

**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.

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.

**TECNA**, il montapanna TELME da retrobanco, di dimensioni veramente ridotte, può essere collocato anche su uno scaffale o avvicinato ad una parete. La refrigerazione è regolabile e mantiene la panna in condizioni perfette fino al frangipanna. La vaschetta estraibile della panna liquida facilita il lavaggio garantendo l'igiene.



	SISTEMA ITALIANO ACOMVIG GELATO	Caratteristiche	Largh. - Prof. - Alt.	Corrente	Riserva, litri	Produzione oraria, litri
	<b>PRIMA 2</b>	Refrigerato	25x41x40 cm	Amp. 4 - Kw 0,3 V 230 - 50 - 1	2 Estraibile	100
	<b>PRIMA 5</b>	Refrigerato	28x43,5x40 cm	Amp. 4 - Kw 0,4 V 230 - 50 - 1	5 Estraibile	100
	<b>TECNA 2</b>	Refrigerato	25x35x40 cm	Amp. 4 - Kw 0,3 V 230 - 50 - 1	2 Estraibile	100
	<b>BETA 2</b>	Refrigerato	25x41x40 cm	Amp. 4 - Kw 0,3 V 230 - 50 - 1	2 Estraibile	100
	<b>BETA 5</b>	Refrigerato	25x45x40 cm	Amp. 4 - Kw 0,4 V 230 - 50 - 1	5 Estraibile	100
	<b>DELTA</b>	Non refrigerato	25x25x52 cm	Amp. 2,3 - Kw 0,75 V 400 - 50 - 3	-	300 Continuo
	<b>DELTA 6</b>	Refrigerato	26x48x50 cm	Amp. 4 - Kw 0,5 V 230 - 50 - 1	6 Estraibile	300 Continuo
	<b>DELTA 12</b>	Refrigerato	30x50x50 cm	Amp. 6 - Kw 0,7 V 230 - 50 - 1	12 Estraibile	300 Continuo

**TELME**

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

**TELME**

montapanna



scelta vincente



**BETA**, i montapanna con comandi elettronici per professionisti esigenti. **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, obiettivo

... EFFICIENZA



**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.

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.

**TECNA**, il montapanna TELME da retrobanco, di dimensioni veramente ridotte, può essere collocato anche su uno scaffale o avvicinato ad una parete. La refrigerazione è regolabile e mantiene la panna in condizioni perfette fino al frangipanna. La vaschetta estraibile della panna liquida facilita il lavaggio garantendo l'igiene.



... EFFICIENZA



	Caratteristiche	Largh. - Prof. - Alt.	Corrente	Riserva, litri	Produzione oraria, litri
	<b>PRIMA 2</b> Refrigerato	25x41x40 cm	Amp. 4 - Kw 0,3 V 230 - 50 - 1	2 Estraibile	100
	<b>PRIMA 5</b> Refrigerato	28x43,5x40 cm	Amp. 4 - Kw 0,4 V 230 - 50 - 1	5 Estraibile	100
	<b>TECNA 2</b> Refrigerato	25x35x40 cm	Amp. 4 - Kw 0,3 V 230 - 50 - 1	2 Estraibile	100
	<b>BETA 2</b> Refrigerato	25x41x40 cm	Amp. 4 - Kw 0,3 V 230 - 50 - 1	2 Estraibile	100
	<b>BETA 5</b> Refrigerato	25x45x40 cm	Amp. 4 - Kw 0,4 V 230 - 50 - 1	5 Estraibile	100
	<b>DELTA</b> Non refrigerato	25x25x52 cm	Amp. 2,3 - Kw 0,75 V 400 - 50 - 3	-	300 Continuo
	<b>DELTA 6</b> Refrigerato	26x48x50 cm	Amp. 4 - Kw 0,5 V 230 - 50 - 1	6 Estraibile	300 Continuo
	<b>DELTA 12</b> Refrigerato	30x50x50 cm	Amp. 6 - Kw 0,7 V 230 - 50 - 1	12 Estraibile	300 Continuo

# TELME®

Via S. Pertini, 10  
26845 CODOGNO (Lodi) Italia  
Tel. 0377 466660  
Fax 0377 466690  
[www.telme.it](http://www.telme.it)  
[telme@telme.it](mailto:telme@telme.it)

# TELME®

## montapanna



## scelta vincente



**BETA**, i montapanna con comandi elettronici per professionisti esigenti. **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, obiettivo

# 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 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®

**TECNA 2**, il modello di montapanna da retrobanco con dimensioni minime e condensatore laterale. Da posizionare anche contro una parete. Di uso pratico e semplice, permette di lavorare con qualsiasi tipo di panna naturale o vegetale, fresca o a lunga conservazione. Dotato di vaschetta estraibile della panna liquida, che viene raffreddata indirettamente. Mantiene la panna in condizioni perfette e non separa le parti grasse dalle parti acquose. Il prodotto ottenuto è sempre ottimale sia come igiene, sia come consistenza e aumento di volume.

TECNA 2  
da  
retrobanco



# 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 vaschetta estraibile, facilitano il lavaggio e garantiscono la migliore igiene.



# TELME®

**DELTA**, **DELTA 6** e **DELTA 12**, i montapanna per uso continuo. Costruiti per grandi negozi, per laboratori e per impieghi industriali, permettono una produzione con flusso ininterrotto. I modelli DELTA e DELTA 12 sono dotati di serie di comando a pedale e di vaschetta estraibile. Questi modelli sono fornibili con tubo di riempimento/decorazione e diversi altri accessori. Producono rapidamente grandi quantità di panna montata con aumento di volume importante e struttura ferma e stabile.



# 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 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®

**TECNA 2**, il modello di montapanna da retrobanco con dimensioni minime e condensatore laterale. Da posizionare anche contro una parete. Di uso pratico e semplice, permette di lavorare con qualsiasi tipo di panna naturale o vegetale, fresca o a lunga conservazione. Dotato di vaschetta estraibile della panna liquida, che viene raffreddata indirettamente. Mantiene la panna in condizioni perfette e non separa le parti grasse dalle parti acquose. Il prodotto ottenuto è sempre ottimale sia come igiene, sia come consistenza e aumento di volume.

**TECNA 2**  
da  
retrobanco



# 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 vaschetta estraibile, facilitano il lavaggio e garantiscono la migliore igiene.



# TELME®

**DELTA, DELTA 6 e DELTA 12**, i montapanna per uso continuo. Costruiti per grandi negozi, per laboratori e per impieghi industriali, permettono una produzione con flusso ininterrotto. I modelli DELTA e DELTA 12 sono dotati di serie di comando a pedale e di vaschetta estraibile. Questi modelli sono fornibili con tubo di riempimento/decorazione e diversi altri accessori. Producono rapidamente grandi quantità di panna montata con aumento di volume importante e struttura ferma e stabile.

