

Μηχανήματα ζαχαροπλαστικής

Βραστήρες ζαχαροπλαστικής.....	513
Σαντιγιέρες-Αφρογαλιέρες	518
Γεμιστικά παγωτού, κρέμας και μαρμελάδας	519
Μηχανήματα παραγωγής ζάχαρης άχνης.....	520
Πραλινομηχανή	520
Επικαλυπτική μηχανή	520

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

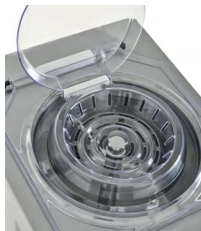
Termocrema

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.

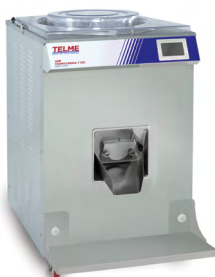
Χωρητ. κάδου: min. 15Lt-max. 30Lt
Κύκλος εργασ.: 90-130 λεπτά/κύκλο
Θερμοκρασία: από +1 έως +105 °C
Ταχύτητα: από 10 έως 120Rpm
Ισχύς: 4,5Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 190Kg
Διαστάσεις: 55x65x115cm



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