

TELME®

gelato and pastry machines

MACCHINE ECOLOGICHE, EFFICIENTI E AFFIDABILI



12/12/2021

PREZZI CONSIGLIATI
SUGGESTED PRICES
EMPFOHLENE PREISE
PRIX CONSEILLES
PRECIOS ACONSEJADOS

1

MACCHINE MULTIFUNZIONE MULTI-PURPOSE MACHINES

Modello Model	Prezzo Price €	Cap. cilindro Cylinder cap. max L	LxPxH WxDxH cm	Netto Net kg	Lordo Gross kg	Imballo Packaging cm	Tensione/Condensa Voltage/Cooling
RIBOT T 10	24.000,00	10	49x60x110	185	205	55x79x184	14 A-5,5 kW / V400/50/3 aria o acqua
KIT PASTICCERIA T 10	3.500,00			10	14	50x50x50	
KIT COTTURA T 10	1.000,00			4	8	50x50x50	
RIBOT T 18	28.600,00	18	51x70x115	240	260	65x97x198	18 A-7,7 kW / V400/50/3 acqua
RIBOT T 18 A	29.700,00	18	51x70x115	240	260	65x97x198	18 A-7,7 kW / V400/50/3 aria
KIT PASTICCERIA T 18	4.200,00			18	25	78x58x50	
KIT COTTURA T 18	1.300,00			6	10	50x50x50	
RIBOT T 30	32.700,00	30	55x78x120	265	285	65x97x198	19 A-8,2 kW / V400/50/3 acqua
KIT PASTICCERIA T 30	4.700,00			25	32	78x58x50	
KIT COTTURA T 30	2.000,00			11	15	50x50x50	
RIBOT T 60	40.000,00	60	62x85x125	310	330	75x110x198	24 A-13 kW / V400/50/3 acqua
KIT PASTICCERIA T 60	6.000,00			30	40	78x58x50	

TL

2

GELATO ESPRESSO E FROZEN YOGURT SOFT ICE CREAM AND FROZEN YOGURT

Modello Model	Prezzo Price €	Cap. vasca Vat capacity L	Prod. oraria Hourly prod. max kg	Prod. oraria Hourly prod. coni/cones 75g	LxPxH WxDxH cm	Netto Net kg	Lordo Gross kg	Imballo Packaging cm	Tensione/Condensa Voltage/Cooling
SOFTGEL 320	14.700,00	2x6	13,5	180	50x55x72	104	120	56x85x128	13 A-2,4 kW / V230/50/1 10 A-2,4 kW / V400/50/3 aria
SOFTGEL 336	16.700,00	2x8	22,5	300	50x55x145	160	180	55x79x184	10 A-3,8 kW / V400/50/3 aria
SOFTGEL 320 P	19.000,00	2x7	15	200	55x60x82	140	155	63x85x128	15 A-2,9 kW / V230/50/1 12 A-2,9 kW / V400/50/3 aria
SOFTGEL 400 P TWIN	26.900,00	2x14	30	400	60x72x150	210	230	71x93x180	12 A-4,5 kW / V400/50/3 aria

PS

3

MONTAPANNA AUTOMATIC CREAM WHIPPERS

Modello Model	Prezzo Price €	Cap. riserva Cream cont. L	Prod. oraria Hourly prod. max L	LxPxH WxDxH cm	Netto Net kg	Lordo Gross kg	Imballo Packaging cm	Tensione/Condensa Voltage/Cooling
PRIMA 2	3.200,00	2	100	25x41x40	26	28	32x52x52	4 A-0,3 kW / V230/50/1 aria
PRIMA 5	3.800,00	5	100	28x44x40	30	32	35x50x52	4 A-0,4 kW / V230/50/1 aria
BETA 2	3.800,00	2	100	25x41x40	28	30	32x52x52	4 A-0,3 kW / V230/50/1 aria
BETA 5	4.200,00	5	100	25x45x40	30	32	32x52x52	4 A-0,4 kW / V230/50/1 aria
CONTINUO 5	4.500,00	5	150	25x47x45	32	34	32x57x61	4 A-0,4 kW / V230/50/1 aria

