

TELME®

maszyny lodowe i cukiernicze



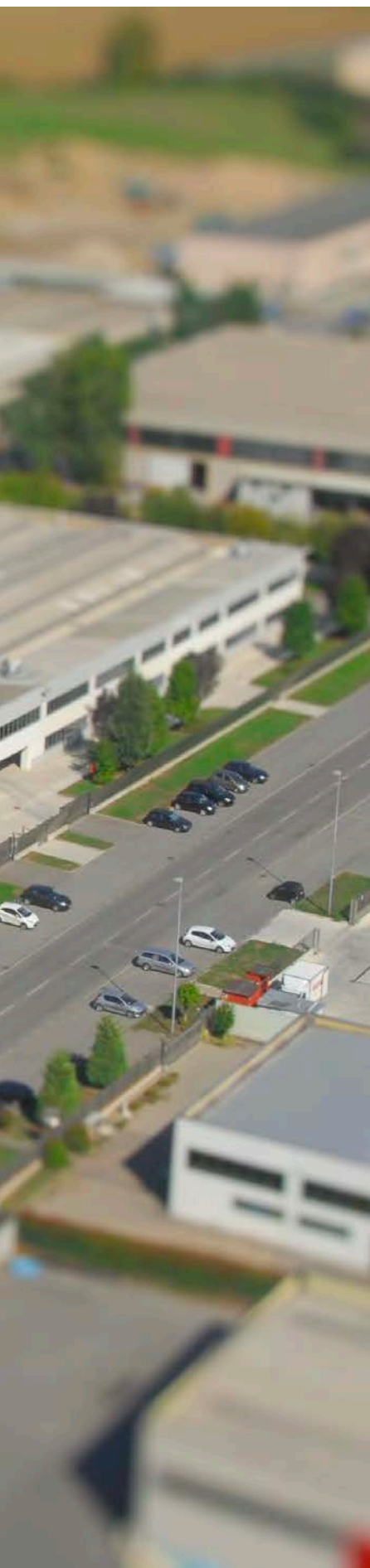
KATALOG

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.



RIBOT T

10 / 18 / 30 / 60

Wi-Fi



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

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



Zestaw piekarniczy i
cukierniczy (5
opcjonalnych akcesoriów)
właściwy dla każdego
modelu
Bakery & pastry kit (5
optional accessories)
specific for each model

54 wstępnie ustawione
programy (podzielone na 4
sekcje) i 100 programów
indywidualnych

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

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.

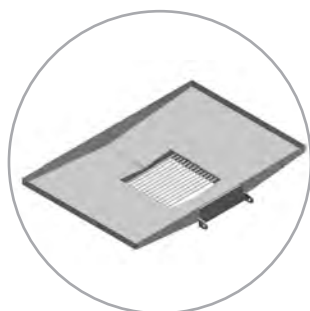
MODEL MODEL	POJEMNOŚĆ CAPACIT	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	kW	PRODUKCJA PRODUCTION
RIBOT T 10	10 L	51x70x115 cm	W / A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	14 A 20 A	5,5 kW	-
RIBOT T 18	18 L	60x78x125 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3 Ph	18 A 24 A	7,7 kW	-
RIBOT T 18 A	18 L	62x85x125 cm	A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



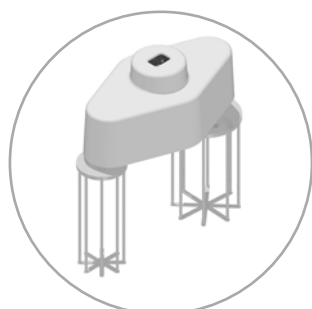
Mieszadło do ciasta
Mixer for leavened products



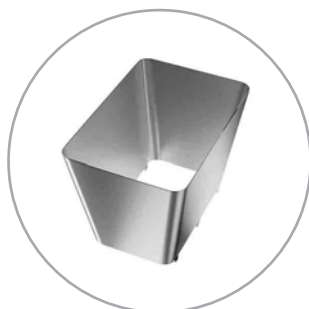
Taca do polewy
Glazing Tray



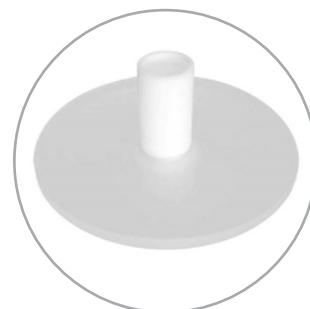
Ostrze tnące
Cutter blade



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

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

IN+PLUS
food tools & equipment

43-211 Piasek
ul. Słowackiego 41
+48 730 850 156

mkalinowski@telme.pl
www.telme.pl

POZOSTAŁE JĘZYKI /
OTHER LANGUAGES

