

TELME®

FONTANA
GELATO EQUIPMENT

Dieselstrasse 15, D-48485 Neuenkirchen Tel.: 0 59 73 / 90 22 62 E-Mail: fontana@fontana-eis.de

ITALIAN EXCELLENCE



BATCH FREEZERS



ECOGEL, batch freezers with great refrigerating power fully used, thanks to the action of the scraper elements pushed against the cylinder by the gelato. Scraper substitution is easy and inexpensive.



The following preset programs facilitate the operator's work:

- 6 temperature programs, from -7°C to -12°C
- 3 time programs, from 7 to 11 minutes
- 1 granita program
- 1 coffee granita program and the following personal adjustable programs:
- 2 temperature programs
- 1 time program



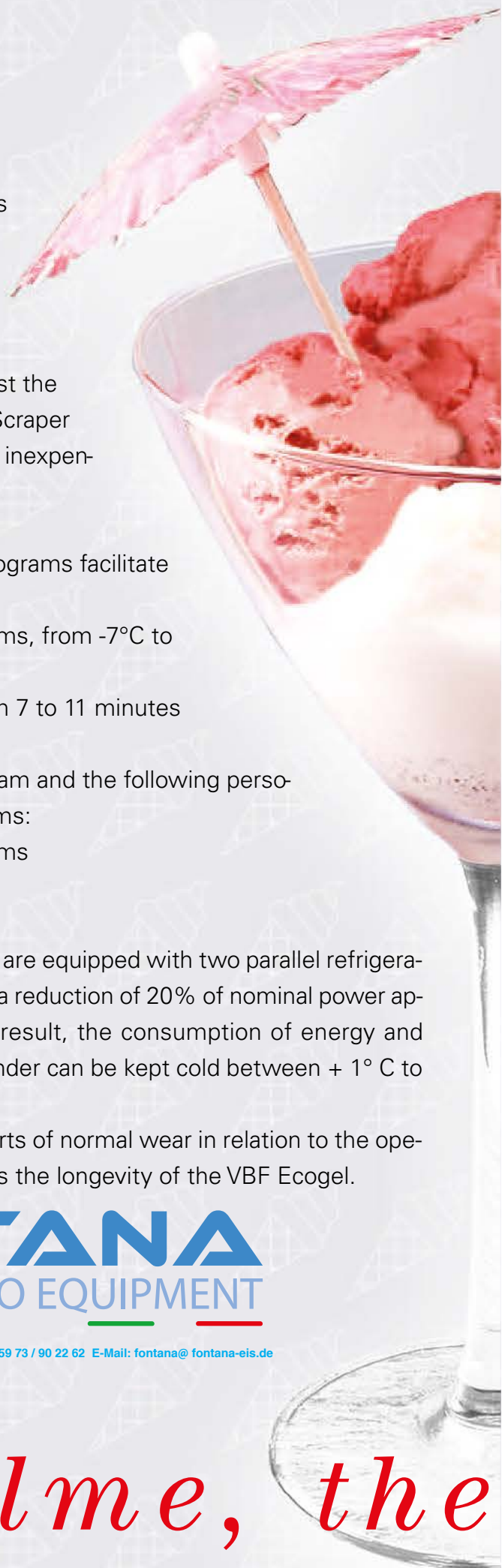
ECOGEL batch freezers are equipped with two parallel refrigeration systems that allow a reduction of 20% of nominal power applied and reduce, as a result, the consumption of energy and water. The emptied cylinder can be kept cold between + 1° C to + 3° C.

