



RIBOT T means high quality, satisfaction and more profit. With **Ribot T** operations can be planned to save time and energy.

RIBOT T:

- ✓ BAKERY & PASTRY
- ✓ GELATO & ICE CREAM
- ✓ CHOCOLATE PRODUCTS
- ✓ GASTRONOMY
- ✓ THE IMPOSSIBLE BECAMES POSSIBLE



TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



MPM

MULTI-PURPOSE
TOP LEVEL MACHINES

MULTI-PURPOSE RIBOT T

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

RIBOT T 10 RIBOT T 18

RIBOT T 10 / T 18 / T 30/ T 60,

the **Top Level** multi-purpose machines are characterized by the following **features and advantages**:

- ✓ **Heating** with thermo-conducting liquid, in circulation, allows targeted cooking and avoids the product to burn.
- ✓ **Rapid heating** and cooling as the product is mixed in the cylinder.

- ✓ **Precise temperature** control both in heating and cooling.

- ✓ **Specific temperatures** can be maintained for extended and controlled periods.

- ✓ **Quick cooking** and cooling reduce the weight loss and preserve the natural colours and flavours of the products.

- ✓ **Quick shock-freezing** of the food product because it is mixed in the cylinder.

TOP LEVEL MACHINES
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

MULTIFUNZIONE RIBOT T



RIBOT T 30
RIBOT T 60

- ✓ Quick automatic and manual cycles allow a considerable saving.
- ✓ Wide temperature range for tempering white, dark and milk chocolate as well as preparing gelato, sorbetto and granita.
- ✓ The speed of rotation can be instantly changed.
- ✓ The variable rotation and the type of components contribute to dispensing the products automatically and completely.

✓ Hygiene is guaranteed: the product is never handled until the vacuum bag.



TOP LEVEL MACHINES
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH



RIBOT T MULTI-PURPOSE



STRUCTURAL FEATURES

- ✓ The machine is competitive because of the simple construction. All food processes are performed in a single vertical cylinder which is easy to fill, allows the product to be seen at all times and the ingredients to be added at any stage.
- ✓ Use of the whole surface of the cylinder to transmit heat/cold.
- ✓ Easy in assembling and disassembling the various components which foresee connection elements.
- ✓ Temperature range from **-15°C to +115°C**.
- ✓ Programmable heating/cooking time **from 1 to 999 min.**
- ✓ Variable mixing speed **between 10 and 500 rpm**. Rotation of the components in both directions (clockwise/counter-clockwise).
- ✓ Completely automatic or manual cycles.
- ✓ Recording of the carried out cycle (optional) and self-diagnosis.
- ✓ The machine is easy and quick to wash as well as to sanitize.



BAKERY & PASTRY KIT SPECIFIC FOR EACH MODEL



- ✓ Whisk for whipping: cream, egg white, egg yolk with sugar, sponge cake.



- ✓ Cutter blade: efficiently cuts and minces food products.



- ✓ Cutter blade cover: holds the product during cutting.



- ✓ Mixer for leavened products: used in bakery & pastry for doughs such as panettone, brioche and puff pastry.



- ✓ Loading funnel: for various ingredients.





COOKING KIT SPECIFIC FOR EACH MODEL



- ✓ Component drive: facilitates assembly/disassembly of components.



- ✓ Deep cooking basket (for Ribot T 10, 18): for various products, pasta, cheese and vacuum packed food.



- ✓ Deep cooking basket (for Ribot T 30): for various products, pasta, cheese and vacuum packed food.



- ✓ Removable internal basket (for Ribot T 30): for various products, pasta, cheese and vacuum packed food.



- ✓ Flat basket: for various products, steamed vegetables, omelette and vacuum packed food.



- ✓ Extraction handle for baskets.

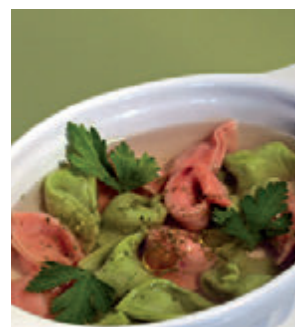




Automatic and quick processing for a low cost production with the utmost hygiene. Self-made, high quality, natural flavouring ingredients. **Ribot T** technology: natural flavours in the lab/kitchen, innovation for a good, healthy and tasty food.

Bakery and Pastry: 20 programs + free programs in series.

Gelato & Ice cream: 14 programs + free programs in series.



ITALIAN EXCELLENCE

Ribot T heats and cooks homogeneously. The whole surface of the cylinder has the same temperature that is evenly transmitted. The rotating beater simplifies and speeds up the cooking times avoiding any manual handling.

Chocolate products: 9 programs + free programs in series.

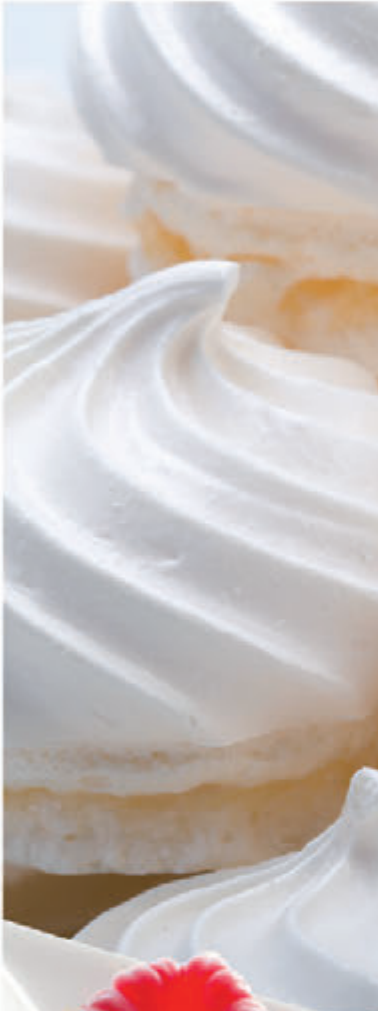
Gastronomy: 11 programs + free programs in series.



ITALIAN EXCELLENCE

BAKERY AND PASTRY

TELME®
GELATO AND PASTRY MACHINES



The well controlled temperature ensures that the bakery dough achieves optimal results, volume increase and product fluidity. The various ingredients, butter, eggs and sugar, amalgamate better and more quickly. The constant and automatic operation simplifies the process and saves time and energy.

Ribot T prepares: dough, pastry cream, butter cream, English cream, Bavarian cake, fruit marmalade, fruit pochè, fruit sauce, hazelnut cream, mousse, meringues, icings, macarons, panna cotta, zabaglione, Catalan cream, crème brûlée, pudding, caramel and mascarpone.



GELATO & ICE CREAM



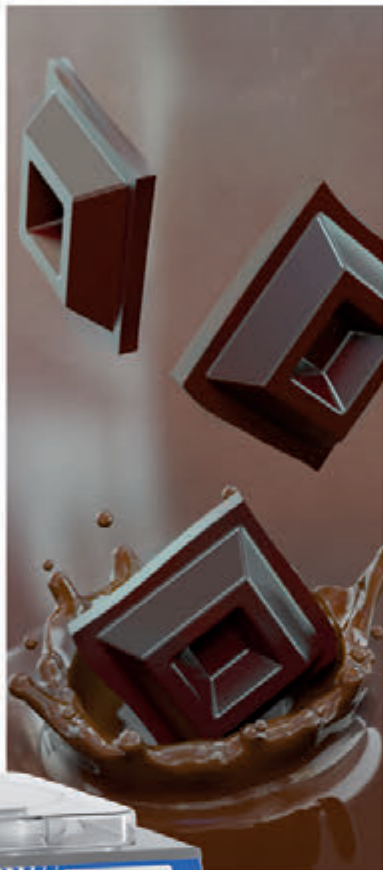
Ribot T has a vertical cylinder for an easy filling and the gelato is effectively mixed during preparation. The beater, with removable scrapers, pushes the product upwards and the gravity brings the product down again. The temperature cycle always allows the user to achieve the same result even using different quantities of mix: this produces gelato with the best structure and consistency. Optimum extraction is obtained inverting the direction of rotation and doubling the speed of the beater. At the end of the cycle the product is dispensed ready for immediate sale. The components can be easily and simply disassembled without tools and washed to ensure maximum hygiene.

Ribot T prepares: gelato, sorbetto, granita, milkshake, semifreddo, slices and cakes, bomba and cassata.



Ribot T ...
blends,
mixes,
whips,
cuts,
minces,
kneads,
heats,
cooks,
maintains,
tempers,
pasteurizes,
cools,
chills
and freezes

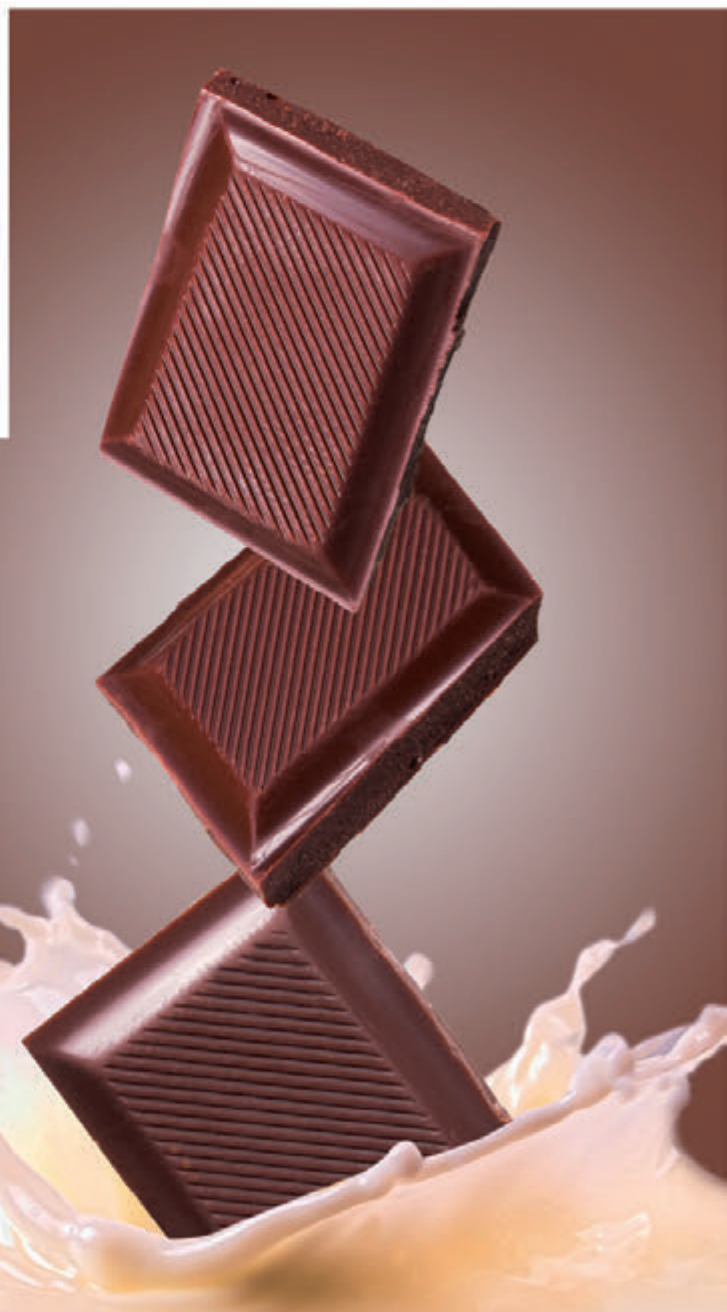
TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES



CHOCOLATE

The precise temperature control ensures that various chocolates can be tempered with a high gloss of the finished product.

