

TELME®

maszyny lodowe i cukiernicze



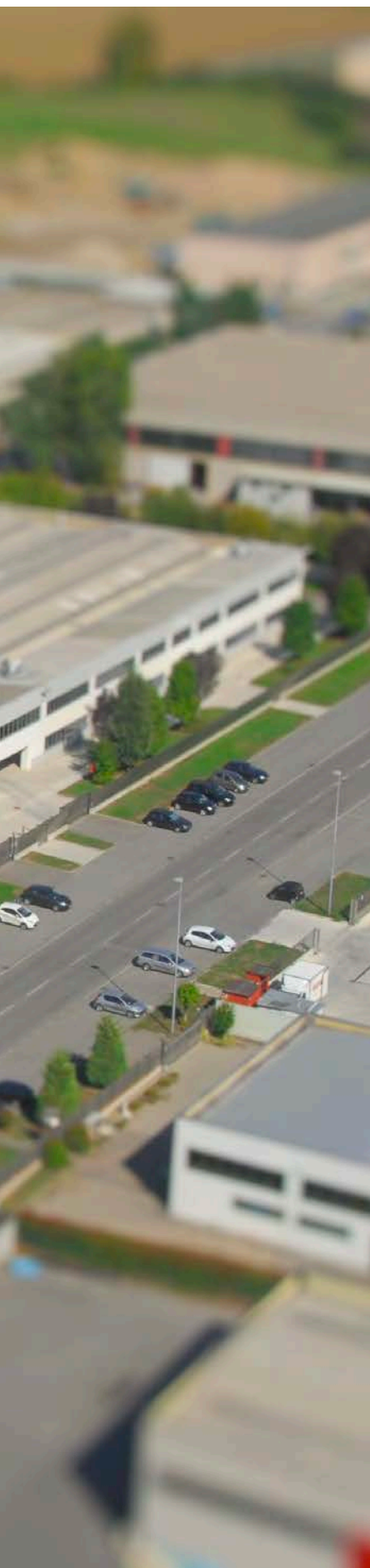
KATALOG

PRODUKTÓW

2023-24



Firma



Założona w 1987

Firma TELME została założona w małym magazynie o powierzchni 24 m² w centrum Codogno (miasto 40 km na południe od Mediolanu). Pierwszymi wyprodukowanymi maszynami były ubijaczki do śmietany.

W ciągu zaledwie 2 lat firma przeniosiła się do nowego magazynu o powierzchni 1000 m² i wyprodukowano pierwsze maszyny do lodów, a także utworzono sieć sprzedaży dystrybutorów w całej Europie.

Wielki krok nastąpił w 1993 roku wraz z rozpoczęciem produkcji pierwszych frezerów pionowych z automatycznym wyrzutem (TELME jest dziś światowym liderem w produkcji tego typu maszyn)

W 2001 r. firma kontynuowała rozbudowę, osiągając obecną powierzchnię 12 000 metrów kwadratowych i sieć dystrybucji we Włoszech i w ponad 90 krajach na całym świecie.

Od 2010 roku firma Telme zaczęła rozwijać spójny i ewoluujący program maszyn dedykowanych dla przemysłu cukierniczego.

Founded in the 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 ice cream 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 consistent and advanced program of machines dedicated to pastry.

