

TELME[®]

GELATO AND PASTRY MACHINES



ACW

MONTANATAS

PROFESIONALES Y ALTA GAMA

MONTANATAS PRIMA 2 - PRIMA 5



PRIMA 2, PRIMA 5,

las montanatas de la Serie Profesional son convenientes y funcionales, adecuados para la pequeña y media empresa y se pueden adquirir a un precio ventajoso.

- ✓ **Producen** una nata montada con un considerable aumento de volumen y una estructura firme y estable.
- ✓ **Conservan** a 4 °C la nata líquida, la transforman en nata montada durante el pasaje en el laberinto y la suministran con mando manual.
- ✓ La **tapa transparente** permite controlar con facilidad la cantidad de nata líquida contenida en la cubeta de reserva.



MONTANATAS PRIMA 2 - PRIMA 5

ACW

PRIMA 2 PRIMA 5



- ✓ Están equipadas con cubetas extraíbles que facilitan el lavado y garantizan una higiene perfecta.



MÁQUINAS PROFESIONALES HEAVY DUTY, EASY TO USE

MONTANATAS ALTA GAMA

BETA 2, BETA 5, CONTINUO 5



BETA 2, BETA 5, CONTINUO 5,
las montanatas de Alta Gama para profesionales exigentes, fabricadas para garantizar grandes volúmenes de producción y óptimo rendimiento.

MÁQUINAS ALTA GAMA HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

MONTANATAS ALTA GAMA

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES

- ✓ **Incorporan** mandos electrónicos, indicador de temperatura y dosificador.
- ✓ **Suministran** nata montada con mando manual por porciones o dosis regulables. Permiten obtener la cantidad de producto deseado y son silenciosas durante el funcionamiento.
- ✓ **Están equipadas con tapa transparente** y cubeta extraíble para facilitar el lavado y garantizar una higiene perfecta. **Continuo 5** tiene las mismas características y puede suministrar con mando manual, con dosis regulable o en continuo.



MONTANATAS PROFESIONALES

PRIMA 2, PRIMA 5

Las montanatas de la Serie Profesional son convenientes y funcionales. Incorporan una bomba rotativa, trabajan con natas light o grasas y permiten obtener el tipo de nata montada deseada.

La bomba impulsa la nata líquida y el aire aspirado hacia el laberinto donde se transforman en nata montada.

Tanto la nata líquida como la montada se mantienen adecuadamente refrigeradas durante todo el recorrido de la máquina, hasta la boca de suministro.

La cubeta extraíble, refrigerada indirectamente, mantiene la nata en perfectas condiciones y no separa las partes grasas de las partes acuosas.

EXCELENCIA ITALIANA

MONTANATAS ALTA GAMA

BETA 2, BETA 5, CONTINUO 5

Las montanatas de Alta Gama con mandos electrónicos para profesionales. La bomba impulsa la nata líquida y el aire aspirado hacia el laberinto donde se transforman en nata montada.

BETA 2 y BETA 5 permiten el suministro manual o dosificado; CONTINUO 5 permite el suministro manual, dosificado o continuo.

Tanto la nata líquida como la montada se mantienen adecuadamente refrigeradas durante todo el recorrido de la máquina, hasta la boca de suministro.

La cubeta extraíble, refrigerada indirectamente, mantiene la nata en perfectas condiciones y no separa las partes grasas de las partes acuosas.

EXCELENCIA ITALIANA

DATOS TÉCNICOS Y PRESTACIONES

	Anch. Prof. Alt. cm	Corriente	Reserva. L	Producción por horas, L
PROFESIONALES				
PRIMA 2	25x41x40	4 A - 0,3 KW V 230 - 50 - 1	2 extraíble	100
PRIMA 5	28x44x40	4 A - 0,4 KW V 230 - 50 - 1	5 extraíble	100
ALTA GAMA TOUCH				
BETA 2	25x41x40	4 A - 0,3 KW V 230 - 50 - 1	2 extraíble	100
BETA 5	25x45x40	4 A - 0,4 KW V 230 - 50 - 1	5 extraíble	100
CONTINUO 5	25x47x45	4 A - 0,4 KW V 230 - 50 - 1	5 extraíble	150



Los datos técnicos son puramente indicativos. El fabricante se reserva el derecho de hacer cualquier cambio.

TELME®
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