

Μηχανήματα ζαχαροπλαστικής

- ▶ Βραστήρες ζαχαροπλαστικής
- ▶ Σαντιγιέρες-Αφρογαλιέρες
- ▶ Γεμιστικά παγωτού, κρέμας και μαρμελάδας
- ▶ Μηχανήματα παραγωγής ζάχαρης άχνης
- ▶ Πραλινομηχανή
- ▶ Επικαλυπτική μηχανή

09



TELME

CREMAGEL 5

Р.Д. Виргович

08

0%	P/+	-
☀	❄	❄
C	C	⚡

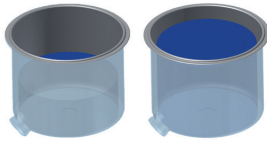


ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

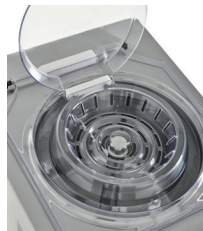
Termocrema

ΑΥΤΟΜΑΤΟΠΟΙΕΙ ΚΑΙ ΕΠΙΤΥΓΧΑΝΕΙ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΕΙΡΟΝΑΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΠΑΙΤΟΥΝ ΧΡΟΝΟ ΚΑΙ ΚΟΥΡΑΣΗ!

- Εξ' ολοκλήρου ανοξειδωτοι, αερόψυκτοι ή υδρόψυκτοι.
- Αυτόματη εξαγωγή του προϊόντος, με INVERTER για τον έλεγχο της ταχύτητας κατά την διάρκεια της παρασκευής και της εξαγωγής.
- Πάνελ αφής με 16 προεγκατεστημένα προγράμματα.
- Σύνδεση Wi-Fi με το TELME CLOUD, για την απομακρυσμένη λειτουργία και τον πλήρη έλεγχο του μηχανήματος.
- Πατενταρισμένος κάθετος κύλινδρος, μας δίνει τη δυνατότητα να **εισάγουμε ολόκληρα κομμάτια διαφόρων προϊόντων (ξηροί καρποί, φρούτα κ.α.)** στο κάδο κατά τη διάρκεια παρασκευής.
- Αναμιγνύει, ομογενοποιεί και ζυμώνει όλα τα συστατικά γάλα, κρέμα, αλεύρι, φρούτα, αβγά, δεξτρόζη, σταθεροποιητές κ.λπ.
- Δυνατότητα αποθήκευσης απεριόριστων προγραμμάτων με απεριόριστα βήματα.
- **Διπλό καπάκι** στο πάνω μέρος του μηχανήματος: 1 για την εισαγωγή πρώτων υλών χωρίς να διακόπτεται η διαδικασία και 1 για την παρακολούθηση του κύκλου εργασίας.



Τέλειο τελικό προϊόν ακόμα και με φορτίο μισής ποσότητας στον κάδο.



Διπλό καπάκι



TERMOCREMA T 30

Αερόψυκτος ή υδρόψυκτος.

Χωρητ. κάδου: min. 15Lt-max. 30Lt
Κύκλος εργασ.: 90-130 λεπτά/κύκλο
Θερμοκρασία: από +1 έως +105 °C
Ταχύτητα: από 10 έως 120Rpm
Ισχύς: 4,5Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 190Kg
Διαστάσεις: 55x65x115cm



TERMOCREMA T 60

Υδρόψυκτος.

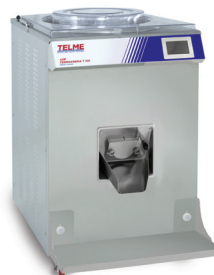
Χωρητ. κάδου: min. 30Lt-max. 60Lt
Κύκλος εργασ.: 90-130 λεπτά/κύκλο
Θερμοκρασία: από +1 έως +105 °C
Ταχύτητα: από 10 έως 120Rpm
Ισχύς: 9Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 240Kg
Διαστάσεις: 55x65x120cm



TERMOCREMA T 150

Υδρόψυκτος.

Χωρητ. κάδου: min. 50Lt-max. 150Lt
Κύκλος εργασ.: 90-130 λεπτά/κύκλο
Θερμοκρασία: από +1 έως +105 °C
Ταχύτητα: από 10 έως 120Rpm
Ισχύς: 17,5Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 420Kg
Διαστάσεις: 78x96x120cm



TERMOCREMA T 200

Υδρόψυκτος.