PASTERYZATORY / PASTEURIZERS

Maszyny profesjonalne / Professional series

Seria top / Top series



EVOPASTO

ECOMIX T

30

60

120

60

120

200

FREZERY PIONOWE / VERTICAL BATCH FREEZERS

Maszyny profesjonalne / Professional series

Seria top / Top series



PRATICA

ECOGEL T

35-50

42-60

54-84

30-90

40-120

50-160

60-200

FREZERY POZIOME / HORIZONTAL BATCH FREEZERS

Maszyny profesjonalne / Professional series

Seria top / Top series



PROFIGEL

EXTRAGEL T

30-50

50-70

70-100

50-70

70-100

MASZYNY KOMBINOWANE / COMBINED MACHINES

Maszyny profesjonalne / Professional series

Seria top / Top series



COMBIGEL

8



PASTOGEL T

3-6

4-8

MASZYNY DO LODÓW DLA HoReCa / GELATO MAKERS

FREZERY DO LODÓW DLA HoReCa / GELATO FREEZERS

Maszyny profesjonalne / Professional series

Maszyny profesjonalne / Professional series



GEL

5

POKER

GEL

10



GEL

20

PRATICA

9-12

PRATICA

15-25

DOZOWNIKI LODÓW / FILLING MACHINES

Maszyny profesjonalne / Professional series

Maszyny profesjonalne / Professional series



VARIOFILL



VARIOFILL DUO



Seria top / Top series



RIBOT T

10

18

30

60

MASZyny DO KREMÓW / CREAM COOKER

FREZERY PIONOWE / COMBINED VERTICAL FREEZERS

Seria top / Top series

Maszyny profesjonalne / Professional series



TERMOCREMA T

30

60

150



CREMAGEL

5

10

20

AUTOMATY DO BITEJ ŚMIETANY / CREAM WHIPPERS

Maszyny profesjonalne / Professional series

Seria top / Top series



PRIMA

2

5



BETA

2

BETA

5

BETA CONTINUO

5

EVOPASTO

30 / 60 / 120



Charakterystyka

Prosta i funkcjonalna elektronika, automatycznie dobiera czas podtrzymania grzania w zależności od wybranej temperatury pasteryzacji.

Łatwy w użyciu i wydajny podczas pracy.

Świadomy wybór w konkurencyjnej cenie.

Regulowane temperatury grzania w zakresie od 60 do 90°C i chłodzenia w zakresie od 0 do 20°C.

Regulowana prędkość mieszania w dwóch prędkościach.

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.



Nachylony zbiornik z otworem odpływowym
The vat is tilted with a draining sump



Zawór spustowy, zdejmowany bez użycia narzędzi

Dispensing tap, removable without tools

Prosty i funkcjonalny układ sterowania
Easy and functional electronics

MODEL MODEL	POJEMNOŚĆ CAPACITY	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	KW	PRODUKCJA PRODUCTION
EVOPASTO' 30	15÷30L	42x78x110 cm	W / A	400V/50Hz/3P 220V/60Hz/3Ph	7A 19A	4Kw	30 L/Cykl
EVOPASTO' 60	30÷60L	42x78x110 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	12 A 20 A	7,6Kw	60 L/Cykl
EVOPASTO' 60 A	30÷60L	42x103x110 cm	A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	13,5 A 22 A	7,8 kW	60 L/Cykl
EVOPASTO' 120	60÷120L	72x78x110 cm	W	400V/50Hz/3Ph 220V/60Hz/3Ph	21A 40A	14 kW	120 L/Cykl

****Inne napięcia dostępne na zamówienie/Other voltages available on request**

ECOMIX T

60 / 120 / 200

Wi-Fi



Charakterystyka

Modele ECOMIX T zaprojektowane z myślą o najbardziej wymagających klientach.

5-calowy kolorowy ekran dotykowy (może być również używany w rękawiczkach), intuicyjny i łatwy w obsłudze interfejs.

Dzięki mieszadło z emulgatorem i podziałką litrów, uzyskuje się optymalną emulsję o mikrometrycznej średnicy komórek tłuszczu.

Temperatura od 0 do 100°C, czas od 0 do 999 min i prędkości obrotowe mieszadła od 0 do 2500 obr.

14 fabrycznie ustawionych programów i do 100 indywidualnych.

Features

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

The emulsifier mixed 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.



System Wi-Fi
"Telme Cloud"
Wi-Fi System
"Telme Cloud"

5-calowy, kolorowy
ekran dotykowy
Resistive 5 inch colour
Touch Screen

Zawór spustowy
zdejmowany bez
użycia narzędzi
Dispensing tap,
removable
without tools

Falownik do zmiany
prędkości silnika
Inverter for motor
speed variation

MODEL MODEL	POJEMNOŚĆ CAPACITY	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	kW	PRODUKCJA PRODUCTION
ECOMIX T 60	30÷60 L	42x78x110 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	12 A 20 A	7,6 kW	60 L/Cycle
ECOMIX T 60 A	30÷60 L	42x78x110 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	12 A 20 A	7,6 kW	60 L/Cycle
ECOMIX T 120	60÷120 L	72x78x110 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	21 A 40 A	14 kW	120 L/Cycle
ECOMIX T 200	70÷200 L	76x110x120 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	25 A 50 A	17,5 kW	200 L/Cycle

**Inne napięcia dostępne na zamówienie/ Other voltages available on request

PRATICA

35-50 / 42-60 / 54-84



Charakterystyka

Modele Pratica to solidne, niezawodne i łatwe w obsłudze frezery pionowe w konkurencyjnej cenie.

