

# TELME®

## ECCELLENZA ITALIANA



# MONTAPANNA



**DELTA**, i montapanna per uso continuo, caratterizzati da un design arrotondato e pompe rotative a palette con grande portata e alta pressione. Producono rapidamente grandi quantità di panna montata con aumento di volume importante e struttura ferma e stabile. Erogano a comando manuale, in continuo o a dose regolabile.

Costruiti per grandi negozi, laboratori e per impieghi industriali. Permettono una produzione con flusso ininterrotto e sono dotati di diversi accessori di riempimento e decorazione. Il labirinto a cannocchiale, in acciaio inossidabile, sviluppa un aumento di volume inusuale con una tessitura della panna montata cremosa e omogenea. Il regolatore dell'aria aiuta a ottenere la panna montata desiderata. La vaschetta estraibile della panna liquida facilita il lavaggio garantendo l'igiene.

E' utile ricordare che la panna montata è parte integrante delle specialità di gelateria, pasticceria e gastronomia.

Decora e rende più appetibili i prodotti a cui è abbinata. Aumenta le vendite, i ricavi e crea plusvalore. Gli acquirenti tipici dei montapanna sono tutti gli esercizi, negozi e comunità che preparano, somministrano e vendono alimenti.



*Telme...*



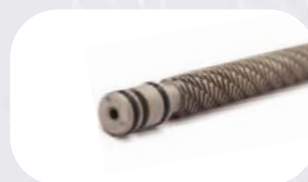
**PRIMA**, i montapanna TELME convenienti e funzionali. Dotati di pompa rotativa a palette, lavorano con panne magre o grasse e permettono di ottenere il tipo di panna montata desiderato.

Il coperchio trasparente permette un facile controllo della quantità di panna liquida nella vaschetta di riserva.

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. Permette inoltre di interrompere la produzione in qualsiasi momento e facilita il lavaggio garantendo l'igiene.

**BETA**, i montapanna con comandi elettronici per professionisti esigenti, permettono l'erogazione manuale, continua o dosata.



*scelta vincente!*

# TELME®

**PRIMA 2** e **PRIMA 5**, i modelli di montapanna convenienti e funzionali, adatti alle piccole, medie imprese e disponibili ad un prezzo contenuto. 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.

Producono una panna montata con aumento di volume importante e struttura ferma e stabile. Sono dotati di vaschette estraibili che facilitano il lavaggio e la migliore igiene.



# TELME®

**BETA 2** e **BETA 5**, i montapanna per professionisti esigenti.

Costruiti per garantire una forte produzione e una resa ottimale.

Sono forniti con comandi elettronici, indicazione della temperatura e dosatore.

Erogano la panna montata a comando manuale, in continuo o a dose regolabile.

Permettono di ottenere la quantità di prodotto desiderata e funzionano sempre in modo silenzioso.

Dotati di coperchio trasparente e vaschetta estraibile che facilita il lavaggio e garantisce la migliore igiene.



# TELME®

**DELTA**, montapanna per uso continuo, costruito per laboratori e per impieghi industriali, permette una produzione con flusso ininterrotto. Eroga la panna con comando a pedale, con comando manuale in continuo o a dosi regolabili.

Non dispone di impianto di refrigerazione proprio e viene alimentato con panna liquida preraffrigerata.

È la macchina tipica per il riempimento con semifreddo o la decorazione con panna montata di monoporzioni, coppe, bicchierini, tranci e torte. È fornibile con diversi accessori per specifiche lavorazioni.

MACCHINA  
DA  
LABORATORIO



# TELME®

**DELTA 6**, il montapanna per uso continuo. Costruito per grandi negozi, supermercati, permette una produzione con flusso ininterrotto. Anche il modello DELTA 6 è dotato di serie di vaschetta estraibile. Questo modello è fornibile con tubo di riempimento/decorazione e diversi altri accessori. Produce rapidamente grandi quantità di panna montata con aumento di volume importante e struttura ferma e stabile.





	Caratteristiche	Largh. - Prof. - Alt.	Corrente	Riserva, L	Produzione oraria, L
	<b>PRIMA 2</b> Refrigerato	25x41x40 cm	4 A - 0,3 kW V 230 - 50 - 1	2 Estraibile	100
	<b>PRIMA 5</b> Refrigerato	28x44x40 cm	4 A - 0,4 kW V 230 - 50 - 1	5 Estraibile	100
	<b>BETA 2</b> Refrigerato	25x41x40 cm	4 A - 0,3 kW V 230 - 50 - 1	2 Estraibile	100
	<b>BETA 5</b> Refrigerato	25x45x40 cm	4 A - 0,4 kW V 230 - 50 - 1	5 Estraibile	100
	<b>DELTA</b> Non refrigerato	25x25x52 cm	2,3 A - 0,75 kW V 400 - 50 - 3	-	300 Continuo
	<b>DELTA 6</b> Refrigerato	26x48x50 cm	4 A - 0,5 kW V 230 - 50 - 1	6 Estraibile	300 Continuo

**MADE IN ITALY**

**TELME<sup>®</sup>**

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