



TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



CVF

**COMBINADAS
VERTICALES
PROFESIONALES
Y ALTA GAMA**

COMBINADAS VERTICALES CREMAGEL

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

CREMAGEL 5
CREMAGEL 10
CREMAGEL 20

con 1 cilindro



MÁQUINAS PROFESIONALES
HEAVY DUTY, EASY TO USE

COMBINADAS VERTICALES CREMAGEL

CVF

TELME®

GELATO AND PASTRY MACHINES



CREMAGEL 5, CREMAGEL 10, CREMAGEL 20, estas máquinas multi-uso de la Serie Profesional permiten preparar todas las cremas clásicas y otras especialidades de pastelería, así como pasteurizar y mantecar cualquier mezcla para helado.

- ✓ **Standardizan** y facilitan las operaciones que necesitan manualidad, fatiga y tiempo, garantizando un trabajo de calidad constante y óptima higiene.
- ✓ **El cilindro** vertical proporciona ventajas importantes: fácil llenado, visibilidad constante del producto e incorporación de ingredientes en cualquier momento
- ✓ **Agitado** lento, rápido o intermitente, según el producto específico a tratar.
- ✓ **Memoria automática** del último ciclo realizado y repetición del ciclo en caso de interrupción de la energía eléctrica.

Con las **Cremagel** pueden prepararse automáticamente una gran variedad de productos de pastelería: crema pastelera, crema inglesa, crema de mantequilla, bavaria, mermelada de albaricoque, mermelada de frutas del bosque, confitura de naranja, confitura de mandarina, salsa de frambuesa, salsa de chocolate, salsa de caramelo, ganache, glasa de chocolate, glasa de fresa, panna cotta, zabaione, crème caramel, flan, marshmallows, masa para buñuelos, helado fiordilatte, helado de crema, sorbete de limón, sorbete de fresa, etc.

CREMAGEL 5

- C** **Ciclo Crema** para la preparación de cremas y distintos productos de pastelería.
- ☀** **Ciclo calentamiento** para preparaciones de productos que requieren una preparación en caliente.
- ❄** **Ciclo combinado** para calentar, enfriar (pasteurizar) y congelar la mezcla transformándola en helado.
- ❄** **Ciclo de enfriamiento** para preparaciones en frío, enfriar y congelar la mezcla transformándola en helado.

CREMAGEL 10, CREMAGEL 20

Display multilinguaje con 18 ciclos predefinidos y 6 ciclos de producción programables para recetas específicas. Tiempos y temperaturas regulables para: satisfacer cualquier tipo de exigencia en la elaboración.

Cilindro vertical: fácil de llenar, muy útil para heladería. Mantecación eficaz: el helado sube y vuelve a caer. Las paredes y el fondo del cilindro transmiten las frigorías disponibles. Autodiagnóstico para facilitar la asistencia técnica.

COMBINADAS
COMBIGEL

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES

COMBIGEL 3 / 3 A
COMBIGEL 8 / 8 A

con 2 cilindros



MÁQUINAS PROFESIONALES
HEAVY DUTY, EASY TO USE

COMBINADAS VERTICALES PROFESIONALES



CVF



TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES

COMBIGEL 3, COMBIGEL 3 A, COMBIGEL 8, COMBIGEL 8 A,

los modelos de la Serie Profesional, el “verdadero obrador en una sola máquina”. Sus dos cilindros verticales de producción permiten utilizar de modo simultáneo y consecutivo el ciclo caliente y el ciclo frío de pasteurización, mantecación y elaboración de helado, sorbete y granizado.