Pionowy cylinder zapewnia istotne korzyści: łatwe napełnianie, stałą widoczność produktu i dodawanie składników w dowolnym momencie.

Cykl temperaturowy umożliwia uzyskanie tego samego rezultatu przy różnych ilościach frezowanej mieszanki.

Regulowany cykl czasowy umożliwia uzyskanie pożądaných lodów, a także pozwala znaleźć odpowiednią temperaturę dla określonej mieszanki.

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 obtain temperature for the specific mix.



Zdejmowane skrobaki
Removable scraper
elements



Niewielkie gabaryty
odpowiednie nawet dla
małych zakładów

Compact footprint for
easy installation even in
small labs



Odwrócenie
kierunku obrotów w
celu efektywnej
ekstrakcji
Reversing the
direction of rotation
for effective
extraction

MODEL MODEL	POJEMNOŚĆ CAPACITY	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	KW	PRODUKCJA PRODUCTION
PRATICA 35-50 TRZY FAZY - THREE PHASE	3,5÷8 kg	49x70x112 cm	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	12 A 15 A	4,2 kW	50 L/h
PRATICA 35-50 JEDNA FAZA - SINGLE PHASE	3,5÷8 kg	49x70x112 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	15 A 22 A	6,7 kW	50 L/h
PRATICA 42-60	4,5÷9 kg	49x70x112 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	21 A 28 A	7,5 kW	60 L/h
PRATICA 42-60 A	4,5÷9 kg	49x90x112 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	15 A 22 A	6,7 kW	60 L/h
PRATICA 54-84	8÷13 kg	49x70x115 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	21 A 28 A	7,5 kW	75 L/h

**Inne napięcia dostępne na zamówienie/Other voltages available on request

ECOGEL T

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

Wi-Fi



Charakterystyka

5-calowy kolorowy ekran dotykowy (może być również używany w rękawiczkach), intuicyjny i łatwy w obsłudze interfejs.

26 fabrycznie ustawionych programów i do 100 indywidualnych.

Opatentowany "DSRS" (dwustopniowy system chłodzenia) pozwala na zmniejszenie zużycia energii i wody o 20%.

Falownik umożliwia dostosowanie prędkości mieszania. Efektywną ekstrakcję zapewnia odwrócenie kierunku obrotów.

System Wi-Fi "Telme Cloud" do zdalnego zarządzania i sterowania maszyną.

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 to customize the mixing speed. Optimal extraction is ensured by reversing the direction of rotation. "Telme Cloud" system for remote management and control of the machine.

System Wi-Fi "Telme Cloud"
Wi-Fi System "Telme Cloud"

5-calowy, kolorowy ekran dotykowy
Resistive 5 inch colour Touch Screen



System DSRS (2 systemy chłodzenia z 2 oddzielnymi sprężarkami)
"DSRS" system (2 refrigeration systems with 2 separate compressors)

Falownik umożliwiający zmianę prędkości mieszania podczas różnych faz
Inverter allowing variation of the beater speed during the different freezing phases

MODEL MODEL	POJEMNOŚĆ CAPACITY	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	kW	PRODUKCJA PRODUCTION
ECOGEL T 30-90	4,5÷13 kg	51x70x115 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	22 A 30 A	8,5 kW	90 L/h
ECOGEL T 40-120	6÷20 kg	60x78x125 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	27 A 46 A	14,5 kW	120 L/h
ECOGEL T 50-160	9÷27 kg	62x85x125 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	32 A 51 A	16,2 kW	160 L/h
ECOGEL T 60-200	16÷34 kg	62x85x125 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	32 A 51 A	16,2 kW	200 L/h

**Inne napięcia dostępne na zamówienie/Other voltages available on request

PROFIGEL

30-50 / 50-70 / 70-100



Łatwe i intuicyjne sterowanie

Easy and quick to use controls



Umożliwia produkcję lodów o doskonałej strukturze i łatwości nakładania

Produce dry gelato with optimal structure and scoopability.



Otwór wyrzutowy umożliwia szybką ekstrakcję

Dispensing device allows optimal gelato discharge



Charakterystyka

Modele Profigel z serii profesjonalnej produkują większe ilości niż inne urządzenia o tej samej mocy.

Cykl temperaturowy umożliwia uzyskanie tego samego rezultatu przy różnych ilościach mieszanki.