PS

TL

4

GELATIERE E MANTECATORI PER RISTORAZIONE GELATO MAKERS AND FREEZERS FOR RESTAURANT

Modello Model	Prezzo Price €	Miscela per ciclo Mix for cycle L	Miscela per ciclo Mix for cycle kg	Durata media ciclo Working cycle min	Prod. oraria Hourly prod. max L	LxPxH WxDxH cm	Netto Net kg	Lordo Gross kg	Imballo Packaging cm	Tensione/Condensa Voltage/Cooling
GEL 5	4.600,00	0,5÷1	0,6÷1,2	15÷20	5	41x46x32	38	42	45x54x44	4,5 A-0,6 kW / V230/50/1 aria
GEL 10	6.700,00	1÷2	1,2÷2,3	10÷20	10	39x46x85	75	83	42x54x106	8 A-1,1 kW / V230/50/1 aria
POKER	5.800,00	1÷2	1,2÷2,3	10÷15	10	50x56x40	60	70	55x65x60	7,5 A-1 kW / V230/50/1 aria
GEL 20	10.600,00	2÷4	2,3÷4,5	10÷15	20	46x51x96	112	124	54x60x125	8 A-2,2 kW / V400/50/3 aria
PRATICA 9-12 trifase	9.000,00	1÷2	1,2÷2,3	10÷20	9	41x51x59	75	83	50x60x90	7 A-1,2 kW / V400/50/3 aria
PRATICA 9-12 monofase	10.500,00	1÷2	1,2÷2,3	10÷20	9	41x51x59	75	83	50x60x90	8 A-1,2 kW / V230/50/1 aria
PRATICA 15-25 trifase	11.700,00	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	25	47x51x96	120	132	54x60x125	5 A-2,4 kW / V400/50/3 aria o acqua
PRATICA 15-25 monofase	13.200,00	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	25	47x51x96	120	132	54x60x125	11 A-2,4 kW / V230/50/1 aria o acqua

PS

PS MACCHINE PROFESSIONALI PROFESSIONAL SERIES

TL ALTA GAMMA TOP LEVEL

5

PASTORIZZATORI**AUTOMATIC BATCH PASTEURIZERS**

Modello Model	Prezzo Price €	Miscela per ciclo Mix for cycle L	Miscela per ciclo Mix for cycle kg	Durata media ciclo Working cycle min	Prod. oraria Hourly prod. max L	LxDxH WxDxH cm	Netto Net kg	Lordo Gross kg	Imballo Packaging cm	Tensione/Condensa Voltage/Cooling
EVOPASTÒ 30	14.000,00	15÷30	17 ÷ 34,5	80÷120	-	42x78x110	148	170	53x103x158	7 A-4 kW / V400/50/3 aria o acqua
EVOPASTÒ 60	17.300,00	30÷60	34,5 ÷ 69	100÷120	-	42x78x110	164	184	53x103x158	12 A-7,6 kW / V400/50/3 acqua
EVOPASTÒ 60 A	20.200,00	30÷60	34,5 ÷ 69	100÷120	-	42x103x110	205	220	56x132x155	13,5 A-7,8 kW / V400/50/3 aria
EVOPASTÒ 120	21.700,00	60÷120	69 ÷ 138	100÷120	-	72x78x110	205	270	98x107x140	21 A-14 kW / V400/50/3 acqua
ECOMIX T 60	22.300,00	30÷60	34,5 ÷ 69	100÷120	-	42x78x110	170	190	53x103x158	12 A-7,6 kW / V400/50/3 acqua
ECOMIX T 60 A	24.800,00	30÷60	34,5 ÷ 69	100÷120	-	42x103x110	215	230	56x132x155	13,5 A-7,8 kW / V400/50/3 aria
ECOMIX T 120	25.500,00	60÷120	69 ÷ 138	100÷120	-	72x78x110	215	280	98x107x140	21 A-14 kW / V400/50/3 acqua
ECOMIX T 180	28.000,00	90÷180	103,5 ÷ 207	100÷150	-	70x100x115	255	320	86x125x165	25 A-17,5 kW / V400/50/3 acqua

