

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



**HBF**

**MANTECADORAS  
HORIZONTALES  
PROFESIONALES  
Y ALTA GAMA**

# MANTECADORAS PROFIGEL

**TELME**  
GELATO AND PASTRY MACHINES

**PROFIGEL 30-50**  
**PROFIGEL 50-70**  
**PROFIGEL 70-100**



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

# MANTECADORAS PROFIGEL

## HBF

## TELME®

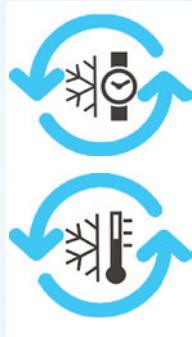
GELATO AND PASTRY MACHINES



## PROFIGEL 30-50, PROFIGEL 50-70, PROFIGEL 70-100,

son los modelos de la Serie Profesional:

✓ **preparan** más cantidad que otras máquinas con la misma potencia;



✓ **ciclo de control por tiempo** para obtener la estructura y la consistencia ideales del helado;

✓ **ciclo de control por temperatura** para mejorar la conservación del helado;

✓ **realizan ciclos** de trabajo eficaces y rápidos;

✓ **permiten** alcanzar un aumento medio del 40% y una considerable cremosidad del helado;

✓ **elaboran** helado con estructura estable y manipulación óptima con espátula óptimas.

### Dispositivo de distribución

conforme con las normas aplicables; asegura, al finalizar el ciclo, una distribución rápida y óptima del helado, listo para la venta inmediata.

# MANTECADORAS EXTRAGEL T

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

EXTRAGEL T 50-70  
EXTRAGEL T 70-100



MÁQUINAS ALTA GAMA  
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

# MANTECADORAS EXTRAGEL T

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



## EXTRAGEL T 50-70, EXTRAGEL T 70-100,

son los modelos de Alta Gama para satisfacer a los clientes más exigentes:

- ✓ **pantalla táctil resistiva** de 5 pulgadas en color (también se puede utilizar con guantes), e una interfaz intuitiva y fácil de usar;
- ✓ **variador** para la variación de velocidad del motor del mezclador;
- ✓ **15 programas predefinidos:**
  - 6 programas a temperatura para helado tradicional;
  - 3 programas "High Overrun";
  - 3 programas "Low Overrun";
  - 1 programa por tiempo;
  - 1 programa para granizado de fruta o menta;
  - 1 programa para granizado de café;
  - programas libres en serie.

**HBF**

- ✓ **cilindros evaporadores** exclusivos con 2 circuitos: preparan más cantidad que otras máquinas con la misma potencia;
- ✓ **realizan** ciclos de trabajo eficaces y rápidos;
- ✓ **permiten** alcanzar un aumento medio del 40% y una considerable cremosidad del helado;
- ✓ **realizan la extracción** eficiente y total del producto;
- ✓ **elaboran helado** con estructura estable y manipulación óptima con espátula;
- ✓ **revestimientos** de acero inoxidable "scotch brite" que dan brillo y belleza a las máquinas.



## PROFIGEL PROFESIONALES

## CARACTERÍSTICAS COMUNES MANTECADORAS HBF



**Amplia superficie de apoyo** (para cubas y cubetas) con altura regulable



**Mandos de control** fáciles y rápidos.

### **Cilindros evaporadores exclusivos con 2 circuitos:**

preparan más cantidad que otras máquinas con la misma potencia;

**Agitador helicoidal de acero inoxidable electropulido**, con elementos raspadores móviles para aprovechar toda la potencia de los compresores frigoríficos.



## CARACTERÍSTICAS COMUNES MANTECADORAS HBF

### Soportes giratorios

para facilitar los desplazamientos de la máquina.



### Grupo de lavado

(opcional) para asegurar la máxima higiene.

Tiene varias funciones: dirigir o dosificar el chorro, lavar varias máquinas o mezclar agua caliente y fría.



# HBF

## EXTRAGEL T ALTA GAMA



### Pantalla táctil resistiva

de 5 pulgadas en color, una interfaz intuitiva y fácil de usar.



## DATOS TÉCNICOS Y PRESTACIONES

	Anch. Prof. Alt. cm	Corriente	Condensa- ción	Mezcla por ciclo, L	Mezcla por ciclo, Kg	Mezcla por ciclo, min	Producción máx. horas, L
<b>PROFESIONALES</b>							
<b>PROFIGEL 30-50</b>	51x60x138	12 A - 4,2 kW V 400 - 50 - 3	aire/agua	3÷7	3,5÷8	8÷12	50
<b>PROFIGEL 50-70</b>	51x75x152	15 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	agua	3÷10	3,5÷11	5÷12	70
<b>PROFIGEL 70-100</b>	51x75x152	21 A - 7,5 kW V 400 - 50 - 3	agua	4÷15	4,5÷16	5÷12	100
<b>ALTA GAMA TOUCH</b>							
<b>EXTRAGEL T 50-70</b>	51x75x152	15 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	agua	3÷10	3,5÷11	5÷12	70
<b>EXTRAGEL T 70-100</b>	51x75x152	21 A - 7,5 kW V 400 - 50 - 3	agua	4÷15	4,5÷16	5÷12	100



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)