

TELME®

GELATO AND PASTRY MACHINES

- ✓ Dimensiones reducidas
- ✓ Visibilidad constante del producto
- ✓ Relleno fácil y rápido
- ✓ Rápida adición de ingredientes
- ✓ Estructura y consistencia óptima del helado, seco y espatulable



VBF

MANTECADORAS VERTICALES PROFESIONALES Y ALTA GAMA

MANTECADORAS VERTICALES PRATICA

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

PRATICA 35-50
PRATICA 42-60
PRATICA 54-84



MÁQUINAS PROFESIONALES
HEAVY DUTY, EASY TO USE

MANTECADORAS VERTICALES PROFESIONALES

VBF

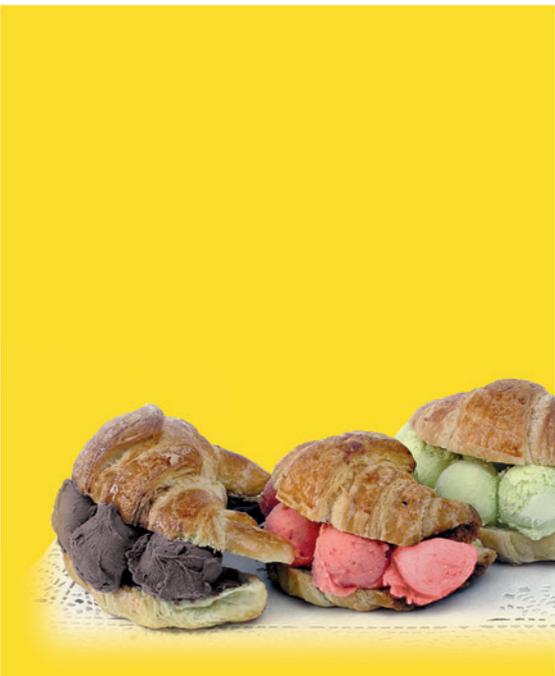
TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



PRATICA 35-50, PRATICA 42-60, PRATICA 54-84,

los mantecadoras verticales de la Serie Profesional, robustas, fiables y sin elementos superfluos. Forman parte de la gama profesional, con el frente inox "scotch brite" ofrecen fiabilidad, facilidad de uso y precio competitivo.

- ✓ El **cilindro vertical** ofrece ventajas importantes: fácil llenado (especialmente útil en heladería), visibilidad constante del producto y posibilidad de añadir ingredientes en cualquier momento.
- ✓ El **ciclo por tiempo**, regulable, permite obtener el helado necesitado y identifica la correcta temperatura por cada mezcla.
- ✓ El **ciclo por temperatura** permite obtener siempre el mismo resultado aunque se utilicen distintas cantidades de mezcla. La temperatura del helado indica el porcentaje de agua congelada que a su vez influye en una correcta conservación. El helado, al final del ciclo, se puede distribuir incluso a los pocos minutos porque la máquina lo mantiene automáticamente a las condiciones ideales
- ✓ La **inversión** del sentido de rotación y la duplicación de la velocidad del agitador, garantizan una óptima extracción.



MANTECADORAS VERTICALES ECOGET

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

ECOGET 30-90
ECOGET 40-120
ECOGET 50-160
ECOGET 60-200

VBF



MÁQUINAS DE ALTA GAMA
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

MANTECADORAS VERTICALES ALTA GAMA

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES



**ECOGEL T 30-90,
ECOGEL T 40-120,
ECOGEL T 50-160,
ECOGEL T 60-200,**

los mantecadoras
verticales de la
Series Alta Gama,
ofrece un rendimiento
superior para satisfacer
a los usuarios más
exigentes.

- ✓ Todos los modelos equipados con **Pantalla táctil** resistiva de 5 pulgadas en color, un interfaz intuitiva, inmediata y fácil de usar; **inversor** para la variación de velocidad del motor del mezclador.
- ✓ Las máquinas tienen los siguientes **programas preestablecidos**:
 - 15 programas por temperatura para helado tradicional;
 - 3 programas "High Overrun";
 - 3 programas "Low Overrun";
 - 3 programas por tiempo;
 - 1 programa para granizado de frutas o menta;
 - 1 programa para granizado de café;
 - programas libres en serie.
- ✓ **El sistema patentado "DSRS"** (Dual Stage Refrigeration System) permite **una reducción del 20%** de potencias nominales aplicadas y en consecuencia se reduce el consumo de energía y agua. Es posible mantecar y elaborar con extrema rapidez o bien **ahorrar hasta un 40% de energía**. El cilindro, después de descargar el helado, se puede mantener frío a 0°C. El usuario puede reemplazar los componentes de desgaste normal en relación con el tiempo de operación, asegurando así la longevidad de los congeladores por lotes **ECOGEL T**.
- ✓ **Nuevos detalles** de diseño y revestimientos de acero inoxidable "scotch brite" dan brillo y belleza a estas máquinas.

