TELME®

GELATO AND PASTRY MACHINES

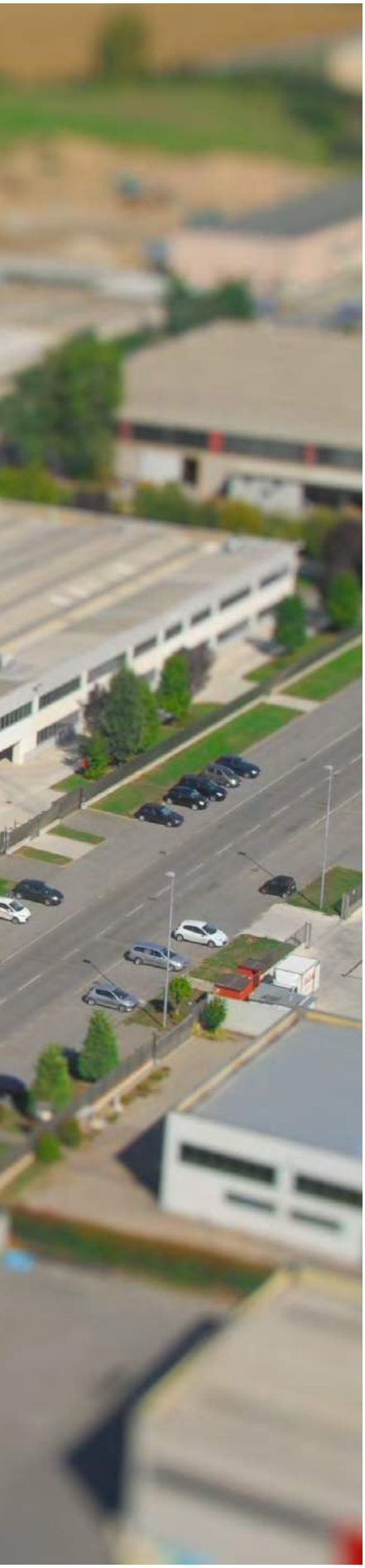


PRODUCT CATALOGUE

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



EVOPASTÒ

30 60 120

Alta gamma / Top series



ECOMIX T

60 120 200

MANTECATORI VERTICALI / VERTICAL BATCH FREEZERS

Macchine professionali / Professional series



PRATICA

35-50 42-60 54-84

Alta gamma / Top series



ECOGEL T

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

MANTECATORI ORIZZONTALI / HORIZONTAL BATCH FREEZERS

Macchine professionali / Professional series



PROFIGEL

30-50 50-70 70-100

Alta gamma / Top series



EXTRAGEL T

50-70 70-100

MACCHINE COMBINATE / COMBINED MACHINES

Macchine professionali / Professional series



COMBIGEL

8

Alta gamma / Top series



PASTOGEL T

3-6 4-8

GELATIERE DA RISTORAZIONE / GELATO MAKERS

Macchine professionali / Professional series



GEL POKER GEL

5 10

MANTECATORI DA RISTORAZIONE / GELATO FREEZERS

Macchine professionali / Professional series



GEL PRATICA PRATICA

20 9-12 15-25

RIEMPITRICI / FILLING MACHINES

Macchine professionali / Professional series



VARIOFILL

Macchine professionali / Professional series



VARIOFILL DUO











TELM
gelato and pastry machin


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

COMBINATE 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 BETA CONTINUO

2 5 5 5 PLUS

Macchine per gelato e pasticceria/ Gelato & pastry machines

EVOPASTO
30 / 60 / 120



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

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.

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

- Sistema Wi-Fi *"Telme Cloud"*
  Wi-Fi *"Telme Cloud"* System
- Touch Screen resistivo di 5 pollici a colori
  Resistive 5 inch colour Touch Screen



- Rubinetto di erogazione, smontabile senza utensili
  Dispensing tap, removable without tools
- Inverter per la variazione della velocità del motore
  Inverter for motor speed variation

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



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

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.

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



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.

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

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.

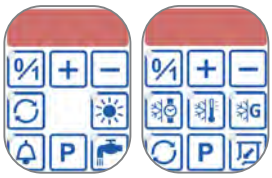
Wi-Fi "Telme Cloud" system for remote management and control of the machine.

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



Comandi di controllo di uso semplice e rapido.

Easy and quick to use controls



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

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 5 POKER GEL 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 20 PRATICA 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










Program 7
LEMON CREAM


TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES
MPM
Ribot T 18
MULTI-FUNCTION











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

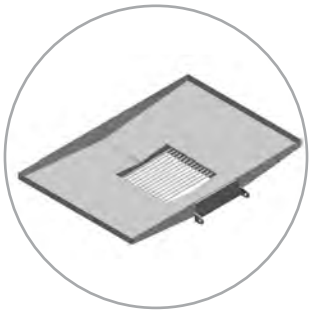
* Potenza assorbita durante un ciclo di funzionamento standard / Power consumption during a standard operating cycle

**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



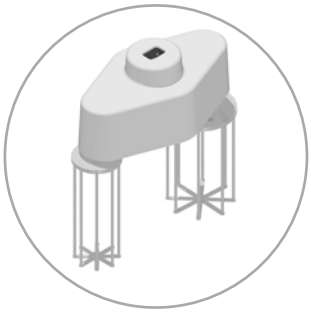
Mescolatore per lievitati
Mixer for leavened products



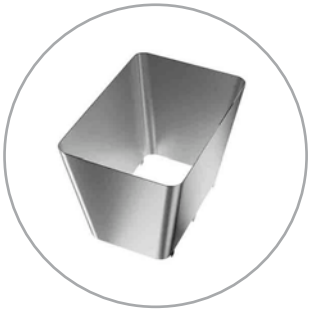
Vassoio di glassatura
Glazing Tray



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 Bignè / 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

- Sistema Wi-Fi *"Telme Cloud"*
  Wi-Fi *"Telme Cloud"* System
- Touch Screen resistivo di 5 pollici a colori
  Resistive 5 inch colour Touch Screen



- Doppio coperchio trasparente
  Double transparent lid



- Gruppo di lavaggio (opzionale) per la corretta sanificazione e la massima igiene
  Optional washing unit to sanitize and guarantee maximum hygiene

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 specialities 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

- CREMA PASTICCERA
- CREMA AL BURRO
- GELATINE DI FRUTTA
- GLASSA AL CIOCCOLATO
- PASTORIZZAZIONE
- SALSA BESCIAMELLA
- IMPASTO BIGNÉ
- MARMELLATA DI FRUTTA
- GELATO CALDO/FREDDO
- SCIROPPO DI FRUTTA
- POLENTA
- MOUSSE
- GANACHE
- MARSHMALLOWS
- GELATO
- SALSE
- RAGÙ BOLOGNESE

PRODUCTS

- 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



Comandi elettronici, erogano in porzioni o a dose regolabile

Electronic controls, dispensing in portions or adjustable doses

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.



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.



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

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

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

APPUNTI / NOTES

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