Plain chocolate, milk chocolate and white chocolate tempering, ganache, chocolate sauce, various stuffed chocolates and many pralines and other specialities can be made extremely easily with **Ribot T**.



GASTRONOMY

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES



Ribot T cooks non-invasively at controlled temperatures and homogeneously, maintaining the organoleptic qualities and enhancing the natural flavours. The extremely quick chilling capability of **Ribot T** avoids handling, weight drop due to evaporation and allows the product to be quickly sanitized and stored (preferably vacuum packed) at a low temperature. The nutritional quality, colour and consistency of the food are preserved in order to guarantee maximum flavour and constant quality to the consumer. Low temperature storage optimizes the processes performed in economically advantageous quantities.



Ribot T prepares: dough, stuffing, soups, broth, creamed vegetables, tomato sauce, meat and fish ragout, mayonnaise, béchamel, risotto, polenta, fondue, stew, meatballs, stewed rabbit, braised meat, boiled meat, gravy, steam cooking, vacuum packed cooking, meat and fish cooking.





TECHNICAL AND PERFORMANCE DATA

	W. D. H. cm	Net weight, Kg	Current	Condensation	Max cylinder capacity, L
TOP LEVEL	TOUCH				
RIBOT T 10	49x60x110	185	14 A - 5,5 kW V 400 - 50 - 3	air/water	10
RIBOT T 18	51x70x115	240	18 A - 7,7 kW V 400 - 50 - 3	air/water	18
RIBOT T 30	55x78x120	265	19 A - 8,2 kW V 400 - 50 - 3	water	30
RIBOT T 60	62x85x125	310	20 A - 11,2 kW V 400 - 50 - 3	water	60



The technical data should be considered as indicative.
The manufacturer reserves the right to make changes.

TELME
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

TELME®

GELATO AND PASTRY MACHINES



PRODUCT CATALOGUE

2025



About us



Fondata nel 1987

La TELME nasce in un piccolo magazzino di 24mq. nel centro di Codogno (cittadina 40 km a sud di Milano). Le prime macchine prodotte sono le "montapanna". Dopo soli 2 anni l'azienda si trasferisce in un nuovo magazzino di 1.000 mq. e vengono prodotte le prime gelatiere su ampia scala: nasce una vera e propria rete vendita di distributori in tutta Europa.

Il grande passo avviene nel 1993 con l'inizio della produzione dei primi Mantecatori Verticali a Estrazione Automatica (TELME è oggi leader mondiale per questa tipologia di macchine). L'azienda poi nel 2001 ha continuato ad espandersi fino agli attuali 12.000 mq. di superficie coperta con una rete distributiva capillare in tutta Italia ed in più di 90 paesi nel mondo.

Dal 2010 Telme ha iniziato a sviluppare un programma consistente ed evoluto di macchine dedicate alla Pasticceria.

Founded in 1987

Initially, the company was located in a small 24 square metre building in the centre of Codogno (a small town 40 km south of Milan). The first machines produced were cream whippers. Just two years later, the company moved to a 1000 m2 building and the first small gelato machines were produced on a larger scale with distributors in various European countries.

The big step took place in 1993 with the start of production of the first vertical machines with automatic extraction (TELME is today the world market leader for these machines). The company in 2001 has continued to expand up to the current 12000 square meters of covered area and a widespread distribution network throughout Italy and in more than 90 countries worldwide.

Since 2010, TELME has started to develop a significant, advanced program of machines dedicated to pastry.

PASTORIZZATORI / PASTEURIZERS

Macchine professionali / Professional series

Alta gamma / Top series



EVOPASTÒ

30

60

120



ECOMIX T

60

120

200

MANTECATORI VERTICALI / VERTICAL BATCH FREEZERS

Macchine professionali / Professional series

Alta gamma / Top series



PRATICA

35-50

42-60

54-84



ECOGEL T

30-90

40-120

50-160

60-200

MANTECATORI ORIZZONTALI / HORIZONTAL BATCH FREEZERS

Macchine professionali / Professional series

Alta gamma / Top series



PROFIGEL

30-50

50-70

70-100



EXTRAGEL T

50-70

70-100

MACCHINE COMBIMATE / COMBINED MACHINES

Macchine professionali / Professional series

Alta gamma / Top series



COMBIGEL

8



PASTOGEL T

3-6

4-8

GELATIERE DA RISTORAZIONE / GELATO MAKERS

MANTECATORI DA RISTORAZIONE / GELATO FREEZERS

Macchine professionali / Professional series

Macchine professionali / Professional series



GEL

5

POKER

GEL

10



GEL

20

PRATICA

9-12

PRATICA

15-25

RIEMPITRICI / FILLING MACHINES

Macchine professionali / Professional series

Macchine professionali / Professional series



VARIOFILL



VARIOFILL DUO



MACCHINE MULTIFUNZIONE / MULTI-FUNCTION MACHINES

Alta gamma / Top series



RIBOT T

10

18

30

60

CUOCICREMA / BAKERY CREAM COOKERS

Alta gamma / Top series



TERMOCREMA T

30

60

150

200

COMBIMATE VERTICALI / COMBINED VERTICAL FREEZERS

Macchine professionali / Professional series



CREMAGEL

5

10

20

MONTAPANNA / CREAM WHIPPERS

Macchine professionali / Professional series



PRIMA

2

5

Alta gamma / Top series



BETA

2

BETA

5

CONTINUO

5

5 PLUS

Macchine per gelato e pasticceria / Gelato & pastry machines

EVOPASTO

30 / 60 / 120



Caratteristiche

Elettronica semplice e funzionale, seleziona automaticamente i tempi di mantenimento del riscaldamento secondo la temperatura di pastorizzazione prescelta.

Facili da usare ed efficienti nella funzione. Una scelta consapevole con prezzi competitivi.

Temperature regolabili per il riscaldamento tra 60 e 90°C e per il raffreddamento tra 0 e 20°C. Agitazione regolabile a due velocità.

Features

Easy and functional electronics, they automatically select the length of the heating time according to the chosen pasteurizing temperature.

Easy to use and efficient in operation. A conscious choice with competitive prices.

Adjustable temperatures between 60° and 90°C and cooling between 0° and 20°C. Two-speed agitation.



Vasca inclinata con pozzetto di scarico

The vat is fitted with a draining sump



Rubinetto di erogazione, smontabile senza utensili

Dispensing tap, removable without tools

Elettronica semplice e funzionale

Easy and functional electronics

MODELLO MODEL	MISCELA PER CICLO MIX PER CYCLE	DIMENSIONI DIMENSIONS	CONDENSA COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*		PRODUZIONE PRODUCTION
EVOPASTO' 30	17÷34 kg	42x78x110 cm	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	7A 20A	4Kw	38 kg/Cycle
EVOPASTO' 60	34÷68 kg	42x78x110 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	12 A 20 A	7,6Kw	68 kg/Cycle
EVOPASTO' 120	68÷138 kg	72x78x110 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	21A 40A	14 kW	138 kg/Cycle

* Potenza assorbita durante un ciclo di funzionamento standard /
Power consumption during a standard operating cycle

**Altre tensioni disponibili su richiesta/Other voltages available on request
Modelli speciali ad aria disponibili su richiesta/Special air-cooled models available on request

ECOMIX T

60 / 120 / 200



Wi-Fi

Caratteristiche

I modelli ECOMIX T nati per soddisfare la clientela più esigente. Touch Screen resistivo di 5 pollici a colori (utilizzabile anche con i guanti), un'interfaccia di tipo intuitivo e di facile uso.

Grazie al mescolatore emulsionatore, con asta graduata per l'indicazione dei litri, si ottiene un'emulsione ottimale con diametro micrometrico dei globuli di grasso.

Temperature da 0 a 100°C, tempi da 0 a 999 min e velocità di rotazione del mixer da 0 a 2500 rpm completamente personalizzabili. 14 Programmi preimpostati e fino a 100 programmi personalizzabili in serie.

Sistema Wi-Fi "Telme Cloud" di gestione e controllo della macchina da remoto.

Features

The ECOMIX T models will satisfy the most professional customers. Resistive 5 inch color Touch Screen (can be used with gloves too), an intuitive, easy to use interface.

The emulsifier mixer with graduated shaft allows for the production of an optimal emulsion with a micrometric diameter of the fat cells.

Temperatures from 0 to 100°C, times from 0 to 999 min and mixer speeds from 0 to 2500 rpm fully customizable. 14 preset programmes and up to 100 customizable programmes in series.

Wi-Fi "Telme Cloud" system for remote management and control of the machine.



MODELLO MODEL		MISCELA PER CICLO MIX PER CYCLE	DIMENSIONI DIMENSIONS	CONDENSA COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*		PRODUZIONE PRODUCTION
ECOMIX T 60	📶	34÷68 kg	42x78x110 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	12 A 20 A	7,6 kW	68 kg/Cycle
ECOMIX T 120	📶	68÷138kg	72x78x110 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	21 A 40 A	14 kW	138 kg/Cycle
ECOMIX T 200	📶	100÷200 kg	76x110x120 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	27 A 47 A	19 kW	200 kg/Cycle

* Potenza assorbita durante un ciclo di funzionamento standard /
Power consumption during a standard operating cycle

**Altre tensioni disponibili su richiesta/Other voltages available on request
Modelli speciali ad aria disponibili su richiesta/Special air-cooled models available on request

PRATICA

35-50 / 42-60 / 54-84



Caratteristiche

I modelli Pratica sono mantecatori verticali robusti, affidabili, semplici da usare, ad un prezzo competitivo.

Il cilindro verticale consente importanti vantaggi: facile riempimento, costante visibilità del prodotto e aggiunta degli ingredienti, anche solidi, in qualsiasi momento.

