TELME

GELATO AND PASTRY MACHINES

Soft ice-cream machines

10 Models meeting diverse customer needs





Ten eco-friendly and energy efficient models to meet any need, available in both pump and gravity fed configurations.

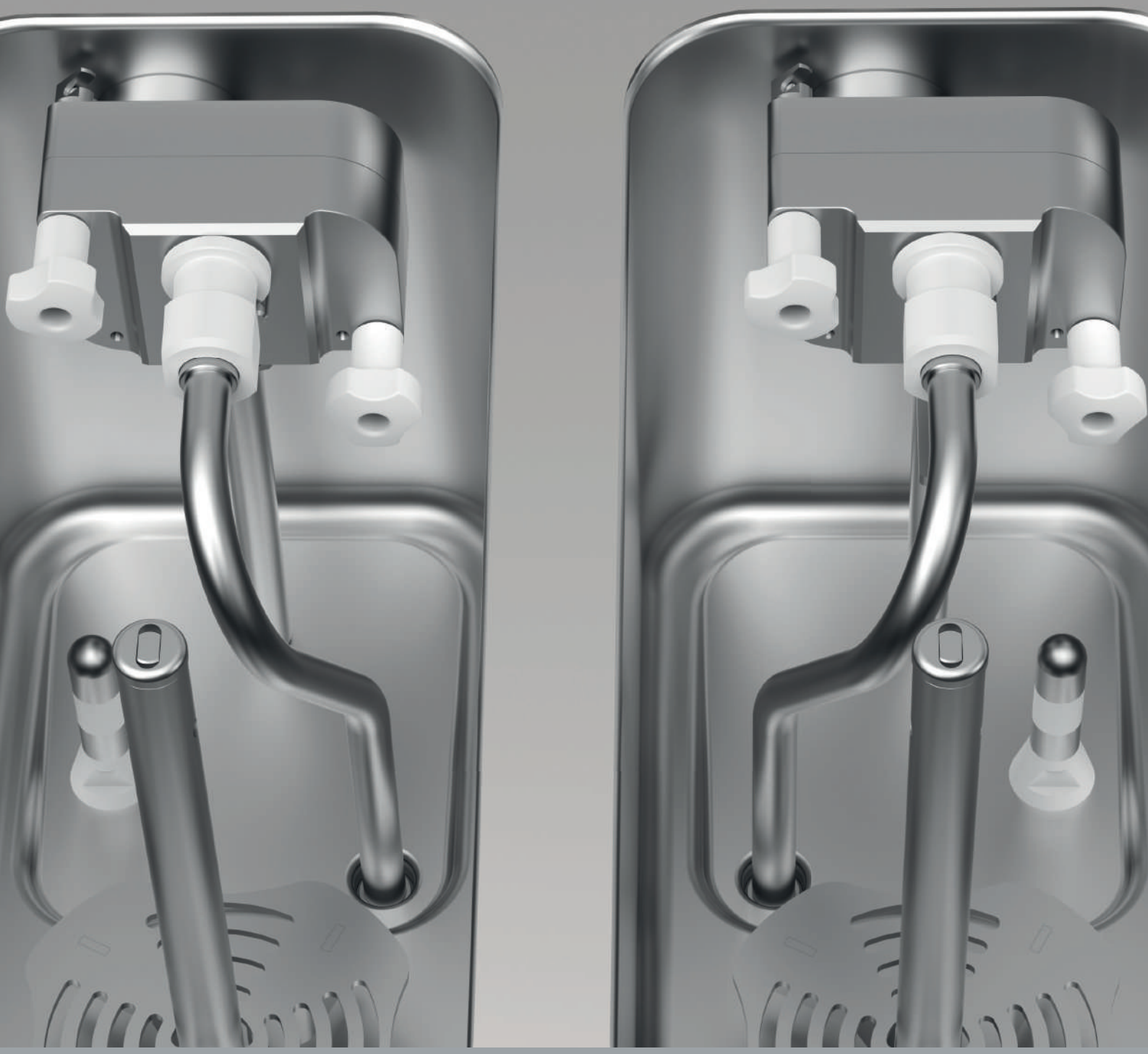
Telme soft ice cream machines combine the best technical solutions to guarantee reliability and maximum performance, built with over thirty years of know how.