Χωρητ. κάδου: min. 70Lt-max. 200Lt
Κύκλος εργασ.: 90-130 λεπτά/κύκλο
Θερμοκρασία: από +1 έως +105 °C
Ταχύτητα: από 10 έως 120Rpm
Ισχύς: 19Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 470Kg
Διαστάσεις: 86x100x120cm



COMBI ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΜΕ 1 ΚΑΔΟ

Cremagel

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτα, αερόψυκτα ή υδρόψυκτα.
- INOX κάδος με ενδείξεις min. (ελάχιστο) και max. (μέγιστο) στο εσωτερικό του.
- Πατενταρισμένος κάθετος κύλινδρος, μας δίνει τη δυνατότητα **να εισάγουμε ολόκληρα κομμάτια διαφόρων προϊόντων (ξηροί καρποί, σοκολάτα κ.α.)** στο κάδο κατά τη διάρκεια παρασκευής του παγωτού.
- **Αυτόματη εξαγωγή του προϊόντος και 2 ταχύτητες κατά την εξαγωγή.**
- Ηλεκτρονικό πάνελ με ψηφιακές ενδείξεις.
- **3 προεγκατεστημένα προγράμματα για ζεστό, κρύο και κρέμες.**
- Προγραμματισμός χρόνου του κύκλου εργασίας.
- Σύστημα ελέγχου της θερμοκρασίας του κύκλου εργασίας.
- Σύστημα αυτοδιάγνωσης βλαβών ή δυσλειτουργιών.



CREMAGEL 5

Αερόψυκτο.

Χωρητ. κάδου: min. 1Lt-max. 5Lt
 Κύκλος εργασ.: 15-30 λεπτά/κύκλο
 Θερμοκρασία: από +99 έως -15 °C
 Ταχύτητα: 90 και 180Rpm
 Ισχύς: 3Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 122Kg
 Διαστάσεις: 46x60x110cm



CREMAGEL 10

Αερόψυκτο ή υδρόψυκτο.

Χωρητ. κάδου: min. 3Lt-max. 10Lt
 Κύκλος εργασ.: 8-40 λεπτά/κύκλο
 Θερμοκρασία: από +99 έως -15 °C
 Ταχύτητα: 90 και 180Rpm
 Ισχύς: 4Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 182Kg
 Διαστάσεις: 49x70x115cm



CREMAGEL 20

Αερόψυκτο ή υδρόψυκτο.

Χωρητ. κάδου: min. 4Lt-max. 18Lt
 Κύκλος εργασ.: 8-40 λεπτά/κύκλο
 Θερμοκρασία: από +99 έως -15 °C
 Ταχύτητα: 90 και 180Rpm
 Ισχύς: 5Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 220Kg
 Διαστάσεις: 51x70x115cm



**Τα ιδανικότερα
 μηχανήματα
 αφού μπορούν
 να λειτουργήσουν και
 ως μηχανές παγωτού!**

COMBI ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΜΕ 1 ΚΑΔΟ ΜΕ INVERTER Pastogel

ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΜΕΓΑΛΑ ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΚΕΝΤΡΑ ΚΑΙ ΜΙΚΡΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ!

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτα, αερόψυκτα ή υδρόψυκτα.
- Αυτόματη εξαγωγή του προϊόντος, με INVERTER για τον έλεγχο της ταχύτητας κατά την διάρκεια της παρασκευής και της εξαγωγής.
- Πάνελ αφής με 27 προεγκατεστημένα προγράμματα.
- Σύνδεση Wi-Fi με το TELME CLOUD, για την απομακρυσμένη λειτουργία και τον πλήρη έλεγχο του μηχανήματος.
- Πατενταρισμένος κάθετος κύλινδρος, μας δίνει τη δυνατότητα να εισάγουμε ολόκληρα κομμάτια διαφόρων προϊόντων (ξηροί καρποί, σοκολάτα κ.α.) στο κάδο κατά τη διάρκεια παρασκευής του παγωτού.
- Δυνατότητα αποθήκευσης απεριόριστων προγραμμάτων με απεριόριστα βήματα.
- Προεγκατεστημένα προγράμματα για ελάχιστη-μέτρια-πλήρη ποσότητα κάδου.
- Έλεγχος της ψύξης κατά την εξαγωγή του παγωτού μέσω ΔΤ ώστε να έχει την επιθυμητή θερμοκρασία.