Il ciclo a temperatura consente di ottenere, con quantità differenti di miscela, sempre il medesimo risultato.

Il ciclo a tempo, regolabile, consente di ottenere il gelato richiesto e individua la corretta temperatura per la miscela specifica.

Features

Pratica are durable, easy to use batch freezers, reliable, user-friendly, offered at competitive prices.

The vertical cylinder brings significant advantages: easy filling (particularly useful for gelato preparation), constant product visibility and possibility to add ingredients, even solids, at any time.

The temperature cycle always achieves the same result with different quantities of processed mix.

The time cycle is adjustable and can obtain the desired gelato, it finds the correct temperature for the specific mix.



Elementi raschianti mobili

Removable scraper elements



Dimensioni d'ingombro ridotte adatte anche nei laboratori piccoli

Compact footprint for easy installation even in small labs



Inversione del senso di rotazione che consente un'efficace estrazione

Reversing the direction of rotation for effective extraction

MODELLO MODEL	MISCELA PER CICLO MIX PER CYCLE	DIMENSIONI DIMENSIONS	CONDENSA COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*		PRODUZIONE PRODUCTION
PRATICA 35-50 TRIFASE - THREE PHASE	3,5÷8 kg	49x70x112 cm	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	9 A 14 A	4 kW	50 L/h
PRATICA 35-50 MONOFASE - SINGLE PHASE	3,5÷8 kg	49x70x112 cm	W / A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	22 A 23 A	4 kW	50 L/h
PRATICA 42-60	4,5÷9 kg	49x70x112 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	12 A 20 A	6 kW	60 L/h
PRATICA 54-84	8÷13 kg	49x70x115 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	17 A 24 A	7 kW	75 L/h

* Potenza assorbita durante un ciclo di funzionamento standard /
Power consumption during a standard operating cycle

**Altre tensioni disponibili su richiesta/Other voltages available on request
Modelli speciali ad aria disponibili su richiesta/Special air-cooled models available on request

ECOGEL T

30-90 / 40-120 / 50-160 / 60-200



Wi-Fi

Sistema Wi-Fi
"Telme Cloud"

Wi-Fi "Telme
Cloud" System

Touch Screen resistivo di
5 pollici a colori

Resistive 5 inch colour
Touch Screen



Sistema "DSRS"
(2 impianti frigoriferi con
2 distinti compressori)

"DSRS" system
(2 refrigeration systems with
2 separate compressors)

Inverter che permette la
variazione della velocità di
agitazione durante le diverse
fasi della mantecazione

Inverter allowing variation
of the beater speed during
the different freezing
phases

Caratteristiche

Touch Screen resistivo di 5 pollici a colori (utilizzabile anche con i guanti), un'interfaccia di tipo intuitivo e di facile uso.

26 programmi preimpostati e fino a 100 programmi personalizzabili in serie.

Il sistema brevettato "DSRS" (Dual Stage Refrigeration System) permette la riduzione del 20% delle potenze nominali applicate.

L'inverter permette di personalizzare la velocità di agitazione. L'estrazione ottimale è garantita dall'inversione del senso di rotazione.

Sistema Wi-Fi "Telme Cloud" di gestione e controllo della macchina da remoto.

Features

Resistive 5 inch color Touch Screen (can be used with gloves too), an intuitive, easy to use interface.

26 preset programmes and up to 100 customizable programmes in series.

The patented "DSRS" (Dual Stage Refrigeration System) reduces the nominal power used by 20%, hence energy and water consumption.

The inverter allows the mixing speed to be customized. Optimal extraction is ensured by reversing the direction of rotation.

Wi-Fi "Telme Cloud" system for remote management and control of the machine.

MODELLO MODEL		MISCELA PER CICLO MIX PER CYCLE	DIMENSIONI DIMENSIONS	CONDENSA COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*		PRODUZIONE PRODUCTION
ECOGEL T 30-90	📶	4,5÷13 kg	51x70x115 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	18 A 25 A	7,5 kW	90 L/h
ECOGEL T 40-120	📶	6÷20 kg	60x78x125 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	22 A 41 A	12,5 kW	120 L/h
ECOGEL T 50-160	📶	9÷27 kg	62x85x125 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	26 A 48 A	14,5 kW	160 L/h
ECOGEL T 60-200	📶	16÷34 kg	62x85x125 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	26 A 48 A	14,5 kW	200 L/h

* Potenza assorbita durante un ciclo di funzionamento standard /
Power consumption during a standard operating cycle

**Altre tensioni disponibili su richiesta/Other voltages available on request
Modelli speciali ad aria disponibili su richiesta/Special air-cooled models available on request

PROFIGEL

30-50 / 50-70 / 70-100



Comandi di controllo di uso semplice e rapido.

Easy and quick to use controls



Producono un gelato asciutto con struttura e spatolabilità ottimali.

Produce dry gelato with optimal structure and scoopability.



Dispositivo di erogazione consente una fuoriuscita ottimale del gelato

Dispensing device allows optimal gelato discharge

Caratteristiche

I modelli Profigel della Serie Professionale preparano quantità maggiori rispetto ad altre macchine di pari potenza.

Il ciclo a temperatura consente di ottenere, con quantità differenti di miscela, sempre il medesimo risultato.

Il ciclo a tempo, regolabile, consente di ottenere il gelato richiesto e individua la corretta temperatura per la miscela specifica.

Eseguono cicli di lavorazione efficaci, rapidi, consentendo un aumento medio del 40% e una notevole cremosità del gelato.

Features

The Profigel models of the Professional Series prepare larger quantities compared to other machines of the same power.

The temperature cycle always achieves the same result with different quantities of processed mix.

The time cycle is adjustable and can obtain the desired gelato, it finds the correct temperature for the specific mix.

They perform effective, fast processing cycles, ensuring an overrun of 40% and a remarkable creaminess of gelato.

MODELLO MODEL	MISCELA PER CICLO MIX PER CYCLE	DIMENSIONI DIMENSIONS	CONDENSA COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*	PRODUZIONE PRODUCTION
PROFIGEL 30-50	3,5÷8 kg	51x60x138 cm	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	11 A 15 A	4,2 kW 50 L/h
PROFIGEL 50-70	4÷10 kg	51x75x152 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	12 A 20 A	6 kW 70 L/h
PROFIGEL 70-100	5÷16 kg	51x75x152 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	17 A 24 A	7 kW 100 L/h

* Potenza assorbita durante un ciclo di funzionamento standard /
Power consumption during a standard operating cycle

**Altre tensioni disponibili su richiesta/Other voltages available on request
Modelli speciali ad aria disponibili su richiesta/Special air-cooled models available on request

EXTRAGEL T

50-70 / 70-100

Wi-Fi

Sistema Wi-Fi
"Telme Cloud"

Wi-Fi "Telme
Cloud" System

Touch Screen resistivo di
5 pollici a colori

Resistive 5 inch colour
Touch Screen

Inverter che permette la
variazione della velocità di
agitazione durante le diverse
fasi di mantecazione

Inverter allowing variation
of the beater speed during
the different freezing
phases

Ampia tramoggia di carico
Large loading hopper



Caratteristiche

Touch Screen resistivo di 5 pollici a colori (utilizzabile anche con i guanti), un'interfaccia di tipo intuitivo e di facile uso. 15 Programmi preimpostati e fino a 100 programmi personalizzabili in serie.

Cilindri evaporatori esclusivi: preparano quantità maggiori rispetto ad altre macchine di pari potenza.

L'inverter permette di personalizzare la velocità di agitazione. Agitatore elicoidale in acciaio inossidabile elettrolucidato, provvisto di elementi raschianti mobili.

Sistema Wi-Fi "Telme Cloud" di gestione e controllo della macchina da remoto.

Features

Resistive 5 inch color Touch Screen (can be used with gloves too), an intuitive, easy to use interface. 15 preset programmes and up to 100 customizable programmes in series.

Exclusive evaporator cylinders: prepare larger quantities compared to other machines of the same power.

The inverter allows customization of the speed of the beater motor. Electro-polished stainless steel beater, with removable scraper elements.

Wi-Fi "Telme Cloud" system for remote management and control of the machine.

MODELLO MODEL	MISCELA PER CICLO MIX PER CYCLE	DIMENSIONI DIMENSIONS	CONDENSA COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*	PRODUZIONE PRODUCTION
EXTRAGEL T 50-70	3,5÷11 kg	51x75x152 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	12 A 20 A 6 kW	70 L/h
EXTRAGEL T 70-100	4,5÷17 kg	51x75x152 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	17 A 24 A 7 kW	100 L/h

* Potenza assorbita durante un ciclo di funzionamento standard /
Power consumption during a standard operating cycle

**Altre tensioni disponibili su richiesta/Other voltages available on request
Modelli speciali ad aria disponibili su richiesta/Special air-cooled models available on request

COMBIGEL 8



Caratteristiche

Il modello Combigel della Serie Professionale, è "il vero laboratorio in una sola macchina". I due cilindri verticali di produzione permettono l'utilizzo contemporaneo e consecutivo del ciclo caldo e del ciclo freddo per pastorizzare e/o mantecare gelato, sorbetto e granita.

Miscela e riscalda un gusto e, nello stesso tempo, ne raffredda e manteca un altro.

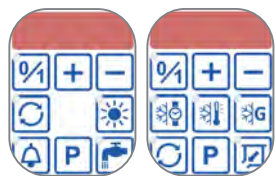
Soddisfa tutte le esigenze producendo anche sorbetti e granite. Soprattutto permette di ottenere, con miscele "a caldo", gelati di alta qualità.

Features

The model Combigel of the Professional Series is a whole laboratory in a single machine. The two vertical cylinders allow the simultaneous and consecutive use of the hot and the cold cycle for pasteurizing and/or freezing gelato, sorbetto and granita.

It mixes and heats a flavour while freezing and mixing another one at the same time.

It satisfies all requirements, also making sorbetto and granita, but above all allows high quality gelato to be obtained with warm processing



Comandi di controllo di uso semplice e rapido.

Easy and quick to use controls



Scaricano rapidamente il gelato a fine ciclo

Discharge gelato quickly at the end of the cycle



Ciclo a tempo e ciclo a temperatura

Time cycle and temperature cycle

MODELLO MODEL	MISCELA PER CICLO MIX PER CYCLE	DIMENSIONI DIMENSIONS	CONDENSA COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*	PRODUZIONE PRODUCTION
COMBIGEL 8	4,5÷9 kg	53x77x115 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	15 A 26 A 8 kW	35÷60 L/h

* Potenza assorbita durante un ciclo di funzionamento standard /
Power consumption during a standard operating cycle

**Altre tensioni disponibili su richiesta/Other voltages available on request
Modelli speciali ad aria disponibili su richiesta/Special air-cooled models available on request

PASTOGEL T

3-6 / 4-8



Wi-Fi

Sistema Wi-Fi
"Telme Cloud"

Wi-Fi "Telme
Cloud" System

Touch Screen resistivo di
5 pollici a colori

Resistive 5 inch colour
Touch Screen

Inverter che permette la variazione
della velocità di agitazione durante
le diverse fasi di mantecazione

Inverter allowing variation of the
beater speed during the different
freezing phases

Caratteristiche

I pastomantecatori multiuso PASTOGEL T di Alta Gamma per amalgamare, cuocere, pastorizzare e gelare qualsiasi miscela. Versatili e veloci per ogni prodotto che richieda trattamento termico caldo/freddo.