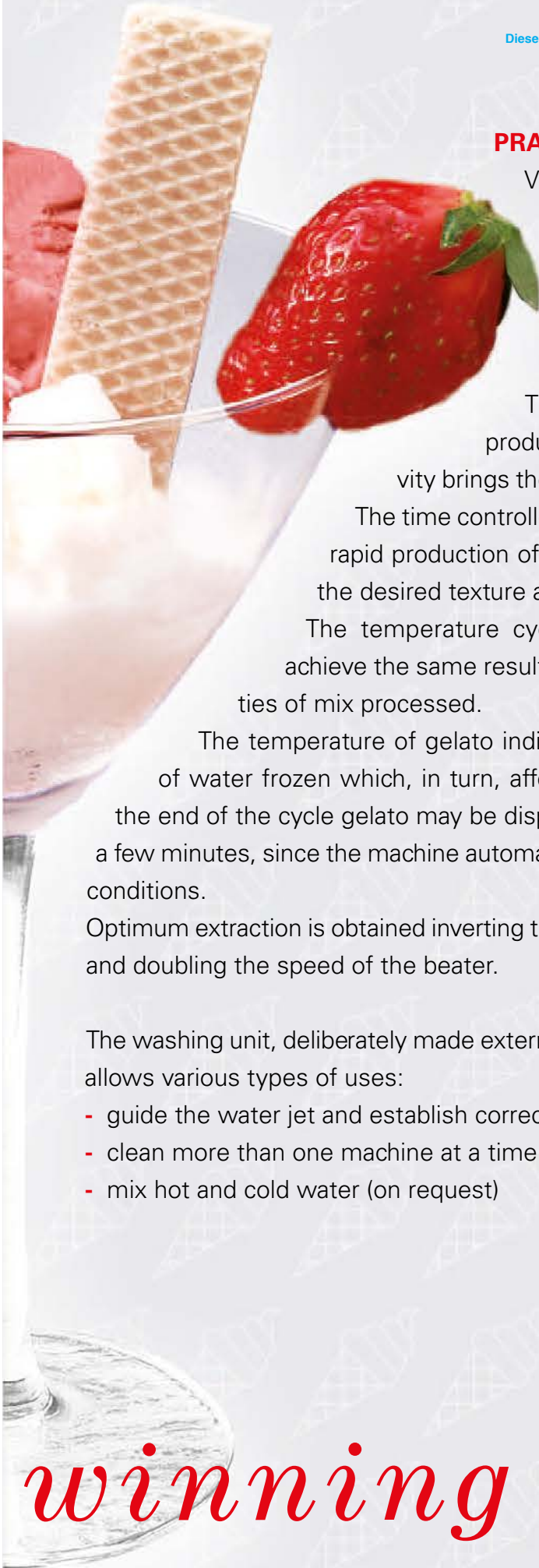
The user can replace parts of normal wear in relation to the operation time. This ensures the longevity of the VBF Ecogel.

FONTANA
GELATO EQUIPMENT

Dieselstrasse 15, D-48485 Neuenkirchen Tel.: 0 59 73 / 90 22 62 E-Mail: fontana@fontana-eis.de

Telme, the





PRATICA models, like all VBF TELME batch freezers, have a vertical cylinder.

Gelato is effectively mixed during preparation.

The beater pushes the product upwards then gravity brings the product down again.

The time controlled cycle allows for the rapid production of high quality gelato at the desired texture and consistency.

The temperature cycle always allows to achieve the same result with different quantities of mix processed.

The temperature of gelato indicates the percentage of water frozen which, in turn, affects preservability. At the end of the cycle gelato may be dispensed even after just a few minutes, since the machine automatically keeps it in ideal conditions.

Optimum extraction is obtained inverting the direction of rotation and doubling the speed of the beater.

The washing unit, deliberately made external, is professional and allows various types of uses:

- guide the water jet and establish correct doses
- clean more than one machine at a time
- mix hot and cold water (on request)



winning choice!

TELME®

**PRATICA 15-25, PRATICA 35-50,
PRATICA 42-60, PRATICA 54-84,**

sturdy, reliable, stripped down TELME batch freezers.

The vertical cylinder brings significant advantages: easy filling (particularly useful in gelato shops), constant product visibility and ability to add ingredients at any time. The time cycle rapidly produces very high quality gelato. The temperature cycle can always achieve the same result even with different quantities of mix. In this way the professional requirements of all ice cream producers can be satisfied.

**PRATICA
the
competitive**



FONTANA
GELATO EQUIPMENT



FEATURES SHARED BY ALL TELME BATCH FREEZERS

1. Extremely compact overall dimensions (for easy installation even in small labs).
2. Better transmission of available refrigeration through cylinder walls and bottoms.
3. Transparent lid (allowing a perfect view of all steps in the freezing process).
4. Removable scraper elements (to make the best use of all the power of the refrigerating compressors, thanks to the effective action of the scraper elements pushed against the cylinder by the mass of gelato).
5. Time controlled cycle (to give the ideal gelato texture and consistency).
6. Temperature controlled cycle (for the best possible gelato preservability).
7. Flexibility and variable quantity (for optimum use according to the requirements on each occasion).
8. Washing unit (to allow correct sanitizing and maximum hygiene).
9. Mounted on wheels (making machine movement easy).
10. Self-diagnosis (facilitating technical assistance).