PASTOGEL T 3-6

Αερόψυκτο ή υδρόψυκτο.

Χωρητ. κάδου:	min. 3Lt-max. 6Lt
Παραγωγή:	10-35Lt προϊόν/ώρα
Κύκλος εργασ.:	8-40 λεπτά/κύκλο
Θερμοκρασία:	έως +90 °C ζεστό έως -12 °C κρύο
Ταχύτητα:	έως 250Rpm
Ισχύς:	5Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	184Kg
Διαστάσεις:	49x70x115cm



PASTOGEL T 4-8

Υδρόψυκτο.

Χωρητ. κάδου:	min. 4Lt-max. 8Lt
Παραγωγή:	20-60Lt προϊόν/ώρα
Κύκλος εργασ.:	8-40 λεπτά/κύκλο
Θερμοκρασία:	έως +90 °C ζεστό έως -12 °C κρύο
Ταχύτητα:	έως 250Rpm
Ισχύς:	6Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	262Kg
Διαστάσεις:	51x70x115cm



PASTOGEL T 4-8A

Αερόψυκτο.

Χωρητ. κάδου:	min. 4Lt-max. 8Lt
Παραγωγή:	20-60Lt προϊόν/ώρα
Κύκλος εργασ.:	8-40 λεπτά/κύκλο
Θερμοκρασία:	έως +90 °C ζεστό έως -12 °C κρύο
Ταχύτητα:	έως 250Rpm
Ισχύς:	6.3Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	275Kg
Διαστάσεις:	51x95x115cm



ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΕΜΜΕΣΟΥ ΘΕΡΜΑΝΣΕΩΣ Με ανατρεπόμενο καζάνι.

ΙΔΑΝΙΚΟΙ ΓΙΑ ΚΡΕΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΚΡΕΜΕΣ, ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ, ΛΙΩΣΙΜΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, ΣΙΡΟΠΙΑ Κ.ΛΠ.

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτοι.
- **INOX καζάνι με διπλά τοιχώματα** όπου αναμεσά τους υπάρχει θερμικό λάδι για να προστατεύει το προϊόν και να μην κολλάει στα τοιχώματα.
- **Χειροκίνητη ανατροπή του καζανιού.**
- Αναδευτήρας INOX με **μοτέρ 2 ταχυτήτων.**
- Βράζουν σαν μπαίν-μαρί πολύ γρήγορα και ομογενοποιημένα.
- **Ηλεκτρονική ρύθμιση της θερμοκρασίας** και ψηφιακές ενδείξεις λειτουργιών.
- Χρονοδιακόπτης με ηχητικό σήμα.
- Πλέγμα ασφαλείας με διακόπτη που σταματάει τη λειτουργία του μηχανήματος όταν το ανοίξουμε.
- Διακόπτης πανικού για την άμεση παύση της λειτουργίας.

ΙΣΧΥΣ ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ

0,30 και 0,45Kw
στα μοντέλα C302/502/602E

0,75 και 1,10Kw
στα μοντέλα C802/1002/1202E

1,10 και 1,80Kw
στα μοντέλα C1502/2002E



Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή Inox
C302EI	30Lt min.6-max.24Kg προϊόν	3,75Kw	400V	130Kg	85x80x136cm	
C502EI	50Lt min.10-max.40Kg προϊόν	6Kw		145Kg	85x80x136cm	
C602EI	60Lt min.12-max.48Kg προϊόν	6Kw		150Kg	85x80x136cm	
C802EI	80Lt min.16-max.64Kg προϊόν	7,5Kw		200Kg	95x95x155cm	
C1002EI	100Lt min.20-max.80Kg προϊόν	12Kw		340Kg	132x105x185cm	
C1202EI	120Lt min.24-max.96Kg προϊόν	15Kw		360Kg	132x105x185cm	
C1502EI	150Lt min.30-max.120Kg προϊόν	18Kw		430Kg	203x142x110cm	
C2002EI	200Lt min.40-max.160Kg προϊόν	18Kw		470Kg	203x142x110cm	

Ενισχυμένο αμάξωμα και μοτέρ.

