



**COMBIGEL
COMBINED VERTICAL FREEZERS**

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

**COMBIGEL 3 / 3 A
COMBIGEL 8 / 8 A**

with 2 cylinders



PROFESSIONAL SERIES
HEAVY DUTY, EASY TO USE



Italiensk hårdglassmaskin med pastörisering och två cylindrar

Högkvalitets kombimaskin till rimligt pris som ger en överrun/volymökning på 40%! Tillförlitlig och enkel att använda. Ett idealiskt sätt att tillverka glass, gelato och sorbet. Med 2 vertikala cylindrar kan man samtidigt både pastörisera, blanda och frysa glass, sorbet eller granita. Med den tidskontrollerad frysning kommer du att få en perfekt slutprodukt. I temperaturprogrammet kan du alltid, även med olika mängder, få samma slutprodukt. Kylförvaring vid slutet av beredningen underlättar för användaren. Combigel mixer och blandar ingredienserna till perfekt konsistens samtidigt som uppvärmning sker. När produkten uppnått rätt temperatur är det dax för nerkyllning och/eller frysning av mixen i den främre kammaren.

Utrustad med:

- **Golvmodell med låsbara hjul**
- **Två manöverpaneler**
- **Spillbricka**
- **Omrörare utan centralt skaft, garanterar topkvalitet, reducerande extraktionstider och begränsar glassrester. Avsaknaden av fjäder och oring gör rengöringen lättare**
- **Manuell tappkran, garanterar största hygien efter varje tömning/dosering**
- **Behållare med säkerhetsbrytare som stoppar omröraren när locket öppnas. Möjlighet att tillsätta bär, choklad och mm i slutfasen**
- **Vertikal frysare**

TELME[®]
PROFESSIONAL GELATO MACHINES

Tillval:

- Praktiskt dusch
- Glasskantiner
- Glasspatlar

Teknisk information

Vattenkyld eller luftkyld	
Kapacitet per timme	15-30L 35-60L
Glassmix	2-4L/sats 4-8L/sats
Kompressor	Hermetisk
Kylning	Vattenkyld (option: luftkylning)
Miljövänligt köldmedium	R452A
Mått BxDxH mm	740 x 450 x 105 530 x 770 x 1150
Effekt	5600W 10000W
Spänning	400V 50Hz 3Fas
Vikt	282 kg
Utförande	Rostfritt stål
Art Nr:	TEL COMBIGEL 3 TEL COMBIGEL 8

