



## Katalog

### Telme Cremekocher

**TERMOCREMA**

- Automatisiert alle notwendigen Tätigkeiten, die Kraft, Mühe und Zeit erfordern;  
 - gewährleistet eine optimale Verarbeitungshygiene  
 - Mischt, vermischt und knetet mit vorprogrammierter Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit folgende Zutaten: Milch, Sahne, Trockenmilch, Mehl, Früchte, Zucker, Dextrose, Eier, Emulgatoren, Stabilisatoren usw., die notwendig sind, um klassische Cremes, Konditoreispezialitäten, gastronomische Zubereitungen und verschiedene Mischungen für Eisspezialitäten herzustellen  
 - Erhitzt, entkeimt und kocht: löst Fette und Schokolade, weicht feste Teile auf, eliminiert den Großteil der krankheitserregenden Bakterienflora und lässt überflüssiges Wasser verdampfen  
 - Temperiert Bitter-, Milch- und weiße Schokolade  
 - Kühlung, Schockkühlung und Konservierung: schließt die Pasteurisierung ab, wobei die Vermehrung der restlichen Bakterienflora gestoppt wird ("Mikrobiostase"). Die gefertigten Produkte werden bei einer Temperatur erhalten, die den Richtlinien entspricht

Technische Daten		Modelle Cremekocher		
		Cremagel 10	Termocrema 30	Termocrema 60
Breite	cm	49	55	55
Tiefe	cm	60		65
Höhe	cm	110	115	120
Strom		8 A - 5 kW V 400 - 50 - 3	9,5 A - 4,5 kW V 400 - 50 - 3	16 A - 9 kW V 400 - 50 - 3
Kondensation		Luft/Wasser	Luft/Wasser	Wasser
Max. Mischung pro Zyklus	Lt.	03/10	15/30	30/60
Zyklusdauer	min.	8/40	90/130	90/130