **Las cubas de reserva** de las mezclas tienen una capacidad de l 7 x 2.

✓ **Se puede suministrar** con soporte opcional.

✓ **Los cilindros** están alimentados por 2 bombas rotativas de presurización independientes aclaradas por paso sin tener que desmontarlas a diario.

✓ **La electrónica** de control regula todas las funciones: temperatura y conservación de la mezcla, así como consistencia del producto suministrado.

**SOFTGEL 400 P TWIN**, máquina de suelo, con 2 cilindros independientes, con gran capacidad de producción.

✓ **Las cubas de reserva** de las mezclas tienen una capacidad de l 14 x 2.

✓ **La electrónica y la refrigeración** independientes en cada cilindro permiten utilizar mezclas con características distintas. La máquina puede funcionar en modalidad de suministro con un solo cilindro mientras el otro permanece inactivo.

✓ **La máquina dispone** de controles de los niveles mínimos de la mezcla de reserva (señal luminosa y acústica).

# FUNCIONES PRINCIPALES DE SOFTGEL



## SOFTGEL

- ✓ Conservan la mezcla a 4°C, mezclan y congelan, incorporan aire a la masa y la transforman en helado.
- ✓ Conservan el helado ya preparado en los cilindros.
- ✓ Suministran en el momento el helado cuando es necesario.
- ✓ Están alimentadas por **gravedad**.

## APLICACIONES

- ✓ Venta de helado en porciones
- ✓ Preparación de copas o postres guarnecidos con nata montada, jarabe de cereza y chocolate.
- ✓ Llenado de copas.

## COMPRADORES TÍPICOS

Todos aquellos que no tienen espacio o conocimientos para la elaboración de helado con métodos tradicionales pueden beneficiarse de las ventajas de la venta de helado exprés. Las máquinas para helado exprés están caracterizadas por su facilidad de uso, su rápido suministro y la posibilidad de alimentación con productos preparados ya a la venta.

# MÁQUINAS PROFESIONALES SOFTGEL P

## SOFTGEL P

- ✓ Estos modelos están alimentados con bombas rotativas de presurización. El aire incorporado asegura una estructura excelente al producto suministrado. Tanto el helado como el yogur se caracterizan por su extraordinaria cremosidad.
- ✓ Conservan la mezcla a 4 °C.
- ✓ El lavado y la desinfección son fáciles y rápidos porque no es necesario desmontar las bombas a diario puesto que se aclaran solamente por paso.
- ✓ Su funcionamiento fiable se caracteriza por una elevada capacidad de producción y suministro del producto.



## DATOS TÉCNICOS Y PRESTACIONES

	Anch. Prof. Alt. cm	Corriente	Condensación	Reserva, L	Prod. horaria, conos de 75 g	Prod. horaria, Kg
<b>PROFESIONALES</b>						
<b>SOFTGEL 320</b>	50x55x72	13 A - 2,4 kW V 230 - 50 - 1 10 A - 2,4 kW V 400 - 50 - 3	aire	6x2	180	13,5
<b>SOFTGEL 336</b>	50x55x145	10 A - 3,8 kW V 400 - 50 - 3	aire	8x2	300	22,5
<b>SOFTGEL 320 P</b>	55x60x82	15 A - 2,9 kW V 230 - 50 - 1 12 A - 2,9 kW V 400 - 50 - 3	aire	7x2	200	15
<b>SOFTGEL 400 P TWIN</b>	60x72x150	12 A - 4,5 kW V 400 - 50 - 3	aire	14x2	400	30

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)