6

MANTECATORI VERTICALI**VERTICAL BATCH FREEZERS**

PRATICA 35-50 trifase	17.700,00	3÷7	3,5÷8	8÷12	50	49x70x112	166	184	55x79x150	8 A-3,5 kW / V400/50/3 aria o acqua
PRATICA 35-50 monofase	20.000,00	3÷7	3,5÷8	8÷12	50	49x70x112	166	184	55x79x150	22 A-3,5 kW / V230/50/1 aria o acqua
PRATICA 42-60	20.200,00	4÷8	4,5÷9	8÷12	60	49x70x112	222	240	55x79x150	15 A-6,7 kW / V400/50/3 acqua
PRATICA 42-60 A	22.800,00	4÷8	4,5÷9	10÷12	60	49x90x112	235	290	65x120x155	16 A-7 kW / V400/50/3 aria
PRATICA 54-84	22.800,00	7÷11	8÷13	8÷12	75	49x70x115	250	270	55x79x150	21 A-7,5 kW / V400/50/3 acqua
ECOGEL T 30-90	33.200,00	4÷11	4,5÷13	6÷12	90	51x70x115	290	310	65x97x155	22 A-8,5 kW / V400/50/3 acqua
ECOGEL T 40-120	39.000,00	5÷18	6÷20	6÷12	120	60x78x125	372	395	70x103x165	27 A-14,5 kW / V400/50/3 acqua
ECOGEL T 50-160	42.000,00	8÷24	9÷27	8÷12	160	60x78x125	392	415	70x103x165	32 A-16,2 kW / V400/50/3 acqua
ECOGEL T 60-200	45.000,00	15÷30	16÷34	8÷12	200	62x85x125	420	450	75x110x165	32 A-16,2 kW / V400/50/3 acqua

7

MANTECATORI ORIZZONTALI**HORIZONTAL BATCH FREEZERS**

PROFIGEL 30-50	23.500,00	3÷7	3,5÷8	8÷12	50	51x60x138	190	210	60x87x184	12 A-4,2 kW / V400/50/3 aria o acqua
PROFIGEL 50-70	29.400,00	3÷10	3,5÷11	5÷12	70	51x75x152	280	300	60x110x193	15 A-6,7 kW / V400/50/3 acqua
PROFIGEL 70-100	32.200,00	4÷15	4,5÷16	5÷12	100	51x75x152	300	320	60x110x193	21 A-7,5 kW / V400/50/3 acqua
EXTRAGEL T 50-70	33.400,00	3÷10	3,5÷11	5÷12	70	51x75x152	290	310	60x110x193	15 A-6,7 kW / V400/50/3 acqua
EXTRAGEL T 70-100	36.200,00	4÷15	4,5÷16	5÷12	100	51x75x152	310	330	60x110x193	21 A-7,5 kW / V400/50/3 acqua

8

RIEMPITRICI**PRESSURE FILLING MACHINES**

VARIOFILL	12.300,00	13	-	-	-	50x65x126	90	110	61x87x158	2 A-0,25 kW / V230/50/1
VARIOFILL DUO	18.900,00	2x13	-	-	-	69x65x126	110	130	81x87x158	2,4 A-0,34 kW / V230/50/1

9

COMBIMATE VERTICALI**COMBINED VERTICAL FREEZERS**

CREMAGEL 5	12.400,00	1÷5	1,2÷5	15÷30	-	46x60x110	122	140	55x79x150	6 A-3 kW / V400/50/3 aria
CREMAGEL 10	19.000,00	3÷10	3,5÷11	8÷40	-	49x60x110	182	200	55x79x150	8 A-5 kW / V400/50/3 aria o acqua
CREMAGEL 20	22.400,00	4÷18	4,5÷19	8÷40	-	51x70x115	220	240	65x97x155	11 A-6 kW / V400/50/3 aria o acqua
PASTOGEL T 3-6	24.400,00	3÷6	3,5÷7	8÷40	10÷35	49x60x110	184	202	55x79x150	8 A-5 kW / V400/50/3 aria o acqua
PASTOGEL T 4-8	27.700,00	4÷8	4,5÷9	8÷40	20÷60	51x70x115	262	282	65x97x155	13 A-6,7 kW / V400/50/3 acqua
PASTOGEL T 4-8 A	30.500,00	4÷8	4,5÷9	8÷40	20÷60	51x90x115	275	330	65x120x155	14 A-7 kW / V400/50/3 aria
COMBIGEL 8	33.700,00	4÷8	4,5÷9	8÷20	35÷60	53x77x115	282	305	61x95x158	19 A-10 kW / V400/50/3 acqua
COMBIGEL 8 A	35.700,00	4÷8	4,5÷9	8÷20	35÷60	53x97x115	295	350	63x110x158	21 A-10,5 kW / V400/50/3 aria

