TELME®

gelato and pastry machines

ACW

MONTAPANNA

PROFESSIONALI & ALTA GAMMA

MONTAPANNA
PRIMA 2 - PRIMA 5

PRIMA 2, PRIMA 5,

i montapanna della Serie Professionale convenienti e funzionali, adatti alle piccole, medie imprese e disponibili ad un prezzo contenuto.

- ✔ Producono una panna montata con aumento di volume importante e struttura ferma e stabile.
- ✔ Conservano a 4°C la panna liquida, la trasformano in panna montata per il passaggio nel labirinto e la erogano a comando manuale.
- ✔ Il coperchio trasparente permette un facile controllo della quantità di panna liquida nella vaschetta di riserva.

PRIMA 2
PRIMA 5

✔ Sono dotati di vaschette estraibili che facilitano il lavaggio e la migliore igiene.

SERIE PROFESSIONALE
HEAVY DUTY, EASY TO USE

BETA 2, BETA 5, CONTINUO 5

BETA 2, BETA 5, CONTINUO 5,

i montapanna di Alta Gamma per professionisti esigenti, costruiti per garantire una forte produzione e una resa ottimale.

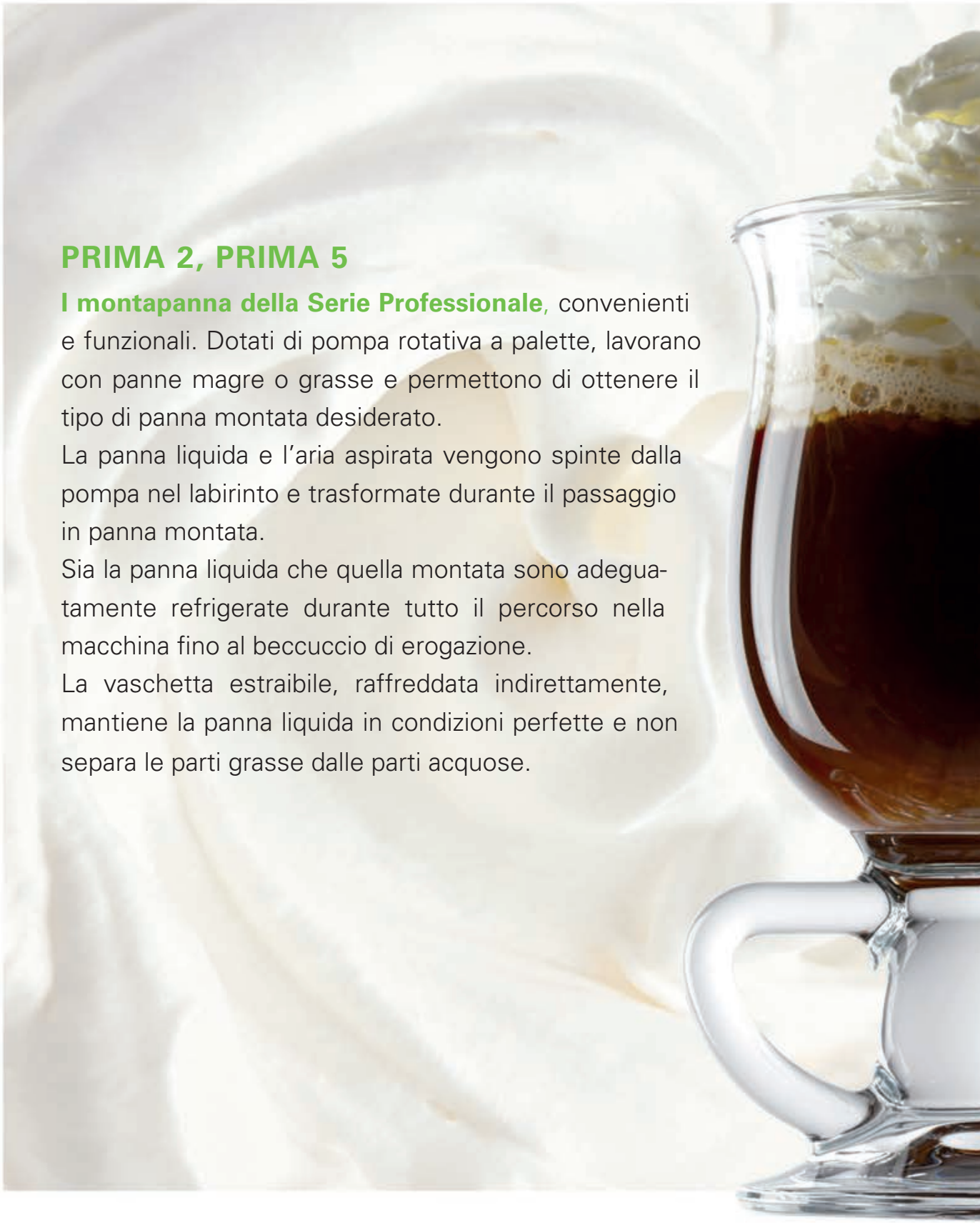
MACCHINE DI ALTA GAMMA
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

