



## Katalog

### Telme Softeis- und Joghurtmaschinen

#### **SOFTGEL**

**Hauptfunktionen** - Konserviert die Mischung bei 4°C. - Mischt und gefriert. Vermengt Luft mit dem Eismix und verwandelt ihn in Speiseeis. - Konserviert fertige Eismengen in den Gefrierzylindern. - Sofortausgabe nach Bedarf.

**Verwendung:** - Verkauf von Softeisportionen und Frozen Joghurt. - Zubereitung und Garnierung von Eisschalen und Desserts. - Füllen von Eisbechern. Diese Modelle werden durch Ladeventile betrieben.

Jeder kann mit dem Verkauf des beliebten und gewinnbringenden "Softeis" beginnen. Softgel 112 P, mit einem Zylinder für eine Sorte Softeis, Softgel 320 P, Softgel 336 P und Softgel 348 P mit zwei Zylindern für zwei Sorten und eine gemischte Sorte Softeis. Diese Modelle arbeiten mit Drehschieberpumpen, die eine beträchtliche Volumenzunahme garantieren. Die vermengte Luft ermöglicht eine besondere Struktur des abgegebenen Produktes, sowohl Softeis als auch Joghurt sind von einer außergewöhnlichen Cremigkeit gekennzeichnet.

Technische Daten		Modelle Softeis & Joghurtmaschinen						
		Softgel 112	Softgel 320	Softgel 336	Softgel 112 P	Softgel 320 P	Softgel 336 P	Softgel 348 P
Dreie	cm	40	50	50	45	50	60	60
Tiefe	cm	55	55	55	60	60	70	72
Höhe	cm	72	72	140	82	82	100	150
Strom		10 A - 1,7 kW V 230 - 50 - 1	13 A - 2,4 kW V 230 - 50 - 1 10 A - 2,4 kW V 400 - 50 - 3	10 A - 3,8 kW V 400 - 50 - 3	11 A - 2,1 kW V 230 - 50 - 1	15 A - 2,9 kW V 230 - 50 - 1 12 A - 2,9 kW V 400 - 50 - 3	11 A - 4 kW V 400 - 50 - 3	15 A - 5,3 kW V 400 - 50 - 3
	Kondensation Reserve	lit	Luft 6	Luft 2x6	Luft 2x6	Luft 7	Luft 2x7	Luft 2x14
Produktion in der h, Waffeln zu 75 g		120	100	300	120	200	360	400
Produktion in der h, kg		9	14	23	9	10	27	30