ΙΔΑΝΙΚΟΙ ΓΙΑ ΜΑΝΤΟΛΑΤΟ, ΠΑΣΤΕΛΙ ΚΑΙ ΣΚΛΗΡΑ ΖΥΜΑΡΙΑ

ΙΣΧΥΣ ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ

CT30EI: **1,10Kw**

CT50EI: **3Kw**

CT100EI: **5,50Kw**

CT150EI: **7,50Kw**

CT200EI: **10Kw**

Διατίθενται
μόνο
ανοξείδωτοι!



Πάνελ αφής:

- αποθήκευσης έως 98 προγράμματα
- 9 φάσεις για τον κάθε κύκλο εργασίας
- 4 φάσεις για την ταχύτητα και τον χρόνο ανάδευσης
- φάση κύκλου εργασίας με βάση την θερμοκρασία ή τον χρόνο
- 12 ταχύτητες δεξιόστροφα
- 4 ταχύτητες αριστερόστροφα
- ειδοποίηση για αλλαγή του θερμικού λαδιού
- λειτουργία energy saving

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
CT30EIA	30Lt min.7-max.12Kg προϊόν	3,75Kw		200Kg	85x80x150cm	
CT50EIA	50Lt min.14-max.25Kg προϊόν	6Kw		300Kg	115x80x168cm	
CT100EIA	100Lt min.30-max.50Kg προϊόν	12Kw	400V	490Kg	135x100x200cm	
CT150EIA	150Lt min.45-max.75Kg προϊόν	18Kw		530Kg	142x110x220cm	
CT200EIA	200Lt min.65-max.100Kg προϊόν	18Kw		570Kg	142x110x220cm	



Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
MC15V	15Lt min.3-max.12Kg προϊόν	2,9Kw	220V	90Kg	60x80x50cm	
MC30V	30Lt min.6-max.24Kg προϊόν	4,5Kw		110Kg	80x80x50cm	

ΑΦΡΟΓΑΛΙΕΡΕΣ-ΣΑΝΤΙΓΙΕΡΕΣ

- Ανοξείδωτες αερόψυκτες μηχανές, **ψυχόμενες**.
- Με INOX δοχείο GN 1/6.
- Διακόπτης ρύθμισης 10 θέσεων της πυκνότητας του προϊόντος.
- Πλούσιο αφρόγαλου και κρέμα σαντιγί με σταθερή δομή!

Οικονομία έως 70%
στην πρώτη ύλη.
Σταθερή δομή!



PRIMA 2

Χωρητικότητα: 2Lt
Παραγωγή max.: 100Lt/ώρα
Ισχύς: 300W
Τάση: 230V
Βάρος: 26Kg
Διαστάσεις: 25x41x40cm



PRIMA 5

Χωρητικότητα: 5Lt
Παραγωγή max.: 100Lt/ώρα
Ισχύς: 400W
Τάση: 230V
Βάρος: 30Kg
Διαστάσεις: 28x44x40cm



BETA 2

Με ηλεκτρονικό πάνελ.

Χωρητικότητα: 2Lt
Παραγωγή max.: 100Lt/ώρα
Ισχύς: 300W
Τάση: 230V
Βάρος: 28Kg
Διαστάσεις: 25x41x40cm



BETA 5

Με ηλεκτρονικό πάνελ.

Χωρητικότητα: 5Lt
Παραγωγή max.: 100Lt/ώρα
Ισχύς: 400W
Τάση: 230V
Βάρος: 30Kg
Διαστάσεις: 25x45x40cm



CONTINUO 5

Με ηλεκτρονικό πάνελ,
συνεχούς παραγωγής.

Χωρητικότητα: 5Lt
Παραγωγή max.: 150Lt/ώρα
Ισχύς: 400W
Τάση: 230V
Βάρος: 32Kg
Διαστάσεις: 25x47x45cm



ΓΕΜΙΣΤΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟΥ ΣΥΝΕΧΟΥΣ ΡΟΗΣ

Variofill

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο, αερόψυκτο.
- Χώρος τοποθέτησης του κανονιού στο επάνω μέρος.
- Ηλεκτρονικό πάνελ με χειροκίνητη ή αυτόματη λειτουργία.
- **Ρύθμιση της ταχύτητας της δόσης και της πίεσης.**
- 3 προεγκατεστημένα προγράμματα.
- Με πεντάλ.
- **Σύστημα πλυσίματος, για τον καθαρισμό του κυλίνδρου και του στομίου.**



