

Softeis-Maschinen

10 Modelle für unterschiedliche
Kundenbedürfnisse



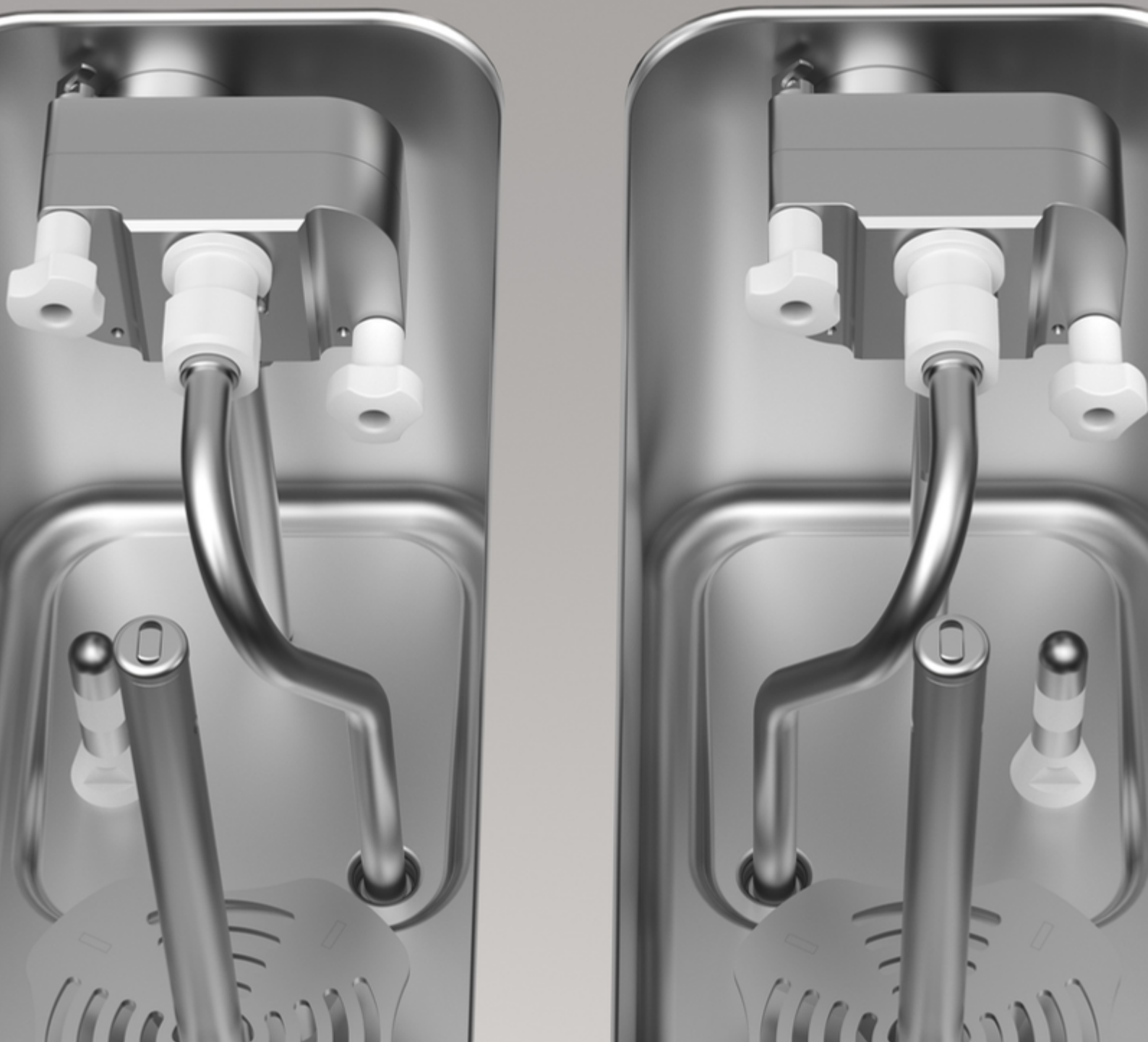


Zehn umweltfreundliche und energieeffiziente Modelle für jeden Bedarf, erhältlich in Pumpen- und Gravitationsausführung.



Die TELME Gelato Soft-Maschinen wurden dank über 30 Jahren Know-how entwickelt und gebaut und vereinen die besten technischen und technologischen Lösungen, um Zuverlässigkeit und maximale Leistung zu garantieren.