Temperatura impostabile tra -16 e 105 °C. Touch Screen resistivo di 5 pollici a colori (utilizzabile anche con i guanti), un'interfaccia di tipo intuitivo e di facile uso.

18 Programmi preimpostati e fino a 100 programmi personalizzabili in serie. L'estrazione ottimale è garantita dall'inversione del senso di rotazione.

Coperchio trasparente, consente di osservare le varie fasi della lavorazione.

Sistema Wi-Fi "Telme Cloud" di gestione e controllo della macchina da remoto.

Features

PASTOGEL T Top Series multi-function batch freezers for mixing, cooking, pasteurizing and freezing any kind of mix. Versatile and fast for any product requiring hot/cold thermal treatment.

Temperature can be set between -16 and 105 °C. Resistive 5 inch color Touch Screen (can be used with gloves too), an intuitive, easy to use interface.

18 preset programmes and up to 100 customizable programmes in series. Optimal extraction is ensured by reversing the direction of rotation.

Processing steps are visible through the transparent lid.

Wi-Fi "Telme Cloud" system for remote management and control of the machine.

MODELLO MODEL		MISCELA PER CICLO MIX PER CYCLE	DIMENSIONI DIMENSIONS	CONDENSA COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*		PRODUZIONE PRODUCTION
PASTOGEL T 3-6		3,5÷7 kg	49x70x115 cm	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	8 A 15 A	5 kW	10÷35 L/h
PASTOGEL T 4-8		4,5÷9 kg	51x70x115 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	12 A 20 A	6 kW	20÷60 L/h

* Potenza assorbita durante un ciclo di funzionamento standard /
Power consumption during a standard operating cycle

**Altre tensioni disponibili su richiesta/Other voltages available on request
Modelli speciali ad aria disponibili su richiesta/Special air-cooled models available on request

GEL POKER GEL

5 10



Caratteristiche

Le Gelatiere Professionali Telme ad estrazione manuale trovano un vantaggioso impiego nella ristorazione. L'ingombro ridotto facilita l'installazione.

Semplici da usare, consentono di osservare, attraverso il coperchio trasparente, le fasi della mantecazione.

Cilindro verticale, facile aggiunta degli ingredienti.

Features

Telme Professional Gelato makers with manual extraction, for restaurants. The compact size allows an easy installation.

Simple to use, the transparent lid allows mixing and freezing to be closely observed.

Vertical cylinder. Easy addition of ingredients.

Comandi di controllo di uso semplice e rapido.

Easy and quick to use controls



Elementi raschianti regolabili.

Adjustable scraper blades



Ciclo a tempo
Time cycle

MODELLO MODEL	MISCELA PER CICLO MIX PER CYCLE	DIMENSIONI DIMENSIONS	CONDENSA COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*	PRODUZIONE PRODUCTION
GEL 5	0,6÷1,2 kg	41x46x32 cm	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	4,5 A 5 A	0,6 kW 5 L/h
POKER	1,2÷2,3 kg	50x56x40 cm	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	7,5 A 8,5 A	1 kW 10 L/h
GEL 10	1,2÷2,3 kg	39x46x85 cm	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	8 A 9 A	1,1 kW 10 L/h

* Potenza assorbita durante un ciclo di funzionamento standard /
Power consumption during a standard operating cycle

**Altre tensioni disponibili su richiesta/Other voltages available on request

GEL PRATICA

20 9-12 / 15-25



Caratteristiche

Mantecatori per ristorazione ad estrazione automatica per la produzione di gelati e granite con la giusta consistenza.

Il trattamento meccanico e termico uniforme produce un gelato fine e cremoso.

Erogazione rapida di gelato pronto per essere consumato

Features

Telme Professional Freezers with automatic extraction, for the production of gelato and granita with the right consistency.

Homogenous, mechanical and thermal treatments produce fine, creamy gelato.

Quick dispensing of gelato ready to be consumed

Coperchio trasparente
Transparent lid



Ingombro ridotto e facile da usare.

Compact size and easy to use.



Ciclo a tempo e Ciclo a temperatura

Time cycle and Temperature cycle

MODELLO MODEL	MISCELA PER CICLO MIX PER CYCLE	DIMENSIONI DIMENSIONS	CONDENSA COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*	PRODUZIONE PRODUCTION
GEL 20	2,3÷4,5 kg	46x51x96 cm	A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	8 A 12 A	2,2 kW 20 L/h
PRATICA 9-12 TRIFASE - THREE PHASE	1,2÷2,3 kg	41x51x59 cm	A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	7 A 8 A	1,2 kW 9 L/h
PRATICA 9-12 MONOFASE - SINGLE PHASE	1,2÷2,3 kg	41x51x59 cm	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	8 A 9 A	1,2 kW 9 L/h
PRATICA 15-25 TRIFASE - THREE PHASE	2,3÷4,5 kg	47x51x96 cm	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	5 A 13 A	2,4 kW 25 L/h
PRATICA 15-25 MONOFASE - SINGLE PHASE	2,3÷4,5 kg	47x51x96 cm	W / A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	11 A 13 A	2,4 kW 25 L/h

* Potenza assorbita durante un ciclo di funzionamento standard /
Power consumption during a standard operating cycle

**Altre tensioni disponibili su richiesta/Other voltages available on request

VARIOFILL VARIOFILL DUO



Caratteristiche

Riempitrici ad aria compressa di coppe e confezioni per prodotti alimentari. In particolare consentono di operare con gelato artigianale contenente pezzi (max 8 mm) di frutta, torrone, frutta secca, granulati, ecc.

Sono una valida alternativa a dosatrici di prezzo elevato che non possono comunque lavorare con gelato artigianale e neanche con pezzi solidi nel prodotto.

La velocità e la pressione di erogazione sono regolabili secondo il tipo di prodotto.

Features

Compressed air filling machine for cups and containers, for use with food products. It can operate with artisanal gelato containing pieces (max. 8 mm) of fruit, nougat, dried fruit, granules, etc.

They are a valid alternative to high-priced dosing machines that cannot however work with artisanal gelato or even with solid pieces in the product.

The dispensing speed and pressure are adjustable according to the type of product.

Capacità cilindro 13 litri di prodotto.

Cylinder with 13 litres capacity of product.



Dotato di tutti gli elementi di protezione.

Equipped with all protection elements

Sono disponibili comandi manuali o a pedale

Manual or foot operated controls are available

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONI DIMENSIONS	CONDENSA COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*	PRODUZIONE PRODUCTION	
VARIOFILL	13 L	50x65x126 cm	-	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	2 A 2 A	0,25 kW	-
VARIOFILL DUO	2 x 13 L	69x65x126 cm	-	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	2,4 A 2,4 A	0,34 kW	-

* Potenza assorbita durante un ciclo di funzionamento standard /
Power consumption during a standard operating cycle

**Altre tensioni disponibili su richiesta/Other voltages available on request



RIBOT T

10 / 18 / 30 / 60

Wi-Fi

Sistema Wi-Fi
"Telme Cloud"

Wi-Fi "Telme
Cloud" System

Touch Screen resistivo di
5 pollici a colori

Resistive 5 inch colour
Touch Screen

Kit pasticceria (6 accessori
opzionali) specifico per ogni
modello.

Bakery & pastry kit (6
optional accessories)
specific for each model

54 Programmi preimpostati
(divisi in 4 sezioni) e
fino a 100 programmi
personalizzabili in serie.

54 preset programmes
(divided into 4 sections)
and up to 100 customizable
programmes in series.



Caratteristiche

Ribot T, la macchina multifunzione più versatile e flessibile per i laboratori di PASTICCERIA - GELATERIA - GASTRONOMIA.

Campo di temperatura programmabile tra -15°C ÷ +115°C.

Agitazione variabile da 10 a 500 giri /min.

Rotazione dei componenti in senso orario e antiorario; continua o intermittente o alternata.

Tempo di riscaldamento/cottura programmabile da 1 a 999 min.

Sistema Wi-Fi "Telme Cloud" di gestione e controllo della macchina da remoto.

Features

Ribot T, the most versatile and flexible multifunction machine for the PASTRY - GELATO - GASTRONOMY laboratories.

Temperature range from -15°C to +115°C.

Variable mixing speed between 10 and 500 rpm.

Rotation of the components in both directions (clockwise/counterclockwise).

Programmable heating/cooking time from 1 to 999 min.

Wi-Fi "Telme Cloud" system for remote management and control of the machine.

MODELLO MODEL

CAPACITÀ CAPACITY

DIMENSIONI DIMENSIONS

CONDENSA COOLING

ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY

POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*

PRODUZIONE PRODUCTION

RIBOT T 10	Wi-Fi	12 L	49x70x115 cm	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	9 A 14 A	4 kW	-
RIBOT T 18	Wi-Fi	18 L	51x70x115 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	12 A 16 A	5 kW	-
RIBOT T 30	Wi-Fi	30 L	55x78x120 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	14 A 24 A	7 kW	-
RIBOT T 60	Wi-Fi	60 L	62x85x125 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	15 A 30 A	9 kW	-

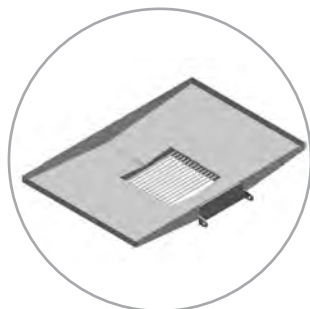
* Potenza assorbita durante un ciclo di funzionamento standard /
Power consumption during a standard operating cycle

**Altre tensioni disponibili su richiesta/Other voltages available on request
Modelli speciali ad aria disponibili su richiesta/Special air-cooled models available on request

KIT PASTICCERIA



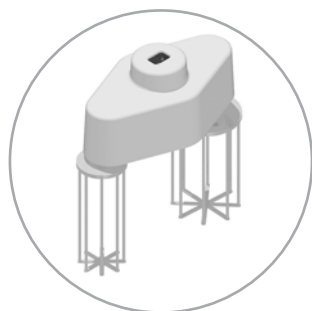
Mescolatore per lievitati
Mixer for leavened products