FONTANA
GELATO EQUIPMENT

TELME®

ECOGEL 20-60, ECOGEL 30-90, TELME batch freezers featuring:

- a)** two parallel refrigerating systems (reducing power applied as well as water and energy consumption).
- b)** multi-language display, specific cycles, storage at end of cycle (assisting the operator), 11 modifiable preset cycles and 3 cycles to be set.
- c)** Quick freezing cycles for heavy duty use. Average overrun: 30-35%.



GELATO 24

shop.gelato24.de

TELME®

ECOGEL 40-120, ECOGEL 50-160.

Enhanced performance. Greater savings. The patented "DSRS" (Dual Stage Refrigeration System) reduces the nominal power used by 20%. It can operate one or both of the compressors.

Therefore, mixing and freezing for extraordinarily fast production is possible, or energy saving of more than 40%. Gelato processing is always optimal both with a reduced load and with the maximum load of mix.

We are the only manufacturer to offer real solutions for energy saving with an unbeatable quality/price ratio.

**ECOGEL
without
competitors**



GELATO 24

shop.gelato24.de



	W - D - H	Current	Condensation	Mix for cycle, L	Cycle length, min	Max. hourly production, L
 PRATICA 15-25	47x51x96 cm	5 A - 2,4 kW V 400 - 50 - 3	air/water	2÷4	10÷20	25
 PRATICA 35-50	49x70x112 cm	8 A - 3,5 kW V 400 - 50 - 3	air/water	3÷7	8÷12	50
 PRATICA 42-60	49x70x112 cm	15 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	water	4÷8	8÷12	60
 PRATICA 42-60 A	49x90x112 cm	16 A - 7 kW V 400 - 50 - 3	air	4÷8	10÷12	60
 PRATICA 54-84	49x70x115 cm	21 A - 7,5 kW V 400 - 50 - 3	water	7÷12	8÷12	75
 ECOGEL 20-60	51x70x115 cm	16 A - 6,5 kW V 400 - 50 - 3	water	3÷8	8÷12	60
 ECOGEL 20-60 A	51x90x115 cm	17 A - 7 kW V 400 - 50 - 3	air	3÷8	10÷12	60
 ECOGEL 30-90	51x70x115 cm	22 A - 8,5 kW V 400 - 50 - 3	water	4÷12	6÷12	90
 ECOGEL 40-120	55x78x120 cm	27 A - 12 kW V 400 - 50 - 3	water	5÷18	6÷12	120
 ECOGEL 50-160	60x78x125 cm	32 A - 13 kW V 400 - 50 - 3	water	8÷24	8÷12	160

MADE IN ITALY



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



TELME®

FONTANA
GELATO EQUIPMENT

Dieselstrasse 15, D-48485 Neuenkirchen Tel.: 0 59 73 / 90 22 62 E-Mail: fontana@fontana-eis.de

ECCELLENZA ITALIANA



MANTECATORI



ECOGEL, i mantecatori con grande potenza frigorifera pienamente utilizzata grazie all'azione degli elementi raschianti spinti contro il cilindro dal gelato. La sostituzione dei raschiatori è facile ed economica.



L'utilizzatore, per facilitare il suo lavoro, dispone dei seguenti programmi preimpostati:

- 6 programmi a temperatura, da -7°C a -12°C
- 3 programmi a tempo, da 7 a 11 minuti
- 1 programma granita
- 1 programma granita al caffè e dei seguenti programmi da impostare:
- 2 programmi liberi a temperatura
- 1 programma libero a tempo



