

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



**SFY**

**GLACE SOFT  
ET FROZEN YOGURT  
MACHINES PROFESSIONNELLES**

SOFT & YOGURT  
SOFTGEL

SOFTGEL 320  
SOFTGEL 336

**SFY**



**MACHINES PROFESSIONNELLES**  
HEAVY DUTY, EASY TO USE

# SOFTGEL ALIMENTÉES PAR GRAVITÉ

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

## SOFTGEL 320 SOFTGEL 336

- ✓ Deux cylindres pour deux goûts et un mélange de glace express.
- ✓ Machines essentielles, alimentées par gravité.
  - ✓ Disponibles avec support en option pour le modèle de comptoir **SOFTGEL 320** et à poser **SOFTGEL 336**.
  - ✓ Elles produisent une véritable glace soft ou un yaourt glacé de plus en plus recherché en raison des tendances actuelles en matière de santé.
  - ✓ Faciles à utiliser, l'entretien quotidien prend peu de temps.
  - ✓ Possibilité de vendre la glace en cornets ou coupes.
  - ✓ Support à cornets à 2 tubes.



# PRINCIPALES FONCTIONS DES SOFTGEL



## SOFTGEL

- ✓ Elles conservent le mix à 4°C, mélangent et congèlent, incorporent de l'air dans la préparation et la transforment en glace.
- ✓ Elles conservent une quantité de glace prête dans les cylindres.
- ✓ Elles distribuent instantanément la glace dès que nécessaire.
- ✓ Elles sont alimentées **par gravité**.

## INDICATIONS

- ✓ Vente de glace en portions
- ✓ Préparation de coupes ou desserts garnis éventuellement de chantilly, sirop de giottes et au chocolat.
- ✓ Remplissage de coupes.

**ELLES S'ADRESSENT EN PARTICULIER:** à toute personne ne disposant pas de la place, des compétences pour produire selon une méthode traditionnelle, qui peut ainsi bénéficier des recettes importantes que représente la vente de glace express.

Les machines à glace express se distinguent par leur extrême facilité d'utilisation, une distribution rapide et la possibilité de les alimenter avec des produits préparés du commerce.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET PERFORMANCES

	Larg. - Prof. - Haut., cm	Caractéristiques électriques	Condensation	Réserve, L	Prod. horaire, cornets de 75 g	Production horaire, Kg
<b>PROFESSIONNELLES</b>						
<b>SOFTGEL 320</b>	50x55x72	13 A - 2,4 kW V 230 - 50 - 1 10 A - 2,4 kW V 400 - 50 - 3	air	6x2	180	13,5
<b>SOFTGEL 336</b>	50x55x145	10 A - 3,8 kW V 400 - 50 - 3	air	8x2	300	22,5
<b>SOFTGEL 320 P</b>	55x60x82	15 A - 2,9 kW V 230 - 50 - 1 12 A - 2,9 kW V 400 - 50 - 3	air	7x2	200	15
<b>SOFTGEL 400 P TWIN</b>	60x72x150	12 A - 4,5 kW V 400 - 50 - 3	air	14x2	400	30



Les caractéristiques sont purement indicatives. Le fabricant se réserve le droit d'apporter d'éventuelles modifications.

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

**TELME S.p.A**

Via S. Pertini, 10

26845 Codogno (Lodi) Italia

Tel. 0377 466660 - Fax 0377 466690

telme@telme.it - [www.telme.it](http://www.telme.it)