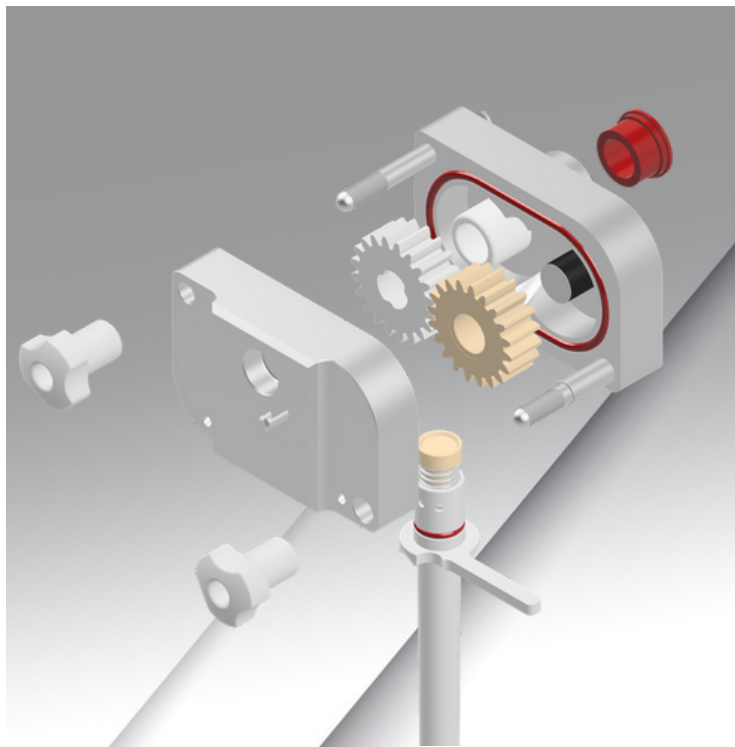
Die Maschinen sind sowohl als Tisch- als auch als Standmodell erhältlich und bieten somit absolute Flexibilität im Betrieb.



DER TRICHTER

Der Trichter mit exklusivem TELME-Design ist als Monoblock mit dem oberen Teil der Maschine gefertigt, um maximale Hygiene zu gewährleisten. Seine Form ermöglicht den Betrieb mit extrem niedrigen Mindestfüllmengen und garantiert eine vollständige Entleerung während des Reinigungsvorgangs.

Eine optimale Konservierung der Mischung wird durch ein indirektes Kühlsystem gewährleistet, das die Bildung von Eis im Inneren des Behälters verhindert. Das Trichterrührwerk (optional) garantiert die Homogenität der Mischung auch nach längeren Zeiträumen. Die erste Warnung informiert den Bediener, dass die Mischung bald aufgebraucht ist; die zweite Warnung informiert, dass die Mischung aufgebraucht ist und die Ausgabe nicht fortgesetzt werden kann, wodurch die Maschine automatisch in den Konservierungsmodus wechselt.



ZAHNRADPUMPE

Die Zahnradpumpe gewährleistet einen hohen, konstanten und einstellbaren Überlauf und erfüllt zudem eine emulgierende Funktion der Mischung. Die Zahnradpumpe lässt sich leicht reinigen, da sie aus wenigen Komponenten besteht, deren Montage und Demontage auf einzigartige Weise erfolgt, wodurch das Fehlerrisiko verringert wird.

Die Komponenten der Zahnradpumpe werden aus zertifizierten Materialien und mit fortschrittlichen Technologien hergestellt, die speziell für den Lebensmittelsektor entwickelt wurden und eine hohe Betriebsleistung, langfristige Zuverlässigkeit und eine erhebliche Senkung der laufenden Wartungskosten gewährleisten.



7-ZOLL-TOUCHSCREEN

Die Benutzerfreundlichkeit wird durch den großen 7-Zoll-Touchscreen mit kapazitiver Technologie verbessert. Die moderne und intuitive Benutzeroberfläche stellt den Bediener in den Mittelpunkt des Prozesses. Echtzeitüberwachung und Parameterverwaltung sind per Fingertipp möglich und geben dem Bediener so die vollständige Kontrolle über jede Betriebsphase.



DIAMOND BOLD

Dank seines intelligenten Designs in Diamantform bietet der Ausgabebereich viel Platz und ist äußerst praktisch, sodass das Befüllen von Einzelportionen und Mitnahmebehältern sowie das Dekorieren von Desserts vereinfacht werden.

DISPLAY

Uneingeschränkte Übersichtlichkeit: Das neue, gut lesbare Display ermöglicht die Überwachung aller Parameter auch aus großer Entfernung. Da die Hauptfunktionen immer griffbereit sind, ist die Benutzererfahrung intuitiv, flüssig und umfassend.



Die Maschinen der Professional-Serie vereinen Benutzerfreundlichkeit und Vielseitigkeit.

Die Maschinen der Professional-Serie sind mit 2-Liter-Direktverdampfungs-Gefrierzylindern ausgestattet, die von einer fortschrittlichen digitalen Steuereinheit gesteuert werden, die Präzision und gleichbleibende Ergebnisse gewährleistet. Die Modelle mit zwei Geschmacksrichtungen verfügen über ein unabhängiges Doppelkühlsystem.