Regulowany cykl czasowy umożliwia uzyskanie pożądaných lodów, a także pozwala znaleźć odpowiednią temperaturę dla określonej mieszanki.

Wykonują wydajne, szybkie cykle produkcyjne, umożliwiając napowietrzenie około 40% i niezwykłą kremistość.

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, allowing an overrun of 40% and a remarkable creaminess of gelato.

MODEL MODEL	POJEMNOŚĆ CAPACITY	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	KW	PRODUKCJA PRODUCTION
PROFIGEL 30-50	3,5÷8 kg	51x60x138 cm	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	12 A 15 A	4,2 kW	50 L/h
PROFIGEL 50-70	4÷10 kg	51x75x152 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	15 A 22 A	6,7 kW	70 L/h
PROFIGEL 70-100	5÷16 kg	51x75x152 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	21 A 28 A	7,5 kW	100 L/h

****Inne napięcia dostępne na zamówienie/Other voltages available on request**

EXTRAGEL T

50-70 / 70-100

Wi-Fi



Charakterystyka

5-calowy kolorowy ekran dotykowy (może być również używany w rękawiczkach), intuicyjny i łatwy w obsłudze interfejs.

15 fabrycznie ustawionych programów i do 100 indywidualnych.

Konstrukcja parownika i cylindra umożliwia produkcję większej ilości niż inne urządzenia o tej samej mocy. Falownik umożliwia regulację prędkości mieszania.

Mieszadło z polerowanej stali nierdzewnej, wyposażone w ruchome elementy zgarniające.

System Wi-Fi "Telme Cloud" do zdalnego zarządzania i sterowania urządzeniem.

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.

System Wi-Fi
"Telme Cloud"
Wi-Fi System
"Telme Cloud"

5-calowy, kolorowy
ekran dotykowy
Resistive 5 inch colour
Touch Screen



Falownik umożliwiający zmianę prędkości mieszania podczas różnych faz mrożenia
Inverter allowing variation of the beater speed during the different freezing phases

Duża ładowność zbiornika
Large loading hopper

MODEL MODEL	POJEMNOŚĆ CAPACITY	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	kW	PRODUKCJA PRODUCTION
EXTRAGEL T 50-70	3,5÷11 kg	51x75x152 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	15 A 22 A	6,7 kW	70 L/h
EXTRAGEL T 70-100	4,5÷17 kg	51x75x152 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	21 A 28 A	7,5 kW	100 L/h

**Inne napięcia dostępne na zamówienie/Other voltages available on request

COMBIGEL 8



Charakterystyka

Model Combigel z serii profesjonalnej to "prawdziwe laboratorium w jednej maszynie".

Dwa pionowe cylindry produkcyjne umożliwiają jednoczesne lub następujące po sobie prowadzenie cyklu gorącego i zimnego do pasteryzacji i/lub zamrażania lodów, sorbetów i granity.

Urządzenie miesza i podgrzewa jeden smak, a jednocześnie chłodzi i frezuje inny.

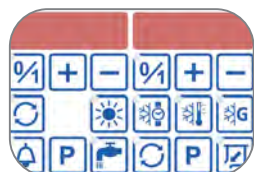
Spełnia wszystkie wymagania w zakresie produkcji sorbetów i granity, ale przede wszystkim umożliwia uzyskanie wysokiej jakości lodów w procesie obróbki termicznej.

Features

The model Combigel of the Professional Series, 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.

Mixes and heats a flavour while at the same time freezing and mixing another.

Satisfy all requirements, also making sorbetto and granita, but above all allow high quality gelato to be obtained with warm processing



Łatwe i intuicyjne sterowanie

Easy and quick to use controls



Szybki wyrzut lodów po zakończonym cyklu

Discharge ice cream quickly at the end of the cycle



Cykl czasowy i cykl temperaturowy

Time cycle and Temperature cycle

MODEL MODEL	POJEMNOŚĆ CAPACITY	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	KW	PRODUKCJA PRODUCTION
COMBIGEL 8	4,5÷9 kg	53x77x115 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	19 A 30 A	10 kW	50 L/h
COMBIGEL 8 A	4,5÷9 kg	53x97x115 cm	A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	21 A 31 A	10,5 kW	70 L/h

**Inne napięcia dostępne na zamówienie/Other voltages available on request

PASTOGEL T

3-6 / 4-8

Wi-Fi



Charakterystyka

PASTOGEL T wysokiej klasy wielofunkcyjne urządzenia do mieszania, gotowania, pasteryzowania i zamrażania dowolnej mieszanki.

