



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



**RGM**

**HELADERAS Y  
MANTECADORAS  
PARA RESTAURACIÓN  
PROFESIONALES**

# HELADERAS PARA RESTAURACIÓN

**TELME**  
GELATO AND PASTRY MACHINES

**GEL 5**  
**GEL 10**  
**POKER**



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

# HELADERAS CON EXTRACCIÓN MANUAL

**RGM**

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



## **GEL 5, GEL 10, POKER,**

son las Heladeras de la Serie Profesional con extracción manual, mandos electromecánicos fáciles de usar:

- ✓ se vierte, según el modelo, la cantidad de mezcla establecida;
- ✓ se seleccionan los minutos de refrigeración;
- ✓ se ponen en marcha el agitador y el compresor;
- ✓ antes de que finalice el ciclo, se añaden las pastas aromatizantes necesarias;
- ✓ el avisador acústico indica que el ciclo ha finalizado y es posible iniciar la extracción manual del helado.

El helado fresco, preparado con profesionalidad, según los principios lógicos y respetando las normas vigentes ofrece grandes ventajas: puede estar compuesto por ingredientes naturales, genuinos y frescos, ofreciendo mayor calidad en cuanto a valor nutritivo, aspecto y gusto.

La frescura y la calidad de las materias primas son fundamentales.

También la limpieza y la higiene de los operadores, de los equipos y de las máquinas son importantes.



# MANTECADORAS PARA RESTAURACIÓN

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

**GEL 20**  
**PRATICA 9-12**  
**PRATICA 15-25**



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

# MANTECADORAS CON EXTRACCIÓN AUTOMÁTICA

**RGM**

**TELME**  
GELATO AND PASTRY MACHINES



## GEL 20, PRATICA 9-12, PRATICA 15-25,

son los Mantecadoras de la Serie Profesional con extracción automática, de reducido tamaño y fáciles de usar:

- ✓ se vierte, según el modelo, la cantidad de mezcla establecida;
- ✓ antes de que finalice el ciclo, se añaden las pastas aromatizantes necesarias;
- ✓ al finalizar el ciclo, se inicia la extracción automática del helado.

Los objetivos fundamentales para preparar helados de calidad son tres:

- ✓ la higiene total, en el respeto de las normas vigentes, un valor ético que se debe garantizar al consumidor;
- ✓ la calidad organoléptica que proporciona la frescura y la calidad de los ingredientes y el equilibrio correcto de los sabores.
- ✓ la calidad estructural que se obtiene con el correcto equilibrio de agua y parte sólida, y a través de la elección y la calidad adecuadas de azúcares y grasas.



# HELADERAS PROFESIONALES CON EXTRACCIÓN MANUAL



**GEL 5, GEL 10, POKER,** son las Heladeras Profesionales con extracción manual que ofrecen grandes ventajas a la restauración.

Su reducido tamaño facilita la instalación incluso en pequeños laboratorios.

Fáciles de usar, permiten controlar las fases de mantecación a través de la tapa transparente. Funcionan con ciclo por tiempo y permiten obtener la estructura y la consistencia óptima del helado. Pueden elaborar granizados clásicos y sorbetes tradicionales de fruta. Están alimentadas con corriente monofásica y su mantenimiento es mínimo.



# MANTECADORAS CON EXTRACCIÓN AUTOMÁTICA

**GEL 20,**  
**PRATICA 9-12, PRATICA 15-25,**  
son las Mantecadoras Profesionales con extracción automática para la producción cualificada de helados y granizados con la consistencia justa. Están alimentadas con corriente trifásica para su uso continuado. Producen helado listo para la venta inmediata. Los compradores típicos pueden ser restauradores o comercios y comunidades para las que la venta diaria de helado representa una actividad complementaria importante.



## 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
<b>PROFESIONALES</b>							
<b>GEL 5</b>	41x46x32	4,5 A - 0,6 kW V 230 - 50 - 1	aire	0,5÷1	0,6÷1,2	15÷20	5
<b>GEL 10</b>	39x46x85	7,5 A - 1 kW V 230 - 50 - 1	aire	1÷2	1,2÷2,3	10÷20	10
<b>POKER</b>	50x56x40	7,5 A - 1 kW V 230 - 50 - 1	aire	1÷2	1,2÷2,3	10÷15	10
<b>GEL 20</b>	46x51x96	8 A - 2,2 kW V 400 - 50 - 3	aire	2÷4	2,3÷4,5	10÷15	20
<b>PRATICA 9-12 trifásica</b>	41x51x59	7 A - 1,2 kW V 400 - 50 - 3	aire	1÷2	1,2÷2,3	10÷20	9
<b>PRATICA 9-12 monofásica</b>	41x51x59	8 A - 1,2 kW V 230 - 50 - 1	aire	1÷2	1,2÷2,3	10÷20	9
<b>PRATICA 15-25 trifásica</b>	47x51x96	5 A - 2,4 kW V 400 - 50 - 3	aire/agua	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	25
<b>PRATICA 15-25 monofásica</b>	47x51x96	11 A - 2,4 kW V 230 - 50 - 1	aire/agua	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	25



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

**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](http://www.telme.it)