The Machines feature both countertop and floor standing options, offering total operational flexibility.



Dieci modelli ecologici ed efficienti per rispondere a ogni esigenza, disponibili nelle configurazioni a pompa o a gravità.

Le macchine per gelato soft TELME sono progettate e costruite sulla base di oltre trent'anni di know-how e integrano le migliori soluzioni tecniche e tecnologiche per garantire affidabilità e massime performance. Le macchine sono disponibili sia in versione da banco sia in configurazione da pavimento per offrire massima flessibilità operativa.



THE HOPPER

The Exclusive Telme design of a Monobloc hopper and machine top guarantees maximum hygiene.

The tank design allows you to operate the machine at extremely low levels of mix and guarantees complete emptying during washing operations. Optimal conservation of mix is ensured by an indirect cooling system, designed to prevent the formation of ice inside the tank.

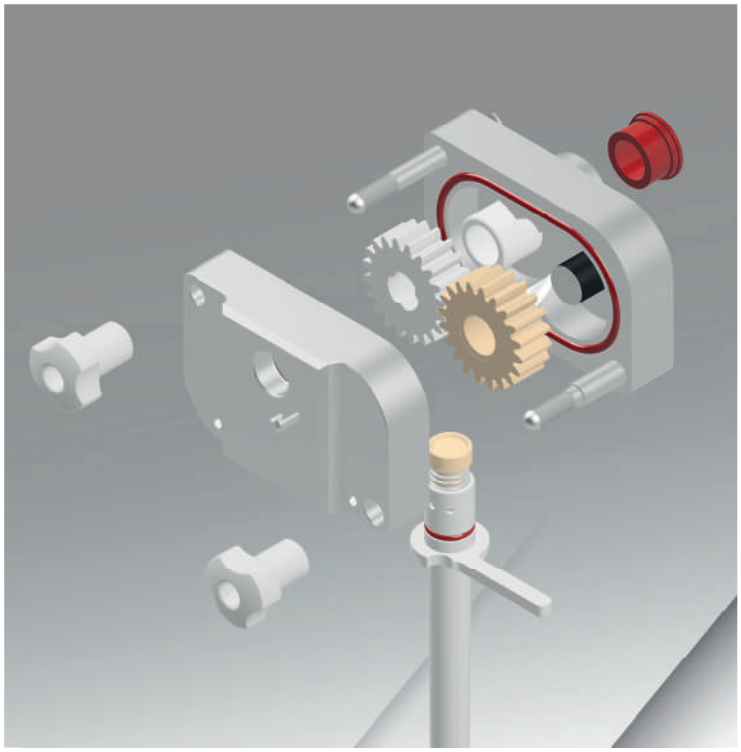
The hopper agitator (optional) guarantees a homogenous mix even after standing for long periods. The first alarm informs the operator the mix is about to run out, the second alarm indicates that the mix has run out and that dispensing cant continue, automatically switching the machine to conservation mode.

LE VASCHE

Le vasche di conservazione con design esclusivo TELME, sono realizzate in monoblocco con il piano superiore della macchina per garantire la massima igiene.

La loro forma permette di poter operare con livelli minimi di miscela estremamente ridotti e garantisce il completo svuotamento durante le operazioni di lavaggio. La conservazione ottimale della miscela è assicurata da un sistema di raffreddamento indiretto, progettato per prevenire la formazione di ghiaccio all'interno della vasca.