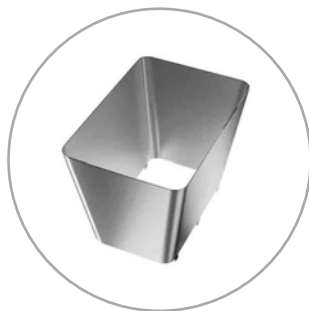
Vassoio di glassatura
Glazing Tray



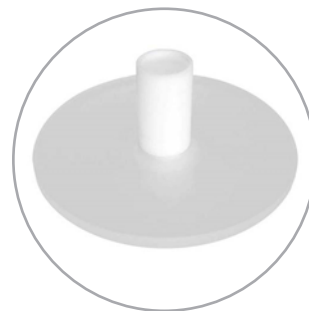
Lama da taglio
Cutter blade



Frusta rotante per montare
Rotating whisk for whipping



Imbuto di carica
Loading funnel



Copertura lama da taglio
Cutter blade cover

RIBOT T 10

RIBOT T 18

RIBOT T 30

RIBOT T 60

	MIN/MAX	PROD. FINITI MAX END PROD. MAX	MIN/MAX	PROD. FINITI MAX END PROD. MAX	MIN/MAX	PROD. FINITI MAX END PROD. MAX	MIN/MAX	PROD. FINITI MAX END PROD. MAX
Crema pasticcera / Custard	2/7 L latte / milk	11 kg	3/13 L latte / milk	21 kg	5/20 L latte / milk	32 kg	8/40 L latte / milk	64 kg
Litro di miscela per gelato / liter of gelato mix	1/4 L miscela/ mix.	6 L	2/7 L miscela/ mix.	11 L	3/10 L miscela/ mix.	15 L	10/25 L miscela/ mix.	22 L
Impasto per Bigné / Choux paste	1/4 L acqua / water	12 kg	2/7 L acqua / water	21 kg	4/13 L acqua / water	39 kg	5/20 L acqua / water	60 kg
Crema al burro / Butter cream	2/3 kg burro / butter	5,8 kg	3/5 kg burro / butter	10 kg	4/10 kg burro / butter	19 kg	5/20 kg burro / butter	38 kg
Crema di mandorle/ Almond cream	1/2 kg burro / butter	8 kg	2/3 kg burro / butter	12 kg	3/5 kg burro / butter	20 kg	4/10 kg burro / butter	40 kg
Bavarese / Bavarian cream	2/6 L latte / milk	9,2 kg	3/12 L latte / milk	18 kg	4/20 L latte / milk	31 kg	8/40 L latte / milk	62 kg
Marmellata / Jam	2/5 kg frutta / fruit	10 kg	3/8 kg frutta / fruit	16 kg	5/18 kg frutta / fruit	36 kg	10/36 kg frutta / fruit	72 kg

TERMOCREMA T

30 / 60 / 150 / 200

Wi-Fi



Caratteristiche

Le macchine Cuocicrema sono impiegate in pasticceria per la preparazione di creme (pasticcera, inglese, al burro, ecc.), ganache, zabaione, frutta poché, yogurt.

Inverter per la variazione della velocità del mescolatore. Campo di temperatura programmabile tra 0°C ÷ +105°C. Agitazione variabile da 0 a 125 giri /min.

Touch Screen resistivo di 5 pollici a colori (utilizzabile anche con i guanti), un'interfaccia di tipo intuitivo e di facile uso. Programmi preimpostati e programmi liberi in serie. Riscaldamento indiretto, tramite liquido termoconduttore alimentare, protegge le caratteristiche organolettiche degli ingredienti.

Sistema Wi-Fi "Telme Cloud" di gestione e controllo della macchina da remoto.

Features

Cream cookers are mainly used for pastry to prepare creams (pastry cream, creme anglaise, butter cream, etc.), ganache, zabaglione, fruit poché, yogurt.

Inverter to modify the speed of the beater motor. Temperature range from 0°C to +105°C. Mixing speed variable between 0 and 125 rpm.

Resistive 5 inch color Touch Screen (can be used with gloves too), an intuitive, easy to use interface. Preset programs and a series of free programs. Indirect heating with food safe heat-conducting liquid, to protect the organoleptic properties of ingredients.

Wi-Fi "Telme Cloud" system for remote management and control of the machine.



MODELLO MODEL	MISCELA PER CICLO MIX PER CYCLE	DIMENSIONI DIMENSIONS	CONDENSA COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*		PRODUZIONE PRODUCTION
TERMOCREMA T 30 	15÷30 kg	55x65x115 cm	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	9,5 A 13 A	4,5 kW	-
TERMOCREMA T 60 	30÷60 kg	55x65x120 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	16 A 22 A	9 kW	-
TERMOCREMA T 150 	50÷150 kg	78x96x120 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	26 A 43 A	17,5 kW	-
TERMOCREMA T 200 	70÷200 kg	86x100x120 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	27 A 47 A	19 kW	-

* Potenza assorbita durante un ciclo di funzionamento standard /
Power consumption during a standard operating cycle

**Altre tensioni disponibili su richiesta/Other voltages available on request

CREMAGEL

5/10/20



Agitazione lenta, veloce o intermittente

Slow, fast or intermittent stirring speed



Comandi di controllo di uso semplice e rapido.

Easy and quick to use controls

Caratteristiche

Cremagel, le macchine multiuso della Serie Professionale che preparano tutte le creme classiche e altre specialità di pasticceria, in aggiunta pastorizzano e mantecano le diverse miscele per gelato.

Regolazione della temperatura da -16°C ÷ +99°C. Mantenimento del riscaldamento impostabile da 0 a 60 min.

Il cilindro è verticale e consente importanti vantaggi: facile riempimento, costante visibilità del prodotto e aggiunta di ingredienti liquidi e solidi in qualsiasi momento. Versatili e semplici nell'utilizzo.

Features

Cremagel, the professional multi-function machines preparing all kinds of creams and pastry specialties and, additionally, pasteurizing and freezing the various mixes for gelato.

Temperature adjustment from -16°C to +99°C. Heating maintenance can be set from 0 to 60 min.

The vertical cylinder has remarkable advantages: easy filling, constant view of the product and both liquid and solid ingredients can be added at any time. Versatile and easy to use.

PRODOTTI

PRODUCTS

- CREMA PASTICCERA
- CREMA AL BURRO
- GELATINE DI FRUTTA
- GLASSA AL CIOCCOLATO
- PASTORIZZAZIONE
- SALSA BESCIA MELLA
- IMPASTO BIGNÉ
- MARMELLATA DI FRUTTA
- GELATO CALDO/FREDDO

- SCIROPPO DI FRUTTA
- POLENTA
- MOUSSE
- GANACHE
- MARSHMALLOWS
- GELATO
- SALSE
- RAGÙ BOLOGNESE

- CUSTARD CREAM
- BUTTER CREAM
- FRUIT JELLIES
- CHOCOLATE ICING
- PASTEURISATION
- BECHAMEL SAUCE
- CHOUX PASTE
- FRUIT JAM
- HOT/COLD GELATO

- FRUIT SYRUP
- POLENTA
- MOUSSE
- GANACHE
- MARSHMALLOWS
- GELATO
- RIPPLE SAUCE
- BOLOGNESE SAUCE

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONI DIMENSIONS	CONDENSA COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*	PRODUZIONE PRODUCTION	
CREMAGEL 5	5 L	46x60x110 cm	A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	6 A 12 A	3 kW	-
CREMAGEL 10	12 L	49x70x115 cm	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	9 A 14 A	4 kW	-
CREMAGEL 20	20 L	51x70x115 cm	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	12 A 16 A	5 kW	-

* Potenza assorbita durante un ciclo di funzionamento standard /
Power consumption during a standard operating cycle

**Altre tensioni disponibili su richiesta/Other voltages available on request

PRIMA

2/5



Caratteristiche

I montapanna della Serie Professionale convenienti e funzionali.

Producono una panna montata con aumento di volume importante e struttura ferma e stabile.

Conservano a 4°C la panna liquida, la trasformano in panna montata per il passaggio nel labirinto e la erogano a comando manuale.

Features

Functional cream whippers of the Professional Series and available at a competitive price.

These machines make whipped cream with a significant overrun and an unchanging, stable texture.

They keep the liquid cream at 4°C, transforming it into whipped cream by passing through the labyrinth and allowing manual dispensing.

Vaschette estraibili che facilitano il lavaggio e la migliore igiene

Removable containers for easy washing and best hygiene.



Comandi di controllo di uso semplice e rapido.

Easy and quick to use controls

Coperchio trasparente

Transparent lid

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONI DIMENSIONS	CONDENSA COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*	PRODUZIONE PRODUCTION
PRIMA 2	2 L	25x41x40 cm	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	4 A 5 A 0,3 kW	100 L/h
PRIMA 5	5 L	28x44x40 cm	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	4 A 5 A 0,4 kW	100 L/h

* Potenza assorbita durante un ciclo di funzionamento standard /
Power consumption during a standard operating cycle

**Altre tensioni disponibili su richiesta/Other voltages available on request

BETA CONTINUO

2/5 5/5 PLUS



Caratteristiche

I montapanna di Alta Gamma per professionisti esigenti, costruiti per garantire una forte produzione e una resa ottimale.

Erogano la panna montata a comando manuale in porzioni o a dose regolabile. Permettono di ottenere la quantità di prodotto desiderata e funzionano sempre in modo silenzioso.

Continuo 5/5 PLUS hanno le medesime caratteristiche e possono erogare a comando manuale, in continuo o a dose regolabile.



Comandi elettronici, erogano in porzioni o a dose regolabile

Electronic controls, dispensing in portions or adjustable doses



Dotati di pompa rotativa a palette, lavorano con panna magre o grasse

Equipped with a rotary pump, they process light and heavy creams

Features

The Cream Whippers of the Top Series for demanding professionals. Built to guarantee large production and excellent performance.

Whipped cream dispensing may be manual or with adjustable portion control. These machines allow the desired quantity of product to be obtained and always operate silently.

Continuo 5/5 PLUS have the same features and dispensing can be manual, continuous or with adjustable portion control.