Wszechstronne i szybkie, nadające się do każdego produktu wymagającego obróbki termicznej.

Temperaturę można ustawić w zakresie od -16 do 105 °C.

5-calowy kolorowy ekran dotykowy (może być również używany w rękawiczkach), intuicyjny i wygodny w obsłudze interfejs.

18 fabrycznie ustawionych programów i do 100 indywidualnych. Falownik umożliwiające dostosowanie prędkości mieszania. Optymalną ekstrakcję zapewnia odwrócenie kierunku obrotów.

Przezroczysta pokrywa pozwala obserwować etapy przetwarzania i umożliwia tworzenie unikalnych produktów, co nie jest możliwe w przypadku frezów poziomych.

Features

PASTOGEL T Top level 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. The inverter allows customization of the speed of the beater motor. Optimal extraction is ensured by reversing the direction of rotation.

Processing steps are visible through the transparent lid. The opening of the lid allows the production of specialties which cannot be prepared with freezers.

System Wi-Fi
"Telme Cloud"
Wi-Fi System
"Telme Cloud"

5-calowy, kolorowy
ekran dotykowy
Resistive 5 inch colour
Touch Screen

Falownik umożliwiający zmianę
prędkości mieszania podczas
różnych faz

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

MODEL MODEL	POJEMNOŚĆ CAPACITY	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	kW	PRODUKCJA PRODUCTION
PASTOGEL T 3-6	3,5÷7 kg	49x70x115 cm	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	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/3Ph	13 A 21 A	6,7 kW	20÷60 L/h
PASTOGEL T 4-8 A	4,5÷9 kg	51x90x115 cm	A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	14 A 22 A	7 kW	20÷60 L/h

**Inne napięcia dostępne na zamówienie/Other voltages available on request

GEL 5 POKER GEL 10



Szybkie i łatwe w użyciu pokrętki

Easy and quick to use controls



Regulowane ostrza skrobaka
Adjustable scraper blades



Cykl czasowy
Time cycle

Charakterystyka

Profesjonalne maszyny Telme do lodów z manualnym sterowaniem znajdują korzystne zastosowanie w branży gastronomicznej.

Ich niewielkie rozmiary ułatwiają instalację na każdej powierzchni.

Proste w obsłudze, z przezroczystą pokrywą pozwalającą obserwować etapy frezowania.

Pionowy cylinder, łatwe dodawanie składników.

Features

The Professional Gelato makers Telme 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.

MODEL MODEL	POJEMNOŚĆ CAPACIT	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	KW	PRODUKCJA 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

**Inne napięcia dostępne na zamówienie/Other voltages available on request

GEL PRATICA

20 9-12 / 15-25



Charakterystyka

Profesjonalne frezery Telme z automatyczną ekstrakcją, do produkcji lodów i granity o odpowiedniej konsystencji.

Zasilanie trójfazowe pozwala na intensywne użytkowanie.

Efektywna obróbka mechaniczna i termiczna pozwala uzyskać delikatne, kremowe lody.

Szybkie dozowanie lodów gotowych do spożycia.

Features

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

The three-phase power supply allows heavy duty use.

The efficient mechanical and thermal treatments produce fine, creamy gelato.

Quick dispensing of gelato ready to be consumed.

Przezroczysta pokrywa
Transparent lid



Oszczędność miejsca i łatwa obsługa
Compact size and easy to use.



Cykl czasowy i cykl temperaturowy
Time cycle and Temperature cycle

MODEL MODEL	POJEMNOŚĆ CAPACIT	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	KW	PRODUKCJA 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 TRZY FAZY - 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 JEDNA FAZA - 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 TRZY FAZY - THREE PHASE	2,3÷4,5 kg	47x51x96 cm	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	5 A 13 A	2,4 kW	25 L/h
PRATICA 15-25 JEDNA FAZA - 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

**Inne napięcia dostępne na zamówienie / Other voltages available on request

VARIOFILL



Charakterystyka

Maszyny do napełniania kubeczków, pojemników i naczyń różnej wielkości przy pomocy tłoka zasilanego sprężonym powietrzem.

Są one dobrą alternatywą dla drogich maszyn dozujących, które nie mogą pracować z lodami rzemieślniczymi.