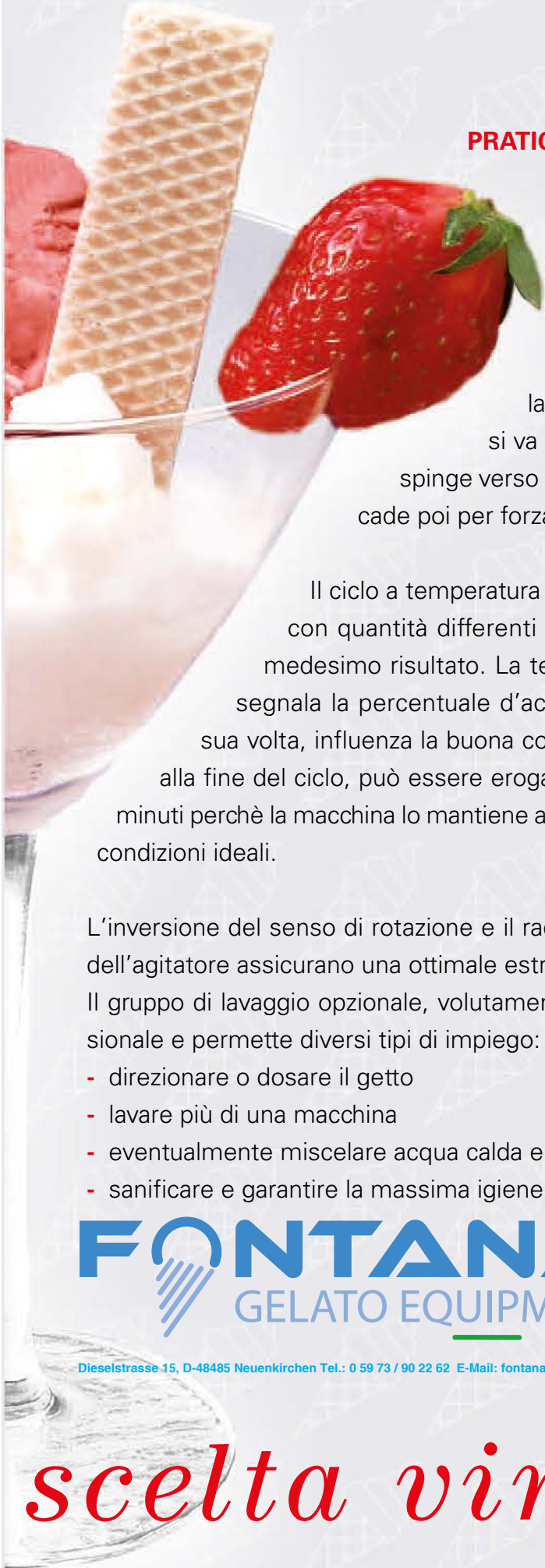
I mantecatori ECOGEL sono dotati di due impianti frigoriferi paralleli che permettono una riduzione del 20% delle potenze nominali applicate e riducono, di conseguenza, i consumi di energia e acqua. Il cilindro svuotato potrà essere mantenuto freddo tra +1°C ÷ +3°C. L'utilizzatore può sostituire i componenti di normale usura in relazione al tempo di funzionamento. Viene così garantita la longevità dei mantecatori Ecogel.

FONTANA
GELATO EQUIPMENT

Dieselstrasse 15, D-48485 Neuenkirchen Tel.: 0 59 73 / 90 22 62 E-Mail: fontana@fontana-eis.de

Telme...





PRATICA, come tutti i mantecatori TELME, hanno il cilindro disposto verticalmente. Sono caratterizzati da un efficace mescolamento del gelato che si va formando. L'agitatore spinge verso l'alto il prodotto che ricade poi per forza di gravità.

Il ciclo a temperatura consente di ottenere, con quantità differenti di miscela, sempre il medesimo risultato. La temperatura del gelato segnala la percentuale d'acqua congelata che, a sua volta, influenza la buona conservabilità. Il gelato, alla fine del ciclo, può essere erogato anche dopo alcuni minuti perchè la macchina lo mantiene automaticamente nelle condizioni ideali.

L'inversione del senso di rotazione e il raddoppio della velocità dell'agitatore assicurano una ottimale estrazione.

Il gruppo di lavaggio opzionale, volutamente esterno, è professionale e permette diversi tipi di impiego:

- direzionare o dosare il getto
- lavare più di una macchina
- eventualmente miscelare acqua calda e fredda
- sanificare e garantire la massima igiene.

FONTANA
GELATO EQUIPMENT

Dieselstrasse 15, D-48485 Neuenkirchen Tel.: 0 59 73 / 90 22 62 E-Mail: fontana@fontana-eis.de



scelta vincente!

TELME®

**PRATICA 15-25, PRATICA 35-50,
PRATICA 42-60, PRATICA 54-84,**

sono mantecatori TELME robusti, affidabili e ripuliti del superfluo. Il cilindro verticale, trionfo dell'essenzialità, consente importanti vantaggi: facile riempimento (particolarmente utile in gelateria), costante visibilità del prodotto e aggiunta degli ingredienti in qualsiasi momento. Il ciclo a tempo ottiene rapidamente un gelato di altissima qualità. Il ciclo a temperatura ottiene, con quantità differenti di miscela, sempre il medesimo risultato. Possono così essere soddisfatte le esigenze professionali di tutti i gelatieri.