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONI DIMENSIONS	CONDENSA COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*	PRODUZIONE PRODUCTION
BETA 2	2 L	25x41x40 cm	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	4 A 5 A	0,3 kW 100 L/h
BETA 5	5 L	25x45x40 cm	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	4 A 5 A	0,4 kW 100 L/h
CONTINUO 5	5 L	25x47x45 cm	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	4 A 5 A	0,4 kW 150 L/h
CONTINUO 5 PLUS	5 L	25x45x49 cm	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	5 A 6 A	0,5 kW 160 L/h

* Potenza assorbita durante un ciclo di funzionamento standard /
Power consumption during a standard operating cycle

**Altre tensioni disponibili su richiesta/Other voltages available on request



**IMPIANTI DI PRODUZIONE
GELATO / SORBETTO / ICE CREAM**

**PRODUCTION PLANTS
GELATO / SORBET / ICE CREAM**



Per informazioni segui il qrcode / For more info follow the qrcode



Get In Touch



+039 0377 466660



telme@telme.it
www.telme.it



Via S. Pertini, 10
26845 Codogno - LO - Italia



instagram.com/telmespa
facebook.com/TELME.Italia
youtube.com/telmespa

ALTRE LINGUE /
OTHER LANGUAGES





TELME[®]
gelato and pastry machines

SOFT 112 / 112 P



GELSHOW HD



COMBIGEL 3 / 3 A



EVOTINO 60 / 120 / 180



PROFIGEL COMBI 10+10 / 15+15



MACCHINE A RICHIESTA

(consegna 60-90 giorni)

SOFT & YOGURT SOFTGEL

SOFTGEL 112 SOFTGEL 112 P



SOFTGEL 112, con un cilindro per un gusto di gelato espresso.

- ✓ Macchina essenziale, alimentata per gravità.
- ✓ Disponibile con supporto opzionale, produce un vero gelato soft o frozen yogurt sempre più richiesto con le attuali tendenze salutistiche.
- ✓ Semplice da usare, la sua manutenzione giornaliera richiede poco tempo.
- ✓ Offre la possibilità di vendere coni o coppette nonché gustose coppe decorate e guarnite

con panna montata, sciroppi all'amarena e al cioccolato.

- ✓ Il modello **112 P** è alimentato con una pompa rotativa di pressurizzazione.
- ✓ La vasca di riserva della miscela ha la capacità di 7 Litri.
- ✓ Elettronica per il controllo delle diverse funzioni: temperatura miscela, consistenza prodotto e conservazione.
- ✓ È fornibile con supporto opzionale.

**SERIE PROFESSIONALE
HEAVY DUTY, EASY TO USE**

GELATIERA CONTINUA GELSHOW

GELSHOW HD 4X3



GELSHOW HD 4x3, con 3 cilindri di mantecazione indipendenti, ognuno di essi provvisto di sistema frigorifero indipendente che consente un controllo preciso del freddo e garantisce un funzionamento ottimale.

- ✓ Ogni cilindro può lavorare fino a 4 litri di prodotto.
- ✓ Investimento ridotto rispetto ad altri modelli di lavorazione e vendita.
- ✓ La macchina occupa uno spazio ridotto.
- ✓ Non richiede il laboratorio e neanche la vetrina di vendita.
- ✓ Estrema semplicità d'uso, non

richiede personale particolarmente esperto.

- ✓ Grande visibilità del prodotto in movimento durante la lavorazione.
- ✓ Esegue una mantecazione in continuo per ottenere gelati sempre freschi.
- ✓ Consente l'aggiunta in qualsiasi momento di ingredienti di varia natura.
- ✓ Prevede due temperature di mantecazione e una temperatura di conservazione notturna.
- ✓ Magnete di sicurezza sui coperchi.

**SERIE PROFESSIONALE
HEAVY DUTY, EASY TO USE**

COMBIMATE VERTICALI COMBIGEL

COMBIGEL 3 COMBIGEL 3 A



COMBIGEL 3 / 3 A, sono “il vero laboratorio in una sola macchina”. I due cilindri verticali di produzione permettono l'utilizzo contemporaneo e consecutivo del ciclo caldo e del ciclo freddo per pastorizzare e/o mantecare gelato, sorbetto e granita.

- ✓ Miscelano e riscaldano un gusto e, nello stesso tempo, raffreddano e mantecano un altro.
- ✓ Consentono di preparare ricette corrette e specifiche per ogni singolo gusto.
- ✓ Soddisfano tutte le esigenze producendo anche sorbetti e granite. Soprattutto permet-

tono di ottenere, con miscele “a caldo”, gelati di alta qualità.

- ✓ Ciclo a tempo per la struttura e consistenza desiderate del gelato.
- ✓ Ciclo a temperatura per ottenere, con quantità differenti di miscela, la medesima consistenza del prodotto finito.
- ✓ Conservazione del gelato a fine ciclo per agevolare l'operatore.
- ✓ Indicazione del tempo di funzionamento per un programma di manutenzione preventiva.
- ✓ Autodiagnosi per facilitare l'assistenza tecnica.

**SERIE PROFESSIONALE
HEAVY DUTY, EASY TO USE**

TINI DI MATURAZIONE EVOTINO

EVOTINO 60
EVOTINO 120
EVOTINO 180

AAV



EVOTINO 60, il tino di maturazione e conservazione è una macchina essenziale per la produzione di quantitativi importanti di miscela per gelato fresco di qualità.

- ✓ Mantiene omogenea la miscela, evita la separazione degli ingredienti.
- ✓ Idrata i solidi, in particolare gli stabilizzanti e aumenta la viscosità della miscela.
- ✓ Una corretta maturazione esalta le miscele e migliora il gusto, l'aumento di volume, la cremosità, la struttura e la resistenza allo scioglimento del gelato.
- ✓ Il tino può ridurre il tempo di lavoro del pastorizzatore nella fase finale del raffreddamento. Assicura una riserva di miscela pronta.

EVOTINO 120, EVOTINO 180.

- ✓ Gli acquirenti tipici di questi tini di conservazione e maturazione sono tutti coloro che, a livello di media e grossa produzione, aspirano a realizzare gelati di qualità.
- ✓ Le funzioni principali del tino sono: rimescolare, raffreddare, maturare e conservare la miscela alla migliore temperatura in conformità alle normative.
- ✓ La vasca con fondo inclinato permette la totale fuoriuscita delle miscele.
- ✓ Il rubinetto di erogazione completamente smontabile, con lavaggio incorporato, garantisce, dopo ogni prelievo e al termine del ciclo di lavoro, una costante e perfetta igiene.

SERIE PROFESSIONALE
HEAVY DUTY, EASY TO USE

COMBinate ORIZZONTALI PROFIGEL COMBI

PROFIGEL COMBI 10+10 PROFIGEL COMBI 15+15



PROFIGEL COMBI 10+10 e 15+15, sono ideali per produrre gelati con ricetta specifica del gusto come, per esempio, il cioccolato declinato nelle varie tipologie: bianco, al latte, fondente, ecc.

- ✓ Dotate di cilindro di riscaldamento che consente di preparare ogni gusto o una base latte o uno sciroppo per la frutta.
- ✓ Dispongono di riscaldamento e refrigerazione separate per produrre in sequenza.
- ✓ Eseguono cicli di lavorazione efficaci e rapidi.
- ✓ Preparano quantità maggiori rispetto ad altre macchine di pari potenza; consentono un

aumento di volume del 40% e una notevole cremosità; producono un gelato asciutto con struttura e spatolabilità ottimali.

- ✓ Facili da lavare e sanitzizzare, i componenti a contatto con la miscela e il gelato sono facilmente smontabili e rimontabili senza utensili per semplificare il lavaggio e la sanificazione.
- ✓ Il gruppo di lavaggio (opzionale) per la corretta sanificazione e la massima igiene, permette di direzionare o dosare il getto, lavare più di una macchina ed eventualmente miscelare acqua calda e fredda.

**SERIE PROFESSIONALE
HEAVY DUTY, EASY TO USE**

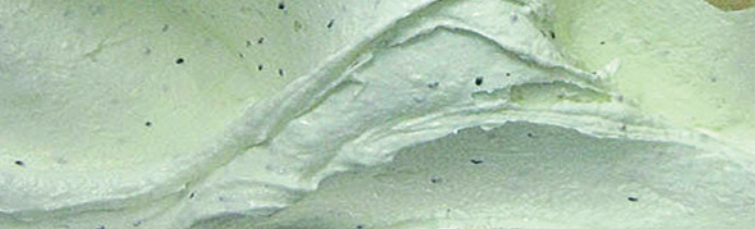
MACCHINE A RICHIESTA

D A T I T E C N I C I E P R E S T A Z I O N I

	L. P. A. cm	Corrente	Condensa- zione	Capacità vasca, L	Produzione oraria, Kg	Produzione oraria, coni 75 g	
SOFT & YOGURT							
SOFTGEL 112	40x55x72	10 A - 1,7 KW V 230 - 50 - 1	acqua	6	9	120	
SOFTGEL 112 P	45x60x82	11 A - 2,1 KW V 230 - 50 - 1	aria	7	9	120	
	L. P. A. cm	Corrente	Condensa- zione	Miscela per ciclo, L	Miscela per ciclo, Kg	Durata del ciclo, min	Prod. oraria max, L
GELATERIA CONTINUA							
GELSHOW HD 4X3	120x53x97	18 A - 3,6 kW V 400 - 50 - 3	aria/acqua	2÷4 x 3 cilindri	2,3÷4,6 x 3 cilindri	continuo	-
COMBIMATE VERTICALI							
COMBIGEL 3	74x45x105	14 A - 5,6 KW V 400 - 50 - 3	acqua	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	15÷30
COMBIGEL 3 A	74x45x105	14 A - 5,6 KW V 400 - 50 - 3	acqua	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	15÷30
TINI DI MATURAZIONE							
EVOTINO 60	42x78x110	6 A - 1,3 KW V 400 - 50 - 3	aria	60	69	-	-
EVOTINO 120	72x78x110	8 A - 1,5 KW V 400 - 50 - 3	aria	120	138	-	-
EVOTINO 180	70x100x115	9 A - 1,8 KW V 400 - 50 - 3	aria	180	207	-	-
COMBIMATE ORIZZONTALI							
PROFIGEL COMBI 10+10	51x78x150	21 A - 11.5 KW V 400 - 50 - 3	acqua	3÷10	3,5÷11	10÷15	50
PROFIGEL COMBI 15+15	51x78x150	27 A - 12.2 KW V 400 - 50 - 3	acqua	4÷15	4,5÷16	10÷15	70

I dati tecnici sono puramente indicativi. Il costruttore si riserva il diritto di effettuare eventuali modifiche.