- ✓ **Permiten** mezclar y calentar un sabor y al mismo tiempo enfriar y mantecar otro.
- ✓ **Permiten** preparar recetas correctas y específicas para cada sabor
- ✓ **Satisfacen** cualquier necesidad para preparar sorbetes o granizados y, sobre todo, permiten obtener helados de alta calidad gracias a las mezclas “en caliente”.
- ✓ **Ciclo por tiempo:** proporciona al helado la estructura y la consistencia deseadas.
- ✓ **Ciclo por temperatura:** permite obtener la misma consistencia de producto acabado con cantidades de mezcla diferentes.
- ✓ **Conservación** al finalizar el ciclo: para facilitar el trabajo al operador.
- ✓ **Indicación** del tiempo de funcionamiento para un programa de mantenimiento preventivo.
- ✓ **Autodiagnóstico:** para facilitar la asistencia técnica.

COMBINADAS VERTICALES PASTOGEL T

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES

PASTOGEL T 3-6
PASTOGEL T 4-8
T 4-8 A
con 1 cilindro



MÁQUINAS ALTA GAMA
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

COMBINADAS VERTICALES PASTOGEL T



CVF

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



PASTOGEL T 3-6, PASTOGEL T 4-8, PASTOGEL T 4-8 A,

mantecadoras multiuso de Alta Gama para amalgamar, cocer, pasteurizar y helar cualquier tipo de mezcla.

- ✓ **Versátiles y rápidas** a la hora de elaborar cualquier producto que requiera un tratamiento térmico calor/frío.
- ✓ **Pantalla táctil resistiva** de 5 pulgadas en color con 18 ciclos predefinidos: 9 para Heladería, 7 para Pastelería, 2 para Gastronomía y ciclos de producción programables en serie para recetas específicas.
- ✓ **La pasteurización y la mantecación** se realizan en un único cilindro, para evitar cualquier tipo de manipulación o trasvase, garantizando la máxima higiene. Un obrador completo en una sola máquina.
- ✓ **Mínimo espacio**, fácil de instalar incluso en los obradores más reducidos.
- ✓ **Calentamiento indirecto** mediante líquido termoconductor, protege las características organolépticas de los ingredientes.
- ✓ **Gracias a su tapa transparente** es posible controlar las fases de elaboración. La apertura de la tapa ofrece la posibilidad de crear especialidades imposibles de realizar con las mantecadoras horizontales.
- ✓ **Cilindro vertical**: fácil de llenar, muy útil para heladería. Mantecación eficaz: el helado sube y vuelve a caer. Las paredes y el fondo del cilindro transmiten las frigorías disponibles.
- ✓ **Autodiagnóstico** para facilitar la asistencia técnica.



CREMAGEL SERIE PROFESIONAL



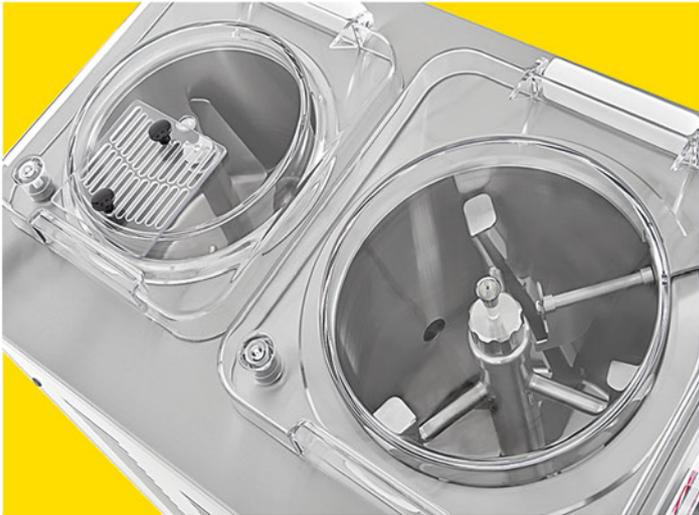
*Mezclan,
hidratan,
pasteurizan,
enfrian,
mantienen,*



Velocidad de
agitación lenta,
rápida o intermitente
según el producto
específico tratado.