Prędkość dozowania i ciśnienie są regulowane w zależności od rodzaju produktu.

Features

Compressed air filling machine for cups and containers, for use with food and non-food products.

They are a valid alternative to high-priced dosing machines that cannot however work with artisanal gelato.

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

Pojemność cylindra 13
litrów
Cylinder with 13 litres
capacity of product.



Wyposażony w elementy
ochronne
Equipped with all protection
elements

Dostępne sterowanie
ręczne lub nożne
Are available manual or
foot operated controls

MODEL MODEL	POJEMNOŚĆ CAPACIT	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	KW	PRODUKCJA PRODUCTION
VARIOFILL	13 L	50x65x126 cm	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	2 A 2 A	0,25 kW	-
VARIOFILL DUO	2 x 13 L	69x65x126 cm	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	2,4 A 2,4 A	0,34 kW	-

**Inne napięcia dostępne na zamówienie / Other voltages available on request



RIBOT T

10 / 18 / 30 / 60

Wi-Fi



Charakterystyka

Ribot T, najbardziej wszechstronna i uniwersalna maszyna wielofunkcyjna dla pracowni cukierniczych, lodziarskich i gastronomicznych.

Programowany zakres temperatur od -15°C do +115°C.

Zmienna prędkość mieszania od 10 do 500 obr.

Obroty zgodnie i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara; ciągłe, przerywane lub naprzemienne.

Programowany czas podgrzewania/gotowania od 1 do 999 min.

System Wi-Fi "Telme Cloud" do zdalnego sterowania i zarządzania urządzeniem

Features

Ribot T, the most versatile and lexible multifunction machine for the PASTRY - ICE CREAM - 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.



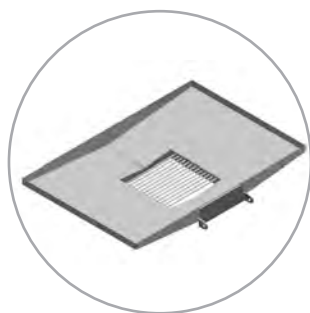
MODEL MODEL	POJEMNOŚĆ CAPACIT	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	kW	PRODUKCJA PRODUCTION
RIBOT T 10	10 L	51x70x115 cm	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	14 A 20 A	5,5 kW	-
RIBOT T 18	18 L	60x78x125 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	18 A 24 A	7,7 kW	-
RIBOT T 18 A	18 L	62x85x125 cm	A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	18 A 24 A	7,7 kW	-
RIBOT T 30	30 L	62x85x125 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	19 A 22 A	8,2 kW	-
RIBOT T 60	60 L	62x85x125 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	24 A 33 A	13 kW	-

**Inne napięcia dostępne na zamówienie/Other voltages available on request

ZESTAW CUKIERNICZY



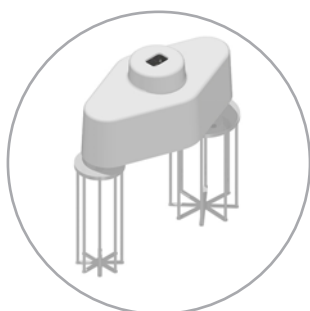
Mieszadło do ciasta
Mixer for leavened products