SERIE PROFESSIONALE
HEAVY DUTY, EASY TO USE



TELME®
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

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



SFY

**SOFT ICE CREAM
AND FROZEN YOGURT
PROFESSIONAL MACHINES**

**SOFTGEL
SOFT & YOGURT**

**SOFTGEL 320
SOFTGEL 336**

SFY



PROFESSIONAL SERIES
HEAVY DUTY, EASY TO USE

SOFTGEL GRAVITY-FED MACHINES



SOFTGEL 320 SOFTGEL 336

- ✓ With two cylinders for two flavours and one mixed flavour of soft ice cream.
- ✓ Basic, gravity fed machines.
 - ✓ Counter model **SOFTGEL 320** is available with optional trolley and **SOFTGEL 336** as floor model.
 - ✓ They produce soft ice cream or frozen yogurt, which are increasingly in demand thanks to current health trend.
 - ✓ Easy to use, their daily maintenance requires very little time.
- ✓ Users can sell cones or cups.
- ✓ The cone holder has 2 tubes.



**SOFTGEL P
SOFT & YOGURT**

**SOFTGEL 320 P
SOFTGEL 400 P TWIN**



PROFESSIONAL SERIES
HEAVY DUTY, EASY TO USE

SOFTGEL WITH PRESSURIZATION PUMPS



SOFTGEL 320 P, counter model, with two cylinders for two flavours and one mixed flavour of soft ice cream.

- ✓ The **storage tanks** of the mixes have a 7L x 2 capacity.
- ✓ **Available** with optional trolley.
- ✓ The **cylinders are fed** by two pressurization pumps which are rinsed by the passage of water and don't need to be daily disassembled.
- ✓ The **electronic** controls allow to manage different functions: temperature and overnight conservation of the mix as well as the consistency of the dispensed product.

SOFTGEL 400 P TWIN, floor model, with two independent cylinders, with high production capacity.

- ✓ The **storage tanks** of the mixes have a 14L x 2 capacity.
- ✓ The **independent electronic** controls and refrigeration for each cylinder allow the use of mixes of different kind. This machine can operate with a single cylinder, leaving the other one inactive.
- ✓ **This machine** is fitted with minimum level controls of the mix (with acoustic alarm and warning light).
- ✓ **Agitation** in the reserve tanks.



THE MAIN FUNCTIONS OF SOFTGEL



SOFTGEL

- ✓ They are **gravity-fed**.
- ✓ Preserve the mix at 4°C, mix and freeze, incorporating air into the product transforming it into ice cream.
- ✓ Store a quantity of ready soft serve in the cylinders.
- ✓ Instantly dispense soft ice cream when necessary.



USES

- ✓ Selling portions of soft ice cream or frozen yogurt.
- ✓ Preparing cups and desserts garnished with whipped cream, black cherry and chocolate syrups.
- ✓ Filling cups.

TYPICAL BUYERS

Anyone with limited space and knowledge of the traditional production can benefit from the significant incomes offered by selling soft ice cream.

The soft ice cream machines are extremely user-friendly, they dispense the product rapidly and can be used with ready-made ingredients.



SOFTGEL P PROFESSIONAL MACHINES

SOFTGEL P

- ✓ These models are fed **with pressurization pumps**.

The incorporated air allows an exceptional structure of the product, both ice cream and yogurt are extraordinarily creamy.

- ✓ They preserve the mix at 4°C.
- ✓ Washing and sanitizing are extremely easy and quick, because the pumps, rinsed only by the passage of water, are not disassembled daily.
- ✓ Functionality and reliability are enhanced by a strong capacity to produce and dispense product.
- ✓ Agitation in the reserve tanks prevents mix separation or thickening.



T E C H N I C A L A N D P E R F O R M A N C E D A T A

	W. D. H. cm	Current	Condensa- tion	Reserve, L	Hourly prod., cones 75 g	Hourly prod., Kg
PROFESSIONAL SERIES						
SOFTGEL 320	50x55x72	13 A - 2,4 kW V 230 - 50 - 1 10 A - 2,4 kW V 400 - 50 - 3	air	6x2	180	13,5
SOFTGEL 336	50x55x145	10 A - 3,8 kW V 400 - 50 - 3	air	8x2	300	22,5
SOFTGEL 320 P	55x60x82	15 A - 2,9 kW V 230 - 50 - 1 12 A - 2,9 kW V 400 - 50 - 3	air	7x2	200	15
SOFTGEL 400 P TWIN	60x72x150	12 A - 4,5 kW V 400 - 50 - 3	air	14x2	400	30

The technical data should be considered as indicative.
The manufacturer reserves the right to make changes.



TELME®
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

TELME®

GELATO AND PASTRY MACHINES



LISTINO
PREZZI

PRICE
LIST

2025

PASTORIZZATORI / PASTEURIZERS

MODELLO MODEL	PREZZO PRICE €	MISCELA PER CICLO MIX FOR CYCLE	DURATA MEDIA CICLO AVG. WORKING CYCLE	PRODUZIONE PER CICLO PRODUCTION FOR CYCLE	CONDENSAZIONE COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*	DIMENSIONI L×P×H DIMENSIONS W×D×H	IMBALLO L×P×H PACKAGING W×D×H
EVOPASTO' 30	17.000,00	17÷34 kg	80÷120 min	34 kg	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	7 A 20 A 4 kW	42x78x110 cm	53x103x158 cm
EVOPASTO' 60	22.500,00	34÷68 kg	100÷120 min	68 kg	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	12 A 20 A 7,6 kW	42x78x110 cm	53x103x158 cm
EVOPASTO' 120	28.000,00	68÷138 kg	100÷120 min	138 kg	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	20 A 40 A 14 kW	72x78x110 cm	98x107x140 cm
ECOMIX T 60	29.300,00	34÷68 kg	100÷120 min	68 kg	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	12 A 20 A 7,6 kW	42x78x110 cm	53x103x158 cm
ECOMIX T 120	33.500,00	68÷138 kg	100÷120 min	138 kg	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	21 A 40 A 14 kW	72x78x110 cm	98x107x140 cm
ECOMIX T 200	39.600,00	100÷200 kg	100÷150 min	200 kg	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	27 A 47 A 19 kW	76x110x120 cm	102x135x170 cm

MANTECATORI VERTICALI / VERTICAL BATCH FREEZERS

MODELLO MODEL	PREZZO PRICE €	MISCELA PER CICLO MIX FOR CYCLE	DURATA MEDIA CICLO AVG. WORKING CYCLE	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	CONDENSAZIONE COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*	DIMENSIONI L×P×H DIMENSIONS W×D×H	IMBALLO L×P×H PACKAGING W×D×H
PRATICA 35-50 TRIFASE - THREE PHASE	22.500,00	3,5÷8 kg	8÷12 min	50 L	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	9 A 14 A 4 kW	49x70x112 cm	55x79x150 cm
PRATICA 35-50 MONOFASE - SINGLE PHASE	24.300,00	3,5÷8 kg	8÷12 min	50 L	W / A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	22 A 23 A 4 kW	49x70x112 cm	55x79x150 cm
PRATICA 42-60	25.300,00	4,5÷9 kg	8÷12 min	60 L	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	12 A 20 A 6 kW	49x70x112 cm	55x79x150 cm
PRATICA 54-84	28.500,00	8÷13 kg	8÷12 min	75 L	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	17 A 24 A 7 kW	49x70x115 cm	55x79x150 cm
ECOGEL T 30-90	40.400,00	4,5÷13 kg	6÷12 min	90 L	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	18 A 25 A 7,5 kW	51x70x115 cm	65x97x155 cm
ECOGEL T 40-120	48.400,00	6÷20 kg	6÷12 min	120 L	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	22 A 41 A 12,5 kW	60x78x125 cm	70x103x165 cm
ECOGEL T 50-160	53.000,00	9÷27 kg	8÷12 min	160 L	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	26 A 48 A 14,5 kW	62x85x125 cm	75x110x173 cm
ECOGEL T 60-200	56.000,00	16÷34 kg	8÷12 min	200 L	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	26 A 48 A 14,5 kW	62x85x125 cm	75x110x173 cm

MANTECATORI ORIZZONTALI / HORIZONTAL BATCH FREEZERS

MODELLO MODEL	PREZZO PRICE €	MISCELA PER CICLO MIX FOR CYCLE	DURATA MEDIA CICLO AVG. WORKING CYCLE	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	CONDENSAZIONE COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*	DIMENSIONI L×P×H DIMENSIONS W×D×H	IMBALLO L×P×H PACKAGING W×D×H
PROFIGEL 30-50	28.500,00	3,5÷8 kg	8÷12 min	50 L	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	11 A 15 A 4,2 kW	51x60x138 cm	60x87x184 cm
PROFIGEL 50-70	35.200,00	4÷10 kg	5÷12 min	70 L	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	12 A 20 A 6 kW	51x75x152 cm	60x110x193 cm
PROFIGEL 70-100	38.000,00	5÷16 kg	5÷12 min	100 L	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	17 A 24 A 7 kW	51x75x152 cm	60x110x193 cm
EXTRAGEL T 50-70	40.600,00	3,5÷11 kg	5÷12 min	70 L	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	12 A 20 A 6 kW	51x75x152 cm	60x110x193 cm
EXTRAGEL T 70-100	43.700,00	4,5÷17 kg	5÷12 min	100 L	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	17 A 24 A 7 kW	51x75x152 cm	60x110x193 cm

MACCHINE COMBinate / COMBINED MACHINES

MODELLO MODEL	PREZZO PRICE €	MISCELA PER CICLO MIX FOR CYCLE	DURATA MEDIA CICLO AVG. WORKING CYCLE	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	CONDENSAZIONE COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*	DIMENSIONI L×P×H DIMENSIONS W×D×H	IMBALLO L×P×H PACKAGING W×D×H
PASTOGEL T 3-6	30.500,00	3,5÷7 kg	8÷40 min	10÷35 L	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	8 A 15 A 5 kW	49x70x115 cm	65x97x155 cm
PASTOGEL T 4-8	34.800,00	4,5÷9 kg	8÷40 min	20÷60 L	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	12 A 20 A 6 kW	51x70x115 cm	65x97x155 cm
COMBIGEL 8	40.000,00	4,5÷9 kg	8÷20 min	35÷60 L	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	15 A 26 A 8 kW	53x77x115 cm	61x95x158 cm

RIEMPITRICI / FILLING MACHINES

MODELLO MODEL	PREZZO PRICE €	CAPACITÀ CILINDRO CYLINDER CAPACITY	DURATA MEDIA CICLO AVG. WORKING CYCLE	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	CONDENSAZIONE COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*	DIMENSIONI L×P×H DIMENSIONS W×D×H	IMBALLO L×P×H PACKAGING W×D×H
VARIOFILL	13.900,00	13 L	-	-	-	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	2 A 2 A 0,25 kW	50x65x126 cm	61x87x158 cm
VARIOFILL DUO	21.500,00	2 x 13 L	-	-	-	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	2,4 A 2,4 A 0,34 kW	69x65x126 cm	81x87x158 cm