**PRATICA
le
competitive**



GELATO 24

shop.gelato24.de

TELME®

CARATTERISTICHE COMUNI A TUTTI I MANTECATORI TELME

1. Dimensioni d'ingombro fortemente ridotte (per agevolare l'installazione anche nei laboratori piccoli).
2. Cilindri evaporatori verticali (per una superficie di scambio maggiore con l'utilizzo delle pareti e del fondo del cilindro per trasmettere le frigorifere).
3. Coperchio trasparente (per poter osservare perfettamente il procedere delle fasi della mantecazione).
4. Elementi raschianti mobili (per meglio utilizzare tutta la potenza dei moderni compressori frigoriferi, grazie all'azione efficace degli elementi raschianti spinti contro il cilindro dalla massa stessa del gelato).
5. Ciclo con controllo del tempo (per una struttura e consistenza ideali del gelato).
6. Ciclo con controllo della temperatura (per la migliore conservabilità del gelato).
7. Flessibilità e quantità variabile (per un uso ottimale secondo la necessità del momento).
8. Gruppo di lavaggio (per la corretta sanificazione e la massima igiene).
9. Supporti girevoli (per agevolare gli spostamenti della macchina).
10. Autodiagnosi (per facilitare l'assistenza tecnica).

GELATO 24

shop.gelato24.de



TELME®

ECOGEL 20-60, ECOGEL 30-90, i mantecatori TELME caratterizzati da:

- a)** Due impianti frigoriferi paralleli (per minori potenze applicate e per ridurre i consumi d'energia e d'acqua).
- b)** Display multilingue, cicli specifici, conservazione a fine ciclo (per agevolare l'operatore), 11 cicli preimpostati modificabili e 3 cicli da impostare.
- c)** Cicli di funzionamento rapidi per una forte produzione. Aumento di volume medio del 30-35%.



GELATO 24

shop.gelato24.de

TELME®

ECOGEL 40-120, ECOGEL 50-160.

Maggiori prestazioni. Maggiori risparmi. Il sistema brevettato "DSRS" (Dual Stage Refrigeration System) riduce del 20% le potenze nominali applicate. Può funzionare uno solo o entrambi i compressori frigoriferi. Si può quindi mantecare e produrre con straordinaria rapidità oppure ottenere un risparmio energetico oltre il 40%. La lavorazione del gelato è sempre ottimale sia con carica ridotta che con carica massima della miscela. Siamo gli unici ad offrire concrete soluzioni per il risparmio energetico con un rapporto qualità-prezzo che non teme alcun confronto.

**ECOGEL
senza
rivali**



GELATO 24

shop.gelato24.de



	Largh. - Prof. - Alt.	Corrente	Condensazione	Miscela per ciclo, L	Durata ciclo, min	Produzione oraria max., L
	PRATICA 15-25 47x51x96 cm	5 A - 2,4 kW V 400 - 50 - 3	aria/acqua	2÷4	10÷20	25
	PRATICA 35-50 49x70x112 cm	8 A - 3,5 kW V 400 - 50 - 3	aria/acqua	3÷7	8÷12	50
	PRATICA 42-60 49x70x112 cm	15 A - 6,7 kW V 400 - 50 - 3	acqua	4÷8	8÷12	60
	PRATICA 42-60 A 49x90x112 cm	16 A - 7 kW V 400 - 50 - 3	aria	4÷8	10÷12	60
	PRATICA 54-84 49x70x115 cm	21 A - 7,5 kW V 400 - 50 - 3	acqua	7÷12	8÷12	75
	ECOGEL 20-60 51x70x115 cm	16 A - 6,5 kW V 400 - 50 - 3	acqua	3÷8	8÷12	60
	ECOGEL 20-60 A 51x90x115 cm	17 A - 7 kW V 400 - 50 - 3	aria	3÷8	10÷12	60
	ECOGEL 30-90 51x70x115 cm	22 A - 8,5 kW V 400 - 50 - 3	acqua	4÷12	6÷12	90
	ECOGEL 40-120 55x78x120 cm	27 A - 12 kW V 400 - 50 - 3	acqua	5÷18	6÷12	120
	ECOGEL 50-160 60x78x125 cm	32 A - 13 kW V 400 - 50 - 3	acqua	8÷24	8÷12	160

MADE IN ITALY



shop.gelato24.de



TELME S.p.A

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