Erhältlich sind 4 kompakte, aber leistungsstarke Tischmodelle mit allen verfügbaren Optionen und 2 Standmodelle mit hoher Produktionskapazität, innovativem und essentielltem Design und absoluter Flexibilität im Betrieb.

Die Top Level Modelle zeichnen sich durch ihre hohe Produktionskapazität aus.

Die Top-Level-Modelle sind mit extragroßen 2,5-Liter-Zylindern und der exklusiven Direktverdampfungstechnologie ausgestattet und somit für hohe Produktionsmengen ausgelegt. Die Modelle mit zwei Geschmacksrichtungen verfügen über ein separates Doppelkühlsystem. Alle Funktionen werden über das elegante neue 7-Zoll-Touchdisplay gesteuert, das als intelligente Kommandozentrale jeden Vorgang einfach, flüssig und fehlerfrei macht.

Das WLAN gewährleistet die Verbindung zum TELME CLOUD SYSTEM, einem Webportal, über das Sie die Betriebsparameter aus der Ferne überwachen und ändern, alle Aktivitäten protokollieren und detaillierte Statistiken erstellen können. So optimieren Sie die Verwaltung und bauen Ihr Geschäft aus. Erhältlich sind zwei Tischmodelle und zwei Standmodelle.



Professional- Serie Maschinen

Version:	Tischgerät mit 1 Sorte
Zufuhr:	Pumpe / Gravitation
Zylinderkapazität	2,0 Liter
Behälterkapazität (Gravitation):	12,0 Liter
Behälterkapazität (Pumpe):	8,0 Liter
Stundenleistung:	20 kg/Stunde 260 (75g Portionen)
Stromversorgung:	380-415/50/3 220-240/50/1 220/60/3, 220/60/1
Kühlung:	Luft
Abmaße:	Breite 450 mm Tiefe 647 mm Höhe 895 mm



Professional- Serie Maschinen

Version:	Tischgerät mit 2 Sorten
Zufuhr:	Pumpe / Gravitation
Zylinderkapazität	2 x 2,0 Liter
Behälterkapazität (Gravitation):	2 x 12,0 Liter
Behälterkapazität (Pumpe):	2 x 8,0 Liter
Stundenleistung:	40 kg/Stunde 520 (75g Portionen)
Stromversorgung:	380-415/50/3 220/60/3
Kühlung:	Luft / Wasser
Abmaße:	Breite 550 mm Tiefe 674 mm Höhe 925 mm



Professional- Serie Maschinen

Version:

Zufuhr:

Zylinderkapazität

Behälterkapazität
(Gravitation):

Behälterkapazität
(Pumpe):

Stundenleistung:

Stromversorgung:

Kühlung:

Abmaße:

SOFT 340 V / SOFT 350 VP

Standgerät mit 2 Sorten

Pumpe / Gravitation

2 x 2,0 Liter

2 x 12,0 Liter

2 x 8,0 Liter

40 kg/Stunde

520 (75g Portionen)

380-415/50/3

220/60/3

Luft / Wasser

Breite 550 mm

Tiefe 674 mm

Höhe 1500 mm



Top-Level-Maschinen

Version:	Tischgerät mit 1 Sorte
Zufuhr:	Pumpe / Gravitation
Zylinderkapazität	2,5 Liter
Behälterkapazität (Gravitation):	12,0 Liter
Behälterkapazität (Pumpe):	8,0 Liter
Stundenleistung:	25 kg/Stunde 330 (75g Portionen)
Stromversorgung:	380-415/50/3 220/60/3
Kühlung:	Luft / Wasser
Abmaße:	Breite 450 mm Tiefe 647 mm Höhe 895 mm

SOFT T 130 C / SOFT T135 CP



Top-Level-Maschinen

Version:	Standgerät mit 2 Sorten Touchpanel
Zufuhr:	Pumpe / Gravitation
Zylinderkapazität	2 x 2,5 Liter
Behälterkapazität (Gravitation):	2 x 12,0 Liter
Behälterkapazität (Pumpe):	2 x 8,0 Liter
Stundenleistung:	50 kg/Stunde 650 (75g Portionen)
Stromversorgung:	380-415/50/3 220/60/3
Kühlung:	Luft / Wasser
Abmaße:	Breite 550 mm Tiefe 674 mm Höhe 1500 mm

SOFT T 360 V / SOFT T 370 VP





TELME S.p.A.

Via Sandro Pertini, 10
26845 Codogno LO
+39 0377 46.6660
www.telme.it
telme@telme.it

 /telmespa

 /TELME.Italia

 /telmespa