PRATICA PROFESIONALES

CARACTERÍSTICAS COMUNES A LAS MANTECADORAS VERTICALES



1. **Dimensiones reducidas** para facilitar la instalación hasta en los obradores más pequeños.
2. **Cilindros evaporadores verticales** para una superficie de intercambio mayor gracias al uso de las paredes y el fondo del cilindro para transmitir las frigorías.
3. **Tapa transparente** para poder observar perfectamente las distintas fases de mantecación.
4. **Elementos rascadores móviles** para aprovechar al máximo toda la potencia de los compresores frigoríficos modernos, gracias a la acción eficaz de los elementos rascadores que el helado empuja contra el cilindro.



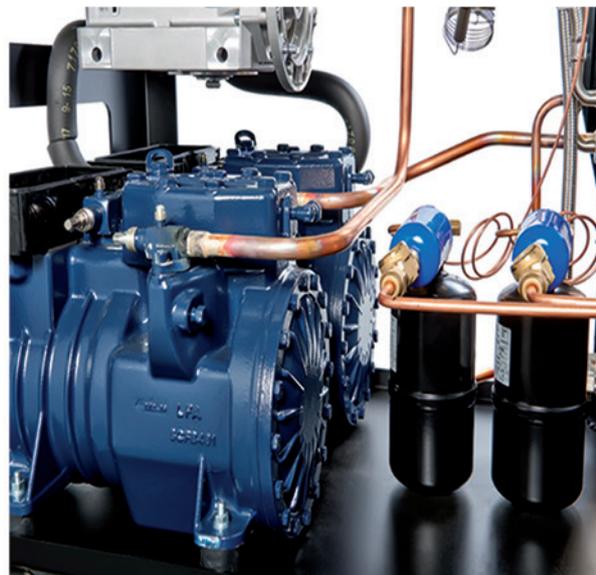
CARACTERÍSTICAS COMUNES A LAS MANTECADORAS VERTICALES

5. **Flexibilidad y cantidad variable** para optimizar el uso en cada momento según las necesidades.
6. **Soportes giratorios** para facilitar el transporte de la máquina.
7. **Autodiagnóstico** para facilitar la asistencia técnica y un mantenimiento adecuado.
8. **El grupo de lavado** (opcional) intencionalmente externo, es profesional y permite varios tipos de uso: dirigir o dosificar el chorro; lavar varias máquinas; mezclar agua caliente y fría; sanificar y garantizar la máxima higiene.
9. **Dispositivo específico de extracción** para straciatella, frutos secos, fruta y chocolate.

ECOGEL T ALTA GAMA



Todos los modelos **ECOGEL T** tienen dos sistemas de refrigeración que permitir un notable ahorro de energía.



DATOS TÉCNICOS Y PRESTACIONES

	Anch. Prof. Alt. cm	Corriente	Condensa- ción	Mezcla por ciclo, L	Mezcla por ciclo, Kg	Producción horas, min	Producción máx. horas, L
PROFESIONALES							
PRATICA 35-50 trifásica	49x70x112	8 A - 3,5 kW V 400 - 50 - 3	aire/agua	3÷7	3,5÷8	8÷12	50
PRATICA 35-50 monofásica	49x70x112	22 A - 3,5 kW V 230 - 50 - 1	aire/agua	3÷7	3,5÷8	8÷12	50
PRATICA 42-60	49x70x112	15 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	agua	4÷8	4,5÷9	8÷12	60
PRATICA 42-60 A	49x90x112	16 A - 7 kW V 400 - 50 - 3	aire	4÷8	4,5÷9	10÷12	60
PRATICA 54-84	49x70x115	21 A - 7,5 kW V 400 - 50 - 3	agua	7÷11	8÷13	8÷12	75
ALTA GAMA TOUCH							
ECOGEL T 30-90	51x70x115	22 A - 8,5 kW V 400 - 50 - 3	agua	4÷11	4,5÷13	6÷12	90
ECOGEL T 40-120	60x78x125	27 A - 12 kW V 400 - 50 - 3	agua	5÷18	6÷20	6÷12	120
ECOGEL T 50-160	60x78x125	32 A - 13 kW V 400 - 50 - 3	agua	8÷24	9÷27	8÷12	160
ECOGEL T 60-200	62x85x125	32 A - 13 kW V 400 - 50 - 3	agua	15÷30	16÷34	8÷12	200



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