

TELME®

GELATO AND PASTRY MACHINES



PRODUKCJA KREMÓW TERMOCREMA T 150

PRODUKCJA KREMÓW TERMOCREMA T 150



GŁÓWNE APLIKACJE

- Kremy (maślany, budyniowy, angielski, brulee, bawarski,),
- Galaretki i żelki,
- Konfitury, musy i nadzienia owocowe,
- Żele dekoracyjne do wykończeń,
- Gansze,
- Pasta Zabajone,
- Jogurt,
- Pastryzacja bazy lodowej,
- Wyroby gastronomiczne.

PRODUKCJA KREMÓW TERMOCREMA T 150

KONSTRUKCJA I FUNKCJE

1. **Automatyzuje i przyspiesza** wszystkie czynności wymagające pracy ręcznej, oszczędza czas zapewniając higieniczną produkcję.
2. **Miesza** wszystkie składniki w określonej temperaturze, w wyznaczonym czasie z ustaloną prędkością, np. : mleko, śmietanę, mleko w proszku, mąkę, owoce, cukier, jajka, emulgatory, stabilizatory itp., potrzebne do wytworzenia kremów, ciast, baz lodowych i innych wyrobów cukierniczych.
3. **Podgrzewa i gotuje**, rozpuszcza tłuszcze, czekoladę, uwadnia części stałe, redukuje nadmiar wody, pasteryzując eliminuje bakterie chorobotwórcze.
4. **Schładza i pasteryzuje** zapobiegając namnażaniu bakterii, utrzymuje produkty w zadanej temperaturze. Umożliwia dojrzewanie mieszanki np. jogurtu.
5. **Rozpuszcza i temperuje** czekoladę (mleczną, białą, gorzką)
6. **Podwójna konstrukcja pokrywy** pozwala na dodawanie składników podczas procesu produkcji i umożliwia odparowanie wody.

TERMOCREMA T 150

KLUCZOWE CECHY

1. **Dotykowy 5-calowy** kolorowy wyświetlacz (również do użytku w rękawiczkach), intuicyjne menu, intuicyjny w obsłudze interfejs.
2. **19 standardowych programów** oraz możliwość wprowadzenia własnych.
3. **Regulacja prędkości** mieszadła falownikiem.
4. **Wszechstronność i wydajność** dla każdego produktu podczas grzania/chłodzenia.
5. **Podgrzewanie** całą powierzchnią cylindra gwarantujące uzyskanie najwyższej jakości właściwości organoleptycznych produktów.
6. **Wyjątkowo szybkie** schładzanie produktów mieszanych w cylindrze.
7. **Zarządzanie energią** dla pracy z 30% / 60% i pełnym wypełnieniem.
8. **Auto wznowianie procesu** w przypadku przerwy w zasilaniu.
9. **Auto diagnostyka** wspierająca obsługę serwisową.



PRODUKCJA KREMÓW TERMOCREMA T 150

FUNKCJONALNOŚĆ

- Wielojęzyczny wyświetlacz z 19 programami i z możliwością ustawienia własnych programów.
- Zakres temperatur od 0 ° C ÷ + 105 ° C.
- Obrót mieszadła zgodny z ruchem wskazówek zegara.
- Zmienna prędkość mieszania w zakresie od 0 do 125 obr. / min.
- Praca : ciągłe mieszanie i z przerwami, regulowany czas pauzy od 0 do 1250 ”
- Rodzaj chłodzenia: ciągłe i z przerwami.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

MODEL	SZER./GŁ./WYS.	ZASILANIE	CZŁODZENIE	POJEMNOŚĆ NA CYKL
TERMOCREMA T 150	78x96x120 cm	32 A - 20kW 400 V - 3	WODA	40/150

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



BMC POLSKA