L'agitatore in vasca, disponibile come optional, garantisce l'omogeneità della miscela anche dopo lunghi periodi. Il primo segnale informa l'operatore dell'imminente esaurimento della miscela; il secondo segnala l'avvenuto esaurimento della stessa e l'impossibilità di proseguire con l'erogazione, commutando automaticamente la macchina in modalità di conservazione.



GEAR PUMP

The Gear pump ensures a high, constant and adjustable overrun whilst also performing an emulsification of the mix. Due to the pumps simplified design it can be easily sanitized, assembled and disassembled, reducing the risk of user error.

The gear pump components are made of certified materials and the advanced technologies, specific to the food sector, ensuring high operating performance and reliability over time and a reduction in the usual maintenance costs.

La pompa ad ingranaggi garantisce un overrun elevato, costante e regolabile e svolge anche una funzione emulsionante della miscela. Risulta facilmente sanificabile in quanto è costituita da un numero ridotto di componenti, il cui assemblaggio e disassemblaggio avviene in modo univoco, riducendo il rischio di errori.

I suoi componenti sono sono realizzati con materiali certificati e tecnologie avanzate specifiche per il settore alimentare, garantendo elevate prestazioni operative, affidabilità nel tempo e una significativa riduzione dei costi di manutenzione ordinaria.





7” TOUCH PANEL

The users experience is further improved thanks to the 7” touch sensitive screen. A modern and intuitive control panel which puts the operator at the centre of the process with real time monitoring and parameter management at your fingertips for total control of every operational phase.

L’esperienza d’uso si evolve grazie all’ampio display touch da 7” con tecnologia capacitiva. Un’interfaccia moderna e intuitiva che mette l’operatore al centro del processo: monitoraggio in tempo reale e gestione dei parametri sono a portata di touch, per un controllo totale di ogni fase operativa.

DIAMOND BOLD

Thanks to the intelligent design of the diamond bold the area offers space and practicality, simplifying the filling of single portions and takeaway trays as well as the decoration of desserts.

Grazie al suo design intelligente diamond bold, l’area di erogazione offre spazio e praticità, facilitando il riempimento di monoporzioni, vaschette da asporto e la decorazione di dessert.



DISPLAY

Clarity without boundaries: the new highly readable display allows every parameter to be monitored even from a great distance. With the main functions always at hand, the user experience is instant, fluid and complete.

Chiarezza senza confini: il nuovo display ad alta leggibilità permette di monitorare ogni parametro anche a grande distanza. Con le funzioni principali sempre a portata di mano, l’esperienza d’uso è istantanea, fluida e completa.



The Professional Series Machines combine ease of use and versatility.

The machines of the professional series are equipped with 2 litre direct expansion freezing cylinders, managed by an advanced digital control unit that ensures precise and consistent results.

Two flavour models feature dual independent cooling systems.

Available in 4 compact but high performing countertop models available in all pump options.
2 floor standing models with high production capacity and total operational flexibility.

Le macchine della Serie Professional uniscono semplicità d'uso e versatilità.

Le macchine della Serie Professional sono dotate di cilindri di mantecazione ad espansione diretta da 2 litri, gestiti da un'avanzata unità di controllo digitale che assicura precisione e costanza nei risultati.

I modelli a due gusti dispongono di un doppio sistema di refrigerazione indipendente.

Sono disponibili in 4 modelli counter top, compatti ma dalle prestazioni elevate, completi di tutti gli optional disponibili, e in 2 modelli da pavimento, con elevata capacità produttiva, design innovativo ed essenziale e massima flessibilità operativa.

The Top Level Machines stand out for their high production capacity.

With 2.5 litre oversized cylinders and the exclusive direct expansion technology the Top Level is designed to manage high production volumes. The two flavour models feature dual independent cooling systems.

Coordinated by the elegant 7" touch screens, the intelligent command centre makes every operation simple and flawless.

The Wi-Fi connection to the TELME CLOUD SYSTEM, the web portal which allows you to remotely monitor and modify the operating parameters, log all activities and generate detailed statistics to optimise management and to grow your business.