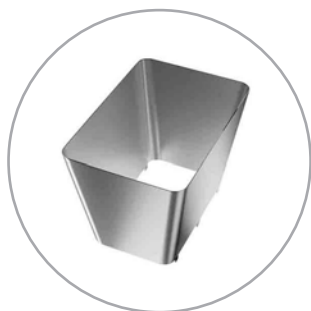
Taca do polewy
Glazing Tray



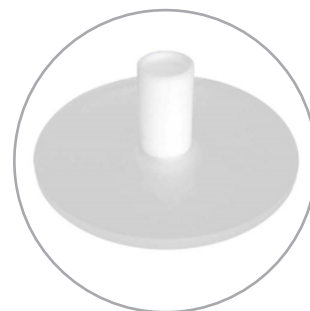
Ostrze tnące
Cutter blade



Obrotowa trzepaczka do ubijania
Rotating whisk for whipping



Lej załadowczy
Loading funnel



Osłona ostrza tnącego
Cutter blade cover

RIBOT T 10 RIBOT T 18 RIBOT T 30 RIBOT T 60

	MIN/MAX	PROD. KOŃC. MAX END PROD. MAX	MIN/MAX	PROD. KOŃC. MAX END PROD. MAX	MIN/MAX	PROD. KOŃC. MAX END PROD. MAX	MIN/MAX	PROD. KOŃC. MAX END PROD. MAX
Krem budyniowy/ Custard	2/7 L mleko / milk	11 kg	3/13 L mleko / milk	21 kg	5/20 L mleko / milk	32 kg	8/40 L mleko / milk	64 kg
Mieszanka lodów / Ice cream liter of mix	1/4 L miks/ mix.	6 L	2/7 L miks/ mix.	11 L	3/10 L miks/ mix..	15 L	10/25 L miks/ mix.	22 L
Ciasto parzone/ Choux pastry	1/4 L woda / water	12 kg	2/7 L woda / water	21 kg	4/13 L woda / waterr	39 kg	5/20 L woda / waterr	60 kg
Krem maślany / Butter cream	2/ 3 kg masło / butter	5,8 kg	3/5 kg masło / butter	10 kg	4/10 kg masło/ butterr	19 kg	5/20 kg masło / butter	38 kg
Krem migdałowy/ Almond cream	1/2 kg masło / butter	8 kg	2/3 kg masło / butter	12 kg	3/5 kg masło / butterr	20 kg	4/10 kg masło / butter	40 kg
Krem Bawarski / Bavarian	2/6 L mleko / milk	9,2 kg	3/12 L mleko / milk	18 kg	4/20 L of mleko / milk	31 kg	8/40 L mleko / milk	62 kg
Dżem / Jam	2/5 kg owoce / fruits	10 kg	3/8 kg owoce / fruits	16 kg	5/18 kg owoce/ fruits	36 kg	10/36 kg owoce / fruits	72 kg

TERMOCREMA T

30 / 60 / 150

Wi-Fi

System Wi-Fi
"Telme Cloud"
Wi-Fi System
"Telme Cloud"

5-calowy, kolorowy
ekran dotykowy
Resistive 5 inch colour
Touch Screen

Przezroczysta
podwójna pokrywa
Double transparent
lid

Opcjonalna jednostka
myjąca dla zachowania
maksymalnej higieny
Optional washing unit to
sanitize and guarantee
maximum hygiene



Charakterystyka

Maszyny TERMOCREMA T są używane w cukiernictwie do przygotowywania kremów (cukierniczych, angielskich, maślanych itp.), nadzień ganache, owocowych poché, jogurtowych.

Falownik zapewniający zmienną prędkość. Zakres temperatur programowalny od 0°C do +105°C. Zmienna prędkość mieszania od 0 do 125 obr.

5-calowy kolorowy ekran dotykowy (może być również używany w rękawiczkach), intuicyjny, wygodny w obsłudze interfejs. Wstępnie zaprogramowane cykle.

Ogrzewanie pośrednie z wykorzystaniem cieczy termoprzewodzącej ciepło, przeznaczona dla produktów spożywczych, bezpieczna dla żywności.

System Wi-Fi "Telme Cloud" do zdalnego zarządzania i sterowania maszyną.

Features

Cream cookers are mainly used for pastry to prepare creams (pastry cream, English cream, 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.

MODEL MODEL	ILOŚĆ NA CYKL MIX FOR CYCLE	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	kW	PRODUKCJA PRODUCTION
TERMOCREMA T 30	15÷30 L	55x65x115 cm	55x65x115 cm	55x65x115 cm	9,5 A 13 A	55x65x115 cm	-
TERMOCREMA T 60	30÷60 L	55x65x120 cm	55x65x120 cm	55x65x120 cm	16 A 22 A	55x65x120 cm	-
TERMOCREMA T 150	50÷150 L	78x96x120 cm	78x96x120 cm	78x96x120 cm	32 A 40 A	78x96x120 cm	-

**Inne napięcia dostępne na zamówienie/Other voltages available on request

CREMAGEL

5 / 10 / 20



*Wolne, szybkie lub
przerywane prędkości
mieszania*
Slow, fast or intermittent
stirring speed



Łatwe i intuicyjne sterowanie
Easy and quick to use
controls

Charakterystyka

Cremagel, wielofunkcyjne maszyny z serii profesjonalnej, które przygotowują wszystkie klasyczne kremy i inne specjały cukiernicze, a także pasteryzują i zamrażają różne mieszanki lodów.

