



Katalog

Telme HBF Kombigeräte

HBF COMBI

sind ideal zur Herstellung von Speiseeis mit speziellem Rezept, wie zum Beispiel, Schokolade in den verschiedenen Varianten: weiße Schokolade, Milkschokolade, Zartbitterschokolade, Bitterschokolade, usw. - Erwärmungswanne mit einem Fassungsvermögen, das die Zubereitung großer Mengen für jede Sorte oder eine Milchbasis eines Sirups und das Fruchteis ermöglicht. - Die getrennten Heiz- und Kühlvorrichtungen erlauben gleichzeitiges Heizen und Frieren. - Sie bereiten höhere Mengen als andere Geräte mit gleicher Nennleistung zu. - Effiziente und schnelle Bearbeitungszyklen. - Zunahme des Volumens um etwa 40% und beachtliche Cremigkeit des Speiseeises. - Das Produkt wird effizient und vollständig ausgegeben. - Speiseeis mit optimaler Struktur und Streichfähigkeit. - Große Ablagefläche für Schalen und Behälter. Sie ist hervorragend und verfügt über ein Gitter, das den Boden der Schalen oder Behälter sauber hält.

Technische Daten		Modelle Kombigeräte HBF	
		HBF Combi 10+10	HBF Combi 15+15
Breite	cm	57	57
Tiefe	cm	78	78
Höhe	cm	150	150
Strom		21 A - 11,5 kW V 400 - 50 - 3	27 A - 12,2 kW V 400 - 50 - 3
Kondensation		Wasser	Wasser
Mischung pro Zyklus	Lt.	10+10	15+15
Zyklusdauer	min.	10/15	10/15
Max. Herstellung pro Stunde	Lt.	50	70