GELATO ESPRESSO / SOFT ICE CREAM

MODELLO MODEL	PREZZO PRICE €	CAPACITÀ VASCA VAT CAPACITY	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	PRODUZIONE ORARIA CONI HOURLY CONES PRODUCTION	CONDENSAZIONE COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*	DIMENSIONI L×P×H DIMENSIONS W×D×H	IMBALLO L×P×H PACKAGING W×D×H
SOFTGEL 112	12.300,00	6 L	9 Kg	120	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	10 A 11 A 1,7 kW	40x55x72 cm	50x73x100 cm
SOFTGEL 320	19.400,00	2 x 6 L	13,5 Kg	180	A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	9 A 11 A 2,4 kW	50x55x72 cm	56x85x128 cm
SOFTGEL 336	21.800,00	2 x 8 L	22,5 Kg	300	A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	10 A 16 A 3,8 kW	50x55x145 cm	55x79x184 cm

Macchine Professionali • Professional Machines

Alta gamma • Top Level

Connessione Wi-fi • Wi-fi connection

W = Acqua • Water / A= Aria • Air

* = Potenza assorbita durante un ciclo di funzionamento standard / Power consumption during a standard operating cycle

Modelli speciali ad aria disponibili su richiesta

GELATIERE E MANTECATORI PER RISTORAZIONE / GELATO MAKERS AND FREEZERS FOR RESTAURANT

MODELLO MODEL	PREZZO PRICE €	MICELA PER CICLO MIX FOR CYCLE	DURATA MEDIA CICLO AVG. WORKING CYCLE	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	CONDENSAZIONE COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*	DIMENSIONI L×P×H DIMENSIONS W×D×H	IMBALLO L×P×H PACKAGING W×D×H	
GEL 5	5.500,00	0,6÷1,2 kg	15÷20 min	5 L	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	4,5 A 5 A	0,6 kW	41x46x32 cm	45x54x44 cm
POKER	6.900,00	1,2÷2,3 kg	10÷20 min	10 L	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	7,5 A 8,5 A	1 kW	50x56x40 cm	55x65x60 cm
GEL 10	8.200,00	1,2÷2,3 kg	10÷20 min	10 L	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	8 A 9 A	1,1 kW	39x46x85 cm	42x54x106 cm
GEL 20	12.500,00	2,3÷4,5 kg	10÷15 min	20 L	A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	8 A 12 A	2,2 kW	46x51x96 cm	54x60x125 cm
PRATICA 9-12 TRIFASE - THREE PHASE	10.700,00	1,2÷2,3 kg	10÷20 min	9 L	A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	7 A 8 A	1,2 kW	41x51x59 cm	50x60x90 cm
PRATICA 9-12 MONOFASE - SINGLE PHASE	12.000,00	1,2÷2,3 kg	10÷20 min	9 L	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	8 A 9 A	1,2 kW	41x51x59 cm	50x60x90 cm
PRATICA 15-25 TRIFASE - THREE PHASE	14.400,00	2,3÷4,5 kg	10÷20 min	25 L	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	5 A 13 A	2,4 kW	47x51x96 cm	54x60x125 cm
PRATICA 15-25 MONOFASE - SINGLE PHASE	15.600,00	2,3÷4,5 kg	10÷20 min	25 L	W / A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	11 A 13 A	2,4 kW	47x51x96 cm	54x60x125 cm

MACCHINE COMBinate PER PASTICCERIA / PASTRY COMBINED MACHINES

MODELLO MODEL	PREZZO PRICE €	CAPACITÀ CILINDRO CYLINDER CAPACITY	DURATA MEDIA CICLO AVG. WORKING CYCLE	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	CONDENSAZIONE COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*	DIMENSIONI L×P×H DIMENSIONS W×D×H	IMBALLO L×P×H PACKAGING W×D×H	
CREMAGEL 5	15.200,00	5 L	-	-	A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	6 A 12 A	3 kW	46x60x110 cm	55x79x150 cm
CREMAGEL 10	23.900,00	12 L	-	-	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	9 A 14 A	4 kW	49x70x115 cm	65x97x155 cm
CREMAGEL 20	27.300,00	20 L	-	-	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	12 A 16 A	5 kW	51x70x115 cm	65x97x155 cm

CUOCICREMA / BAKERY CREAM COOKERS

MODELLO MODEL	PREZZO PRICE €	MICELA PER CICLO MIX FOR CYCLE	DURATA MEDIA CICLO AVG. WORKING CYCLE	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	CONDENSAZIONE COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*	DIMENSIONI LxPxH DIMENSIONS WxDxH	IMBALLO LxPxH PACKAGING WxDxH		
TERMOCREMA T 30		29.400,00	15÷30 kg	90÷130 min	-	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	9,5 A 13 A	4,5 kW	55x65x115 cm	65x97x147 cm
TERMOCREMA T 60		35.600,00	30÷60 kg	90÷130 min	-	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	16 A 22 A	9 kW	55x65x120 cm	65x97x147 cm
TERMOCREMA T 150		53.200,00	50÷150 kg	90÷130 min	-	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	26 A 43 A	17,5 kW	78x96x120 cm	91x124x164 cm
TERMOCREMA T 200		57.800,00	70÷200 kg	100÷150 min	-	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	27 A 47 A	19 kW	86x100x120 cm	98x127x164 cm

MACCHINE MULTIFUNZIONE / MULTI-FUNCTION MACHINES

MODELLO MODEL		PREZZO PRICE €	CAPACITÀ CILINDRO CYLINDER CAPACITY	DURATA MEDIA CICLO AVG. WORKING CYCLE	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	CONDENSAZIONE COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*	DIMENSIONI L×P×H DIMENSIONS W×D×H	IMBALLO L×P×H PACKAGING W×D×H	
RIBOT T 10	📶	31.500,00	12 L	-	-	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	9 A 14 A	4 kW	49x70x115 cm	65x97x155 cm
RIBOT T 18	📶	35.600,00	18 L	-	-	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	12 A 16 A	5 kW	51x70x115 cm	65x97x155 cm
RIBOT T 30	📶	40.200,00	30 L	-	-	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	14 A 24 A	7 kW	55x78x120 cm	65x97x155 cm
RIBOT T 60	📶	49.900,00	60 L	-	-	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	15 A 30 A	9 kW	62x85x125 cm	75x110x173 cm

MONTAPANNA / CREAM WHIPPERS

MODELLO MODEL	PREZZO PRICE €	CAPACITÀ RISERVA CREAM CONTAINER	DURATA MEDIA CICLO AVG. WORKING CYCLE	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	CONDENSAZIONE COOLING	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*	DIMENSIONI L×P×H DIMENSIONS W×D×H	IMBALLO L×P×H PACKAGING W×D×H	
PRIMA 2	3.800,00	2 L	-	100 L	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	4 A 5 A	0,3 kW	25x41x40 cm	32x52x52 cm
PRIMA 5	4.600,00	5 L	-	100 L	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	4 A 5 A	0,4 kW	28x44x40 cm	35x50x52 cm
BETA 2	4.700,00	2 L	-	100 L	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	4 A 5 A	0,3 kW	25x41x40 cm	32x52x52 cm
BETA 5	5.000,00	5 L	-	100 L	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	4 A 5 A	0,4 kW	25x45x40 cm	32x52x52 cm
CONTINUO 5	5.600,00	5 L	-	120 L	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	4 A 5 A	0,4 kW	25x47x45 cm	32x62x64 cm

W = Acqua • Water / A= Aria • Air

* = Potenza assorbita durante un ciclo di funzionamento standard / Power consumption during a standard operating cycle

Special air-cooled models available on request

ACCESSORI / ACCESSORIES

MODELLO MODEL	PREZZO PRICE €	
KIT PASTICCERIA T 10 PASTRY KIT T 10	5.700,00	per RIBOT T 10 for RIBOT T 10
KIT PASTICCERIA T 18 PASTRY KIT T 18	6.600,00	per RIBOT T 18 for RIBOT T 18
KIT PASTICCERIA T 30 PASTRY KIT T 30	7.400,00	per RIBOT T 30 for RIBOT T 30
KIT PASTICCERIA T 60 PASTRY KIT T 60	9.900,00	per RIBOT T 60 for RIBOT T 60
GRUPPO LAVAGGIO WASHING KIT	600,00	per tutti i modelli for all models
EROGAZIONE SPECIALE SPECIAL DRAW-OFF HEAD	700,00	per i modelli ECOGEL T e PASTOGEL T for ECOGEL T and PASTOGEL T models
EROGAZIONE A PEDALE DISPENSING FOOTSWITCH	600,00	per i modelli ECOGEL T 40-120, 50-160 e 60-200 for ECOGEL T 40-120, 50-160 and 60-200 models
CILINDRO COMPLETO COMPLETE CYLINDER	1.800,00	per i modelli VARIOFILL e VARIOFILL DUO for VARIOFILL and VARIOFILL DUO models
SUPPORTO BIANCO SU RUOTE WHITE SUPPORT ON WHEELS	600,00	per POKER, SOFTGEL 112 e SOFTGEL 320 for POKER, SOFTGEL 112 and SOFTGEL 320
SUPPORTO INOX SU RUOTE S.STEEL SUPPORT ON WHEELS	1.000,00	per PRATICA 9-12 for PRATICA 9-12

DATI TECNICI E PRESTAZIONI TECHNICAL DATA AND PERFORMANCE

I dati tecnici sono puramente indicativi.
Dati di produzione rilevati in clima temperato.
Le migliori prestazioni dei mantecatori si ottengono con 2/3 della quantità massima di miscela per ciclo.
Pesi miscele: gelato 1 L = 1,150 Kg, sorbetto 1L = 1,100 Kg.
Il costruttore si riserva il diritto di effettuare eventuali modifiche tecniche.

The technical data should be considered as indicative.
Production data recorded in temperate climate.
The best performance of batch freezers is obtained with 2/3 of the maximum amount of mix for cycle.
Mix weights: gelato 1L = 1,150 Kg, sorbetto 1L = 1,100 Kg.
The manufacturer reserves the right to make changes.

CONDIZIONI CONDITIONS

RESA: franco fabbrica.
IMBALLO: incluso.
TRASPORTO: a carico del committente.
INSTALLAZIONE: a carico del committente.
IVA: a carico del committente.
GARANZIA: 12 mesi.
Con riserva di modifiche senza preavviso.

DELIVERY: ex factory.
PACKING: included.
TRANSPORT: at purchaser's charge.
INSTALLATION: at purchaser's charge.
WARRANTY: 12 months.
Specifications subject to change without notice.

Get In Touch



+039 0377 466660



telme@telme.it
www.telme.it



Via S. Pertini, 10
26845 Codogno - LO - Italia



instagram.com/telmespa
facebook.com/TELME.Italia
youtube.com/telmespa