Regulacja temperatury od -16°C do +99°C. Regulowany czas podgrzewania od 0 do 60 min.

Cylinder pionowy zapewnia wiele korzyści: łatwe napełnianie, stałą widoczność i możliwość dodawania zarówno płynnych, jak i stałych składników w dowolnym momencie.

Features

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

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

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

PRODUKTY

PRODUCTS

- KREM BUDYNIOWY	- SYROP OWOCOWY	- CUSTARD CREAM	- FRUIT SYRUP
- KREM MAŚLANY	- POLENTA	- BUTTER CREAM	- POLENTA
- GALARETKI W CUKRZE	- MUSY	- FRUIT JELLIES	- MOUSSE
- POLEWA CZEKOLADOWA	- GANACHE	- CHOCOLATE	- GANACHE
- PASTERYZACJA	- MARSHMALLOWS	- PASTEURISATION	- MARSHMALLOWS
- SOS BESZAMELOWY	- LODY	- BECHAMEL SAUCE	- GELATO
- CIASTO PARZONE	- TOPPING	- CHOUX PASTE	- RIPPLE SAUCE
- DŻEM	- SOS BOLOGNESE	- FRUIT JAM	- BOLOGNESE SAUCE

MODEL MODEL	POJEMNOŚĆ CAPACITY	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	KW	PRODUKCJA PRODUCTION
CREMAGEL 5	5 L	46x60x110 cm	A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	6 A 12 A	3 kW	-
CREMAGEL 10	10 L	49x70x115 cm	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	9 A 16 A	5,2 kW	-
CREMAGEL 20	20 L	51x70x115 cm	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	11 A 16 A	6 kW	-

**Inne napięcia dostępne na zamówienie/Other voltages available on request

PRIMA

2 / 5



Charakterystyka

Funkcjonalne urządzenia do ubijania śmietany z serii profesjonalnej, dostępne w konkurencyjnej cenie.

Urządzenia te wytwarzają bitą śmietanę z niezmienną i stabilną konsystencją.

Utrzymują płynną śmietanę w temperaturze 4°C, przekształcają ją w bitą śmietanę poprzez przejście przez labirynt i umożliwiają ręczne dozowanie.

Łatwe w utrzymaniu czystości dzięki intuicyjnemu demontażowi oraz montażowi komponentów.

Urządzenie może pracować z końcówką do nabijania rurek cukierniczych.

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.

Wymowane pojemniki ułatwiające mycie i utrzymanie czystości
 Removable containers for easy washing and best hygiene.



Szybkie i łatwe sterowanie

Easy and quick to use controls

Przezroczysta pokrywa
 Transparent lid

MODEL MODEL	POJEMNOŚĆ CAPACITY	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	KW	PRODUKCJA 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

**Inne napięcia dostępne na zamówienie/ Other voltages available on request

BETA CONTINUO

2 / 5 5 / 5 PLUS



Charakterystyka

Najwyższej klasy maszyny do śmietany dla wymagających, skonstruowane z myślą o wysokiej jakości produkcji i optymalnej wydajności.

Manualne dozowanie bitej śmietany lub programowanie ilości.

Urządzenia te pozwalają na uzyskanie pożądanej ilości produktu i zawsze pracują cicho.

Continuo 5 ma te same cechy, a dozowanie może być ręczne, ciągłe lub z możliwością regulacji porcji.

Features

The Cream Whippers of the Top Level 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 has the same features and dispensing can be manual, continuous or with adjustable portion control.



Sterowanie elektroniczne, dozowanie porcji lub regulowane dawkowanie
Electronic controls, dispensing in portions or adjustable doses



Wyposażone w pompę obrotową, mogą przetwarzać lekkie i ciężkie kremy

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

MODEL MODEL	POJEMNOŚĆ CAPACITY	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	kW	PRODUKCJA 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	120 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

**Inne napięcia dostępne na zamówienie/ Other voltages available on request

powerLAB

LINE PRODUKCYJNE
LODY RZEMIEŚLNICZE
PRODUCTION PLANTS
ARTISANAL GELATO



Aby uzyskać więcej informacji zeskanuj kod QR / For more info follow the qrcode



Kontakt



+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

food tools & equipment

02-467 Warszawa
ul. Stawy 5
Tel.+ 48 22 571 80 77,
+ 48 506 691 996

www.bmcpolska.com

POZOSTAŁE JĘZYKI /
OTHER LANGUAGES