VARIOFILL

Χωρητικότητα: 13Lt υγρό
προϊόν/μίγμα
Ισχύς: 250W
Τάση: 230V
Βάρος: 90Kg
Διάμ. στομίου: 10mm
Διαστάσεις: 50x65x126cm



VARIOFILL DUO

Χωρητικότητα: 2x13Lt υγρό
προϊόν/μίγμα
Ισχύς: 340W
Τάση: 230V
Βάρος: 95Kg
Διάμ. στομίου: 10mm
Διαστάσεις: 69x65x126cm

ΓΕΜΙΣΤΙΚΑ ΚΡΕΜΑΣ, ΜΑΡΜΕΛΑΔΑΣ

ΓΙΑ ΣΟΥ, ΕΚΛΕΡ, CUP CAKE, ΚΡΟΥΑΣΑΝ

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτα ή σε εκδοση Verniciato με τελάρο ηλεκτροστατικά βαμένο σε άσπρο χρώμα.
- **INOX κάδος.**
- Διακόπτης πανικού για την άμεση παύση λειτουργίας.
- Συνοδεύονται με 4 σωλήνες γέμισης.



Μοντέλο	Κάδος	Γέμιση	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή Verniciato	Τιμή Inox
83	15Lt	από 5 έως 50gr	370W	230V	37Kg	35x52x68cm		
PV91	15Lt	από 5 έως 50gr	370W	230V	42Kg	35x52x68cm		

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΖΑΧΑΡΗΣ ΑΧΝΗΣ

ΜΕΤΑΤΡΕΠΟΥΝ ΤΗΝ ΚΑΝΟΝΙΚΗ ΖΑΧΑΡΗ ΣΕ ΖΑΧΑΡΗ ΑΧΝΗ!

- Εσωτερική κυλινδρική σήτα από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Χοάνη για τη τροφοδοσία της ζάχαρης.
- **Μοχλός ρύθμισης του ανοίγματος της χοάνης τροφοδοσίας.**
- Κάδος συλλέκτης (αποθήκη) της ζάχαρης άχνης στο κάτω μέρος.



MOLP 35

Παραγωγή:	35Kg/ώρα
Ισχύς:	1,10Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	60Kg
Διαστάσεις:	47x77x110cm



MOLP 100

Παραγωγή:	100Kg/ώρα
Ισχύς:	2,20Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	130Kg
Διαστάσεις:	62x115x150cm



ΠΡΑΛΙΝΟΜΗΧΑΝΗ 2 ΚΥΛΙΝΔΡΩΝ

- Στιβαρή, χυτή κατασκευή με κυλίνδρους από γρανίτη υψηλής αντοχής.
- **Συνθλίβει τα στερεά και συγκρατεί τα έλαια των ξηρών καρπών δίνοντας μας την πάστα όπως πρέπει για να δουλευτεί.**
- Ανοξείδωτα μαχαίρια/ξύστρες αποσπώμενα.
- **Μοχλός ρύθμισης του ανοίγματος των κυλίνδρων.**
- **Διακόπτης επιλογής της ταχύτητας των κυλίνδρων.**
- Χοάνη τροφοδοσίας ανοξείδωτη ηλεκτροστατικά βαμμένη σε άσπρο χρώμα, με προστατευτική περσίδα.
- Ανοξείδωτη μπασίνα περισυλλογής του τελικού προϊόντος.



RF 300

Μήκος κυλίνδρ.:	300mm
Άνοιγμα κυλίνδρ.:	έως 6mm
Ισχύς:	1,10Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	186Kg
Διαστάσεις:	70x64x115cm



ΕΠΙΚΑΛΥΠΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ

- Για κουφέτα, ξηρούς καρπούς, κόκκους καφέ.
- **Ανοξείδωτη κατασκευή με ενσωματωμένο ανεμιστήρα και εύκαμπτο αγωγό για τροφοδοσία φιλτραρισμένου αέρα.**
- Extra αποσπώμενος κάδος με επιλογή από 5 έως 16Lt.
- **Με επιλογή ταχύτητας της περιστροφής.**

*Για την τιμή του Twirlo επικοινωνήστε με τη εταιρία μας



TWIRLO

Ισχύς:	370W
Τάση:	230V
Βάρος:	23Kg
Διαστάσεις:	59x47/69x32cm

Extra κάδοι με μαχαίρια για την λειτουργία του μηχανήματος.
Χωρητικότητα: 5, 7, 11, 16Lt