2 countertop and 2 floor standing models are available.

Le macchine della Serie Top si distinguono per elevata capacità produttiva.

Con i cilindri maggiorati da 2,5 litri e l'esclusiva tecnologia ad espansione diretta, la Serie Top è progettata per gestire elevati volumi di produzione. I modelli a due gusti dispongono di un doppio sistema di refrigerazione indipendente.

Il tutto è coordinato dall'eleganza del nuovo display touch da 7", un vero centro di comando intelligente che rende ogni operazione semplice, fluida e impeccabile.

La connessione Wi-Fi permette il collegamento al TELME CLOUD SYSTEM, il portale web che consente di monitorare e modificare da remoto i parametri di lavoro, registrare tutte le attività svolte e generare statistiche dettagliate per ottimizzare la gestione e far crescere il proprio business.

Sono disponibili in 2 modelli countertop e 2 modelli da pavimento.



The Professional Series Machines

SOFT 120 C/SOFT125 CP

Version :	Countertop single flavor
Feed:	Pump / gravity
Cylinder capacity:	2.0 liter
Gravity tank capacity:	14.0 liter
Pump tank capacity:	11.0 liter
Production:	20 kg/h
	(260 75gr-portions/h)
Power:	380-415/50/3
	220-240/50/1
	220/60/3, 220/60/1
Condensation:	Air
Dimensions:	Width 450 mm
	Depth 647 mm
	Height 895 mm



The Professional Series Machines

SOFT 340 C/SOFT 350 CP

Version :	Countertop twin flavor
Feed:	Pump / gravity
Cylinder capacity:	2 x 2.0 liter
Gravity tank capacity:	2 x 14.0 liter
Pump tank capacity:	2 x 11.0 liter
Production:	40 kg/h
	(520 75gr-portions/h)
Power:	380-415/50/3
	220/60/3
Condensation:	Air / Water
Dimensions:	Width 550 mm
	Depth 756 mm (water)
	814 mm (air)
	Height 925 mm



The Professional Series Machines

SOFT 340 V/ SOFT 350 VP

Version :	Vertical twin flavor
Feed:	Pump / gravity
Cylinder capacity:	2 x 2.0 liter
Gravity tank capacity:	2 x 14.0 liter
Pump tank capacity:	2 x 11.0 liter
Production:	40 kg/h
	(520 75gr-portions/h)
Power:	380-415/50/3
	220/60/3
Condensation:	Air / Water
Dimensions:	Width 550 mm
	Depth 674 mm
	Height 1500 mm





The Top Level Machines

SOFT T 130 C/ SOFT T135 CP

Version :	Countertop single flavor
Feed:	Pump / gravity
Cylinder capacity:	2.5 liter
Gravity tank capacity:	14.0 liter
Pump tank capacity:	11.0 liter
Production:	25 kg/h
	(330 75gr-portions/h)
Power:	380-415/50/3
	220/60/3
Condensation:	Air / Water
Dimensions:	Width 450 mm
	Depth 647 mm
	Height 895 mm



The Top Level Machines

SOFT T 360 V/ SOFT T 370 VP

Version :	Vertical twin flavor
	Touch panel
Feed:	Pump / gravity
Cylinder capacity:	2 x 2.5 liter
Gravity tank capacity:	2 x 14.0 liter
Pump tank capacity:	2 x 11.0 liter
Production:	50 kg/h
	(650 75gr-portions/h)
Power:	380-415/50/3
	220/60/3
Condensation:	Air / Water
Dimensions:	Width 550 mm
	Depth 674 mm (water)
	774 mm (air)
	Height 1500 mm





TELME S.p.A.

Via Sandro Pertini, 10
26845 Codogno LO
+39 0377 46.6660
www.telme.it
telme@telme.it

/telmespa
/TELME.Italia
/telmespa