COMBIGEL SERIE PROFESIONAL

*mezclan,
calientan,
cuecen,
abatan,
congelan.*



Ideal para locales con pequeños obradores donde no es posible instalar más de una máquina;



PASTOGEL ALTA GAMA



*Mezcla,
calienta,
pasteuriza,
enfría,
congela,
dispensa.*



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



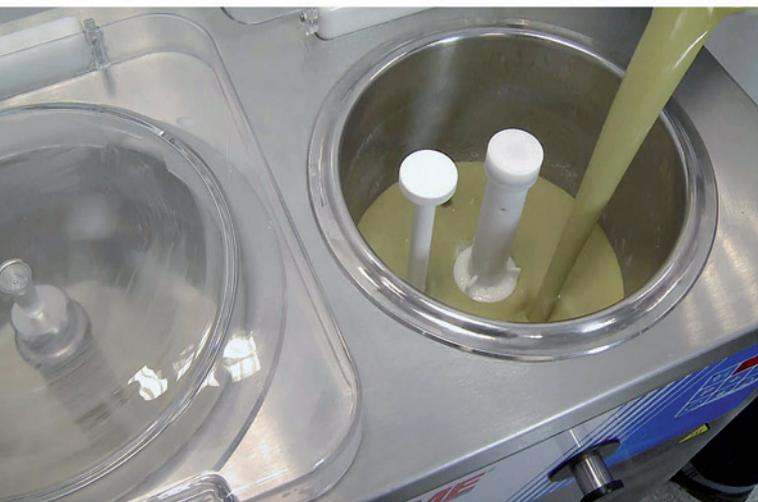
CLIENTES TÍPICOS

Las **máquinas combinadas** encuentran una amplia demanda entre los usuarios interesados en el mundo de la heladería artesanal. También son aptas para preparar sorbetes de alta calidad porque permiten elaborar jarabes de azúcar en caliente. Estos versátiles modelos generan una fuerte fidelización en los usuarios porque frecen la posibilidad de elaborar recetas específicas para cada sabor.

Ideales para pastelerías, heladerías y chocolaterías, tiendas de delicatessen, restaurantes, quioscos, actividades con producción media y pequeños obradores y todas las actividades de catering que preparan y ofrecen la infinita variedad de productos que las máquinas combinadas pueden producir.

DATOS TÉCNICOS Y PRESTACIONES

	Anch. Prof. Alt.	Corriente	Condensación	Mezcla por ciclo, L	Mezcla por ciclo, Kg	Duración del ciclo, min	Producción máx. horas, L
PROFESIONALES							
CREMAGEL 5	46x60x110	6 A - 3 kW V 400 - 50 - 3	aire	1÷5	1,2÷5	15÷30	segundo producto
CREMAGEL 10	49x60x110	8 A - 5 kW V 400 - 50 - 3	aire/agua	3÷10	3,5÷11	8÷40	segundo producto
CREMAGEL 20	51x70x115	11 A - 6 kW V 400 - 50 - 3	aire/agua	4÷18	4,5÷19	8÷40	segundo producto
ALTA GAMA TOUCH							
PASTOGEL T 3-6	49x60x110	8 A - 5 kW V 400 - 50 - 3	aire/agua	3÷6	3,5÷7	8÷40	10÷35
PASTOGEL T 4-8	51x70x115	13 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	agua	4÷8	4,5÷9	8÷40	20÷60
PASTOGEL T 4-8 A	51x90x115	14 A - 7 kW V 400 - 50 - 3	aire	4÷8	4,5÷9	8÷40	20÷60
PROFESIONALES							
COMBIGEL 3	74x45x105	14 A - 5,6 kW V 400 - 50 - 3	agua	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	15÷30
COMBIGEL 3 A	74x45x105	14 A - 5,6 kW V 400 - 50 - 3	aire	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	15÷30
COMBIGEL 8	53x77x115	19 A - 10 kW V 400 - 50 - 3	agua	4÷8	4,5÷9	8÷20	35÷60
COMBIGEL 8 A	53x97x115	21 A - 10,5 kW V 400 - 50 - 3	aire	4÷8	4,5÷9	8÷20	35÷60



Los datos técnicos son puramente indicativos. Los mejores rendimientos se obtienen con cantidades promedio de mezcla. 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