

TELME

MASZyny LODOWE I CUKIERNICZE

IN+PLUS

Maszyny do lodów włoskich

10 modeli spełniających różnorodne potrzeby klientów





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.

Dziesięć ekologicznych i energooszczędnych modeli, zaprojektowanych tak, aby spełnić wszelkie potrzeby, dostępne zarówno w wersjach z pompą, jak i z grawitacyjnym podawaniem mieszanki.

Maszyny do lodów soft TELME łączą najlepsze rozwiązania techniczne, gwarantując niezawodność i maksymalną wydajność, oparte na ponad trzydziestoletnim doświadczeniu i know-how. Urządzenia dostępne są zarówno w wersjach nabladowych, jak i wolnostojących, co gwarantuje pełną elastyczność pracy.



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 can't continue, automatically switching the machine to conservation mode.

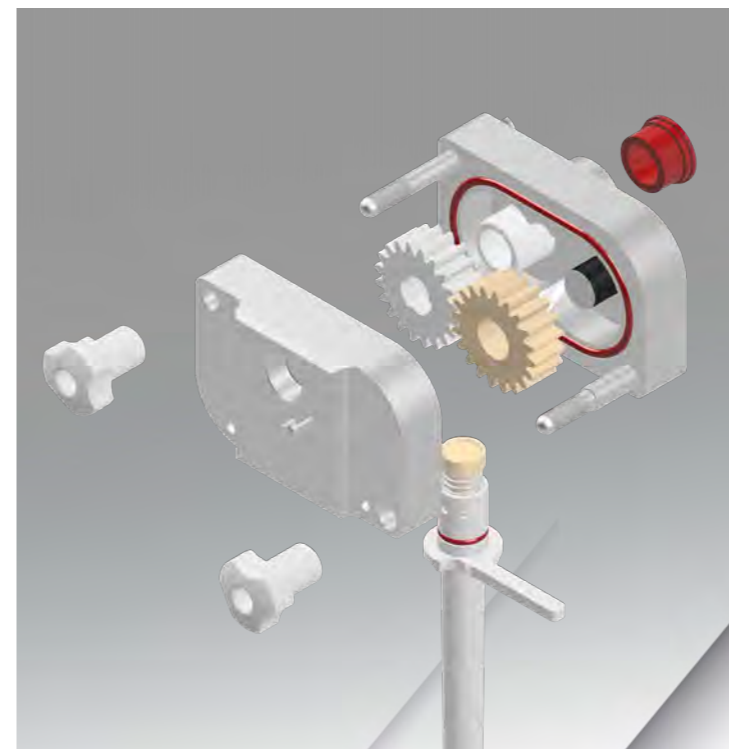


ZBIORNIK

Ekskluzywna konstrukcja Telme typu Monoblock, obejmująca zbiornik (hopper) oraz górną część maszyny, gwarantuje maksymalny poziom higieny.

Ich kształt umożliwia pracę przy bardzo niskich, minimalnych poziomach mieszanki oraz gwarantuje całkowite opróżnienie podczas mycia. Optymalne przechowywanie mieszanki zapewnia pośredni system chłodzenia, zaprojektowany tak, aby zapobiegać powstawaniu lodu wewnątrz zbiornika.

Mieszadło w zbiorniku, utrzymuje jednorodność mieszanki nawet po długim czasie. Pierwszy sygnał informuje operatora o zbliżającym się wyczerpaniu mieszanki, a drugi potwierdza jej całkowite zużycie oraz brak możliwości dalszego wydawania, automatycznie przełączając maszynę w tryb przechowywania.



GEAR PUMP / POMPA ZĘBATA

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.

Pompa zębata zapewnia wysoki, stały i regulowany stopień napowietrzenia, jednocześnie umożliwiając emulgowanie mieszanki. Jest łatwa w myciu i dezynfekcji, ponieważ składa się z niewielkiej liczby elementów, których montaż i demontaż odbywa się w jednoznaczny sposób, co minimalizuje ryzyko pomyłek.

Jej komponenty wykonano z certyfikowanych materiałów oraz przy użyciu zaawansowanych technologii dedykowanych branży spożywczej, co gwarantuje wysoką wydajność pracy, niezawodność w długim okresie oraz znaczące ograniczenie kosztów bieżącej konserwacji.



7" TOUCH PANEL / 7 CALOWY PANEL DOTYKOWY

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.

Komfort obsługi wchodzi na nowy poziom dzięki dużemu 7-cal. ekranowi dotykowemu. Nowoczesny i intuicyjny interfejs stawia operatora w centrum procesu: monitoring w czasie rzeczywistym oraz zarządzanie parametrami są dostępne jednym dotknięciem, zapewniając pełną kontrolę nad każdym etapem pracy.



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.

Dzięki inteligentnej konstrukcji Diamond Bold przestrzeń robocza oferuje większą funkcjonalność i wygodę, upraszczając napełnianie pojedynczych porcji i pojemników na wynos, a także dekorowanie deserów.

DISPLAY / WYŚWIETLACZ

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.

Czytelność bez ograniczeń: nowy, wyjątkowo czytelny wyświetlacz umożliwia monitorowanie wszystkich parametrów nawet z dużej odległości. Najważniejsze funkcje są zawsze pod ręką, dzięki czemu obsługa jest szybka, płynna i w pełni intuicyjna.



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.

Maszyny z Serii Top wyróżniają się wysoką wydajnością produkcyjną.