10

CUOCICREMA**BAKERY CREAM COOKERS**

TERMOCREMA T 30	23.600,00	15÷30	-	90÷130	-	55x65x115	190	210	65x97x147	9,5 A-4,5 kW / V400/50/3 aria o acqua
TERMOCREMA T 60	28.300,00	30÷60	-	90÷130	-	55x65x120	240	260	65x97x147	16 A-9 kW / V400/50/3 acqua
TERMOCREMA T 150	40.900,00	50÷150	-	90÷130	-	78x96x120	420	495	91x124x164	32 A-20,2 kW / V400/50/3 acqua

ACCESSORI ACCESSORIES

Modello Model	Prezzo Price €	
SISTEMA TELME DI INTERCONNESSIONE TWO-WAY PER LA COMUNICAZIONE TELME'S CONNECTING TWO-WAY SYSTEM FOR COMMUNICATION	1.200,00	per tutti i modelli touch screen for all touch screen models
GRUPPO LAVAGGIO WASHING KIT	600,00	per tutti i modelli for all models
REGISTRATORE DI TEMPERATURA TEMPERATURE RECORDER	900,00	per PASTORIZZATORI e COMBIGEL for PASTEURIZERS and COMBIGEL
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, T 50-160 e T 60-200 for ECOGEL T 40-120, T 50-160 and T 60-200 models
CILINDRO COMPLETO COMPLETE CYLINDER	1.600,00	per VARIOFILL e VARIOFILL DUO for VARIOFILL and VARIOFILL DUO
SUPPORTO BIANCO SU RUOTE WHITE SUPPORT ON WHEELS	600,00	per POKER e SOFTGEL 320 for POKER and SOFTGEL 320
TAVOLINO INOX SU RUOTE S.STEEL SUPPORT ON WHEELS	900,00	per PRATICA 9-12 e SOFTGEL 320 P for PRATICA 9-12 and SOFTGEL 320 P
SUPPORTO INOX PER SECCHIO S.STEEL BUCKET SUPPORT	160,00	per PASTORIZZATORI e CUOCICREMA for PASTEURIZERS and CREAM COOKERS
PANNELLI INOX S.STEEL PANELS	500,00	per tutti i modelli for all models
VASCA DI RACCOLTA ACQUA E GRUPPO LAVAGGIO WATER COLLECTION TANK AND WASHING KIT	1.400,00	per/for GELSHOW HD 4x3 A
TEGLIA GLASSATURA GLAZING TRAY	1.300,00 1.400,00 1.500,00 1.800,00	per/for RIBOT T 10 per/for RIBOT T 18 per/for RIBOT T 30 per/for RIBOT T 60

MACCHINE A RICHIESTA (consegna 60-90 giorni) MACHINES ON DEMAND (delivery 60-90 days)

Modello Model	Prezzo Price €	Modello Model	Prezzo Price €
EVOTINO 60	12.300,00	COMBIGEL 3	21.100,00
EVOTINO 120	14.700,00	COMBIGEL 3 A	20.000,00
EVOTINO 180	15.700,00	PROFIGEL COMBI 10+10	37.900,00
GELSHOW HD 4X3	26.000,00	PROFIGEL COMBI 15+15	40.500,00
GELSHOW HD 4X3 A	24.900,00		

DATI TECNICI E PRESTAZIONI TECHNICAL DATA AND PERFORMANCE

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

*The technical data should be considered as indicative.
Production data with European ambient temperature.
The best performance of batch freezers is obtained with 2/3 of mix for cycle.
Mix weights: gelato L 1 = kg 1,150, sorbetto L 1 = kg 1,100.
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 modificazioni senza preavviso.

DELIVERY: ex factory.
PACKING: included.
TRANSPORT: not included.
INSTALLATION: at purchaser's charge.
WARRANTY: 12 months. Specifications subject to change without notice.

TELME®
gelato and pastry machines

12/12/2021

TELME S.p.A.
Via S. Pertini, 10
26845 Codogno (Lodi) Italia
Tel. +39 0377 466660
Fax +39 0377 466690
telme@telme.it - www.telme.it