MONTAPANNA ALTA GAMMA

TELME
gelato and pastry machines

- ✔ **Sono forniti** con comandi elettronici, indicazione della temperatura e dosatore.
- ✔ **Erogano** la panna montata a comando manuale in porzioni o a dose regolabile. Permettono di ottenere la quantità di prodotto desiderata e funzionano sempre in modo silenzioso.
- ✔ **Dotati di coperchio trasparente**, vaschetta estraibile che facilita il lavaggio e garantisce la migliore igiene. **Continuo 5** ha le medesime caratteristiche e può erogare a comando manuale, in continuo o a dose regolabile.

MONTAPANNA PROFESSIONALI



PRIMA 2, PRIMA 5

I montapanna della Serie Professionale, convenienti e funzionali. Dotati di pompa rotativa a palette, lavorano con panne magre o grasse e permettono di ottenere il tipo di panna montata desiderato.

La panna liquida e l'aria aspirata vengono spinte dalla pompa nel labirinto e trasformate durante il passaggio in panna montata.

Sia la panna liquida che quella montata sono adeguatamente refrigerate durante tutto il percorso nella macchina fino al beccuccio di erogazione.

La vaschetta estraibile, raffreddata indirettamente, mantiene la panna liquida in condizioni perfette e non separa le parti grasse dalle parti acquose.

ECCELLENZA ITALIANA

MONTAPANNA ALTA GAMMA

BETA 2, BETA 5, CONTINUO 5

I montapanna di Alta Gamma con comandi elettronici per professionisti esigenti. Dotati di pompa rotativa a palette, lavorano con panne magre o grasse e permettono di ottenere il tipo di panna montata desiderato.

BETA 2 e **BETA 5** permettono l'erogazione manuale o dosata; **CONTINUO 5** permette l'erogazione manuale, continua o dosata.

Sia la panna liquida che quella montata sono adeguatamente refrigerate durante tutto il percorso nella macchina fino al beccuccio di erogazione.

La vaschetta estraibile, raffreddata indirettamente, mantiene la panna liquida in condizioni perfette e non separa le parti grasse dalle parti acquose.

ECCELLENZA ITALIANA

D A T I T E C N I C I E P R E S T A Z I O N I

	L. P. A. cm	Corrente	Riserva, L	Produzione oraria, L
PROFESSIONALI				
PRIMA 2	25x41x40	4 A - 0,3 KW V 230 - 50 - 1	2 estraibile	100
PRIMA 5	28x44x40	4 A - 0,4 KW V 230 - 50 - 1	5 estraibile	100
ALTA GAMMA				
BETA 2	25x41x40	4 A - 0,3 KW V 230 - 50 - 1	2 estraibile	100
BETA 5	25x45x40	4 A - 0,4 KW V 230 - 50 - 1	5 estraibile	100
CONTINUO 5	25x47x45	4 A - 0,4 KW V 230 - 50 - 1	5 estraibile	150

I dati tecnici sono puramente indicativi. Il costruttore si riserva il diritto di effettuare eventuali modifiche.

TELME
gelato and pastry machines

TELME S.p.A
Via S. Pertini, 10
26845 Codogno (Lodi) Italia
Tel. 0377 466660 - Fax 0377 466690
telme@telme.it - www.telme.it

12/12/2021