



Katalog

Telme Kombigeräte

PASTOGEL

Mehrsprachige Display-Anzeige, 14 vorprogrammierte Zyklen und 10 programmierbare Herstellungszyklen für eigene Rezepte. Regulierbare Zeiten und Temperaturen erlauben es, jede Arbeitsanforderung zu erfüllen. Vertikaler Zylinder: einfach zu füllen, sehr nützlich in der Eisdele. Effizientes Rühren: das Speiseeis wird angehoben und fällt wieder herunter. Wände und Boden des Zylinders werden zur Übertragung der gesamten vorhandenen Kältekapazität genutzt. Die Selbstdiagnose vereinfacht den technischen Kundendienst. **COMBIGEL** Mit zwei vertikalen Zylindern, erlaubt Wärme- und Kältezyklus gleichzeitig oder nacheinander anzuwenden, um Speiseeis, Sorbet und Granita herzustellen oder zu pasteurisieren. Zeitzyklus: für die gewünschte Struktur und Konsistenz des Speiseeises. Temperaturzyklus: erlaubt es, auch bei verschiedenen Ansatzmengen dieselbe Konsistenz des Endproduktes zu erhalten. Konservierung am Zyklusende: als Arbeitserleichterung. Anzeige des Betriebsdauer: für die Wartungsplanung. Selbstdiagnose: hilft dem Kundendiensttechniker.

Technische Daten		Modelle Kombigeräte						
		Pastogel 3.6	Pastogel 4.8	Pastogel 4.8 A	Combigel 3	Combigel 3 A	Combigel 8	Combigel 8 A
Breite	cm	49	51	51	74	74	63	63
Tiefe	cm	60	70	90	45	45	77	97
Höhe	cm	110	115	111	105	101	115	115
Strom		3 A - 5 kW V 400 50 3	13 A - 6,7 kW V 400 50 3	14 A - 7 kW V 400 50 3	14 A - 5,6 kW V 400 50 3	14 A - 5,6 kW V 400 50 3	19 A - 10 kW V 400 50 3	21 A - 10,5 kW V 400 50 3
Kondensation		Luft/Wasser	Wasser	Luft	Wasser	Luft	Wasser	Luft
Mischung		3/3	4/3	4/3	2/4	2/4	4/3	4/3
Zyklusdauer	min.	8/40	8/40	8/40	10/20	10/20	8/20	8/20
Max. Herstellung pro Stunde	Lt.	10/36	20/60	20/60	10/30	10/30	36/60	36/60