



# TELME®

MASZyny LODOWE I CUKIERNICZE



# CHF

**KOMBINOWANE  
FREZERY HORYZONTALNE  
SERIA PROFESJONALNA**

# PROFIGEL COMBI FREZERY HORYZONTALNE COMBI



## PROFIGEL COMBI 10 + 10 PROFIGEL COMBI 15 + 15

Frezery horyzontalne Combi z serii profesjonalnej są idealne do robienia konkretnych przepisów na przykład czekolada różnego rodzaju: biała, mleczna, ciemna itd.

- ✓ **Wyposażone** w podgrzewany zbiornik, który pozwala na przygotowanie dowolnego smaku lub na bazie mlecznej lub syrop na owoce
- ✓ **Wyposażone** w oddzielne podgrzewanie i ochładzanie do produkcji sekwencyjnej
- ✓ **Szybko i efektywnie** wykonują cykle przetwarzania
- ✓ **Przygotowują** nawet o 40% większe ilości w porównaniu z innymi urządzeniami o tej samej mocy i znakomitą kremowość lodów, produkują suche lody z optymalną strukturą i możliwością wybierania
- ✓ **Łatwy w czyszczeniu**, części dotykające mieszanki i lodów można łatwo zdemontować i z powrotem zamontować bez narzędzi

**Prysznic myjący** (opcjonalnie) dla poprawnego czyszczenia i utrzymania higieny, można go używać na różne sposoby: naprowadzić strumień wody lub ustalić właściwy przepływ; czyścić więcej niż jedno urządzenie jednocześnie; mieszać ciepłą i zimną wodę jeśli potrzeba



WYTRZYMAŁE I ŁATWE W UŻYCIU  
URZĄDZENIA PROFESJONALNE

PROFIGEL COMBI 10 + 10  
PROFIGEL COMBI 15 + 15



# STEROWANIE I SYSTEM OPERACYJNY

**TELME**<sup>®</sup>  
GELATO AND PASTRY MACHINES



## STEROWANIE OGRZEWANIEM

Zawiera klawiaturę funkcji wykonywanych w górnym cylindrze

- ✓ Przycisk włącz/wyłącz
- ✓ 3 cykle grzewcze (+65°C, +85°C, +90°C);
- ✓ rotacja zgodnie ze wskazówkami zegara
- ✓ programowanie
- ✓ sygnał dźwiękowy



## STEROWANIE CHŁODZENIEM

Zawiera klawiaturę funkcji wykonywanych we frezerze wsadowym

- ✓ Przycisk włącz/wyłącz
- ✓ cykl kontrolowany czasowo
- ✓ cykl kontrolowany temperaturą
- ✓ cykl granity
- ✓ ręczna agitacja
- ✓ programowanie
- ✓ szybka ekstrakcja

### Urządzenie dozujące

Zgodność ze standardami pozwala na szybkie i optymalne dozowanie lodów na koniec cyklu gotowe do natychmiastowej sprzedaży



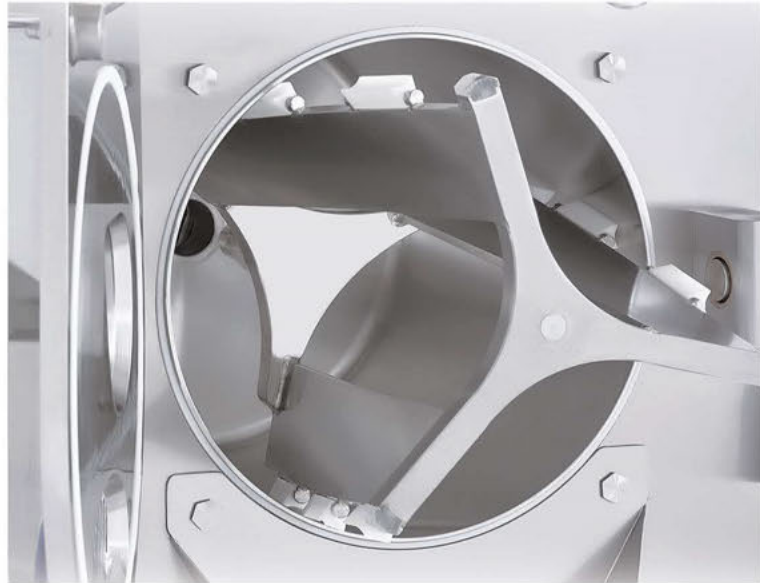
Cykl kontrolowany czasowo dla idealnej tekstury i konsystencji



Cykl kontrolowany temperaturą dla najdłuższej żywotności lodów



## FUNKCJĘ WYRÓŻNIAJĄCE FREZERY POZIOME COMBI



Poziomy parownik z systemem podwójnego obiegu(15+15) przygotowujący większe ilości w porównaniu do innych urządzeń o tej samej mocy.

Ubijaczka ze stali nierdzewnej polerowanej elektrycznie, z wyjmowanymi skrobakami, aby wykorzystać całą moc sprężarek.



Zewnętrzny kran do mieszanki umożliwiający bezpośrednie odprowadzanie wody płuczającej



## DANE TECHNICZNE I WYDAJNOŚCIOWE

	PROFIGEL COMBI 10+10	PROFIGEL COMBI 15+15
<b>SERIA PROFESJONALNA</b>		
Szerokość, cm	51	51
Głębokość, cm	78	78
Wysokość, cm	150	150
Natężenie	21 A - 11,5 kW V 400 - 50 - 3	27 A - 12,2kW V 400 - 50 - 3
Chłodzenie	woda	woda
Mieszanki na cykl, L	3÷10	4÷15
Mieszanki na cykl, Kg	3,5÷11	4,5÷16
Długość cyklu, min	10÷15	10÷15
Maksymalna godzinna produkcja, L	50	70

Urządzenia poziome Combi HBF łączą funkcję pasteryzatorów i frezerów w jednej maszynie. Są odpowiednie do produkcji w zakładach produkcyjnych, które nie mają możliwości zainstalowania więcej niż jednego



Dane techniczne powinny być traktowane jako orientacyjne. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian.

**food tools & equipment**

02-467 WARSZAWA  
ul. Stawy 5  
+48 506 691 996

biuro@bmcpolka.com  
www.bmcpolka.com

**TELME**<sup>®</sup>  
MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE