



Katalog

Telme Cremagel

CREMAGEL 5 e CREMAGEL10
 Mehrzweck-Maschinen, die sämtliche klassischen Cremes und andere Konditorspezialitäten zubereiten und die verschiedenen Speiseeis-Mischungen pasteurisieren und frieren. Sie verfügen über 3 spezifische Programme:
 P1C automatischer Zyklus für warme Zubereitungen
 P2F automatischer Zyklus für kalte Zubereitungen
 P3C automatischer Zyklus für warme und kalte Zubereitungen.
 Variabler Temperaturbereich von +99°C bis -15°C. Die verschiedenen Temperaturen sind einstellbar und die Wärmebehandlungen in einem einzigen Zylinder gewährleisten höchste Hygiene.

Technische Daten		Modelle Cremagel	
		Cremagel 5	Cremagel 10
Breite	cm	40	49
Tiefe	cm	60	60
Höhe	cm	72	110
Strom		6 A - 3 kW V 400 - 50 - 3	8 A - 5 kW V 400 - 50 - 3
Kondensation		Luft	Luft/Wasser
Mischung pro Zyklus	Lt.	1/5	3/10
Zyklusdauer	min.	15/30	8/40
Stundenleistung	Lt.	-	-