Dzięki powiększonym cylindrom o pojemności do 2,5 litra oraz unikalnej technologii bezpośredniego rozprężania, Seria Top została zaprojektowana do obsługi wysokich wolumenów produkcji. Modele dwusmakowe posiadają podwójny, niezależny system chłodzenia.

Całość dopełnia elegancja nowego 7-calowego ekranu dotykowego – prawdziwego, inteligentnego centrum dowodzenia, które sprawia, że każda operacja jest prosta, płynna i perfekcyjna.

Łączność Wi-Fi umożliwi połączenie z TELME CLOUD SYSTEM – portalem internetowym pozwalającym zdalnie monitorować i zmieniać parametry pracy, rejestrować wszystkie wykonane czynności oraz generować szczegółowe statystyki – pozwala to zoptymalizować zarządzanie i rozwijać biznes.

Dostępne są 2 modele nabladowe oraz 2 modele wolnostojące.

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.

Maszyny z Serii Professional łączą łatwość obsługi i wszechstronność.

Maszyny z Serii Professional wyposażono w 2-litrowe cylindry frezujące z technologią bezpośredniego rozprężania, sterowane przez zaawansowany cyfrowy moduł kontroli, który zapewnia precyzję i powtarzalność rezultatów. Modele dwusmakowe posiadają podwójny, niezależny system chłodzenia.

Urządzenia są dostępne w 4 modelach nabladowych – kompaktowych, a jednocześnie bardzo wydajnych, wyposażonych we wszystkie dostępne opcje – oraz w 2 modelach wolnostojących, oferujących wysoką wydajność produkcyjną, innowacyjny i minimalistyczny design oraz maksymalną elastyczność pracy.



Seria Profesjonalna

SOFT 120 C/SOFT125 CP

| | |
|-------------------------|---|
| Wersja: | Nablatowa jeden smak |
| Podawanie mieszanki: | Z pompą / grawitacyjne |
| Pojemność cylindra: | 2.0 litry |
| Poj. zbiornika grawi.: | 14.0 litry |
| Poj. zbiornika z pompą: | 11.0 litry |
| Wydajność: | 20 kg/h (260 75gr-porcji/h) z pompą |
| Zasilanie: | 380-415/50/3 220-240/50/1 220/60/3, 220/60/1 |
| Schładzanie: | Powietrze / woda |
| Wymiary: | Szerokość 450 mm Głębokość 647 mm Wysokość 895 mm |



Seria Profesjonalna

SOFT 340 V/ SOFT 350 VP

| | |
|-------------------------|--|
| Wersja: | Wolnostojąca dwa smaki |
| Podawanie mieszanki: | Z pompą / grawitacyjne |
| Pojemność cylindra: | 2 x 2.0 litry |
| Poj. zbiornika grawi.: | 2 x 14.0 litry |
| Poj. zbiornika z pompą: | 2 x 11.0 litry |
| Wydajność: | 40 kg/h (520 75gr-porcji/h) z pompą |
| Zasilanie: | 380-415/50/3 220/60/3, |
| Schładzanie: | Powietrze / woda |
| Wymiary: | Szerokość 550 mm Głębokość 674 mm Wysokość 1500 mm |



Seria Profesjonalna

SOFT 340 C/SOFT 350 CP

| | |
|-------------------------|---|
| Wersja: | Nablatowa dwa smaki |
| Podawanie mieszanki: | Z pompą / grawitacyjne |
| Pojemność cylindra: | 2 x 2.0 litry |
| Poj. zbiornika grawi.: | 2 x 14.0 litry |
| Poj. zbiornika z pompą: | 2 x 11.0 litry |
| Wydajność: | 40 kg/h (520 75gr-porcji/h) |
| Zasilanie: | 380-415/50/3 220/60/3, |
| Schładzanie: | Powietrze / woda |
| Wymiary: | Szerokość 550 mm Głębokość 674 mm Wysokość 925 mm |



IN+PLUS

Seria Top Level

| | |
|-------------------------|---|
| Wersja: | Nablatowa jeden smak |
| Podawanie mieszanki: | Z pompą / grawitacyjne |
| Pojemność cylindra: | 2.5 litry |
| Poj. zbiornika grawi.: | 14.0 litry |
| Poj. zbiornika z pompą: | 11.0 litry |
| Wydajność: | 25 kg/h (330 75gr-porcji/h) |
| Zasilanie: | 380-415/50/3 220/60/3, |
| Schładzanie: | Powietrze / woda |
| Wymiary: | Szerokość 450 mm Głębokość 647 mm Wysokość 895 mm |



Seria Top Level

| | |
|-------------------------|--|
| Wersja: | Wolnostojąca dwa smaki |
| Podawanie mieszanki: | Z pompą / grawitacyjne |
| Pojemność cylindra: | 2 x 2.5 litry |
| Poj. zbiornika grawi.: | 2 x 14.0 litry |
| Poj. zbiornika z pompą: | 2 x 11.0 litry |
| Wydajność: | 50 kg/h (650 75gr-porcji/h) |
| Zasilanie: | 380-415/50/3 220/60/3, |
| Schładzanie: | Powietrze / woda |
| Wymiary: | Szerokość 550 mm Głębokość 674 mm Wysokość 1500 mm |



IN-PLUS


IN+PLUS

in + food
in + quality
in + equipment


inplusgastro.pl

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