



Katalog

Telme Gelshow

BESONDERE MERKMALE UND VORTEILE DER KONTINUIERLICHEN SPEISEEISMASCHINEN GELSHOW VON TELME

 - Niedrigere Anschaffungskosten gegenüber anderen Zubereitungs- und Verkaufslösungen.
 - Geringer Platzbedarf.
 - Arbeitsraum und Verkaufsvitrine werden nicht benötigt.
 - Sehr einfache Bedienung und Handhabung, die keine besondere Schulung voraussetzen.
 - Die Maschinen ermöglichen eine hervorragende Sichtbarkeit des Produktes während der Zubereitung.
 - Kontinuierliche Mischung und Kühlung, um stets fertiges Speiseeis zu erhalten.
 - Es besteht jederzeit die Möglichkeit, verschiedenste Zutaten hinzuzufügen.
 - Es sind zwei Gefriertemperaturen und eine Konservierungstemperatur einstellbar.
 - Sicherheitsmagnet am Deckel vorhanden.
 - Das fertige Speiseeis wird direkt vom Kühlzylinder zum Verzehr ausgegeben.
 - Hygienisch einwandfrei, leicht zu reinigen.

</div>

Technische Daten		Modelle Gelshow			
		Gelshow 2	Gelshow 4	Gelshow 2x3	Gelshow 4x3
Breite	cm	39	46	110	120
Tiefe	cm	46	51	53	53
Höhe	cm	97	97	97	97
Strom					
Kondensation		Luft	Luft	Luft/Wasser	Luft/Wasser
Mischung für Zyklus	Lt.	1/2	2/4	1/2 x 3	2/4 x 3
Zyklusdauer		kontinuierlich	kontinuierlich	kontinuierlich	kontinuierlich
Stundenleistung		-	-	-	-