

**EKOLOGICZNE, WYDAJNE
NIEZAWODNE**



CENNIK 12/04/2022

CENY SUGEROWANE

1

MASZYNY WIELOFUNKCYJNE
MULTI-PURPOSE MACHINES


TL

Model Model	Cena Price €	Poj. cylindra Cylinder cap. max L	Sz.xDł.xWy. WxDxH cm	Netto Net kg	Brutto Gross kg	Opakowanie Packaging cm	Zasilanie/Chłodzenie Voltage/Cooling
RIBOT T 10	26.000,00	10	49x60x110	185	205	55x79x184	14 A-5,5 kW / V400/50/3 powietrza lub woda
ZES.CUKIERNICZY T 10	4.200,00			10	14	50x50x50	
ZES.GASTRO T 10	1.200,00			4	8	50x50x50	
RIBOT T 18	31.200,00	18	51x70x115	240	260	65x97x198	18 A-7,7 kW / V400/50/3 woda
RIBOT T 18 A	31.200,00	18	51x70x115	240	260	65x97x198	
ZES.CUKIERNICZY T 18	5.000,00			18	25	78x58x50	18 A-7,7 kW / V400/50/3 powietrze
ZES.GASTRO T 18	1.600,00			6	10	50x50x50	
RIBOT T 30	36.000,00	30	55x78x120	265	285	65x97x198	19 A-8,2 kW / V400/50/3 woda
ZES.CUKIERNICZY T 30	5.600,00			25	32	78x58x50	
ZES.GASTRO T 30	2.500,00			11	15	50x50x50	
RIBOT T 60	44.600,00	60	62x85x125	310	330	75x110x198	24 A-13 kW / V400/50/3 woda
ZES.CUKIERNICZY T 60	7.200,00			30	40	78x58x50	

2

MASZYNY DO LODÓW WŁOSKICH I JOGURTÓW
SOFT ICE CREAM AND FROZEN YOGURT


PS

Model Model	Cena Price €	Poj. zbiornika Vat capacity L	Prod. na godz. Hourly prod. max kg	Prod. na godz. Hourly prod. porcja/ cones 75g	Sz.xDł.xWy. WxDxH cm	Netto Net kg	Brutto Gross kg	Opakowanie Packaging cm	Zasilanie/Chłodzenie Voltage/Cooling
SOFTGEL 320	15.600,00	2x6	13,5	180	50x55x72	104	120	56x85x128	13 A-2,4 kW / V230/50/1 10 A-2,4 kW / V400/50/3 pow.
SOFTGEL 336	18.000,00	2x8	22,5	300	50x55x145	160	180	55x79x184	10 A-3,8 kW / V400/50/3 pow.
SOFTGEL 320 P	20.000,00	2x7	15	200	55x60x82	140	155	63x85x128	15 A-2,9 kW / V230/50/1 12 A-2,9 kW / V400/50/3 pow.
SOFTGEL 400 P TWIN	28.800,00	2x14	30	400	60x72x150	210	230	71x93x180	12 A-4,5 kW / V400/50/3 pow.

3

AUTOMATY DO BITEJ ŚMIETANY
AUTOMATIC CREAM WHIPPERS


PS

TL

Model Model	Cena Price €	Poj. zbiornika Cream cont. L	Prod. na godz. Hourly prod. max L	Sz.xDł.xWy. WxDxH cm	Netto Net kg	Brutto Gross kg	Opakowanie Packaging cm	Zasilanie/Chłodzenie Voltage/Cooling
PRIMA 2	3.500,00	2	100	25x41x40	26	28	32x52x52	4 A-0,3 kW / V230/50/1 pow.
PRIMA 5	4.200,00	5	100	28x44x40	30	32	35x50x52	4 A-0,4 kW / V230/50/1
BETA 2	4.200,00	2	100	25x41x40	28	30	32x52x52	pow. 4 A-0,3 kW / V230/50/1
BETA 5	4.600,00	5	100	25x45x40	30	32	32x52x52	pow. 4 A-0,4 kW / V230/50/1
CONTINUO 5	5.000,00	5	150	25x47x45	32	34	32x57x61	pow. 4 A-0,4 kW / V230/50/1

4

FREZERY DLA GASTRONOMII
GELATO MAKERS AND FREEZERS FOR RESTAURANT


PS

Model Model	Cena Price €	Mieszanki na cylinder Mix for cycle L	Mieszanki na cylinder Mix for cycle kg	Cykl pracy Working cycle min	Prod. na godz. Hourly prod. max L	Sz.xDł.xWy. WxDxH cm	Netto Net kg	Brutto Gross kg	Opakowanie Packaging cm	Zasilanie/Chłodzenie Voltage/Cooling
GEL 5	5.000,00	0,5÷1	0,6÷1,2	15÷20	5	41x46x32	38	42	45x54x44	4,5 A-0,6 kW / V230/50/1 pow.
GEL 10	7.200,00	1÷2	1,2÷2,3	10÷20	10	39x46x85	75	83	42x54x106	8 A-1,1 kW / V230/50/1 pow.
POKER	6.200,00	1÷2	1,2÷2,3	10÷15	10	50x56x40	60	70	55x65x60	7,5 A-1 kW / V230/50/1 pow.
GEL 20	11.600,00	2÷4	2,3÷4,5	10÷15	20	46x51x96	112	124	54x60x125	8 A-2,2 kW / V400/50/3 pow.
PRATICA 9-12 trifase	9.800,00	1÷2	1,2÷2,3	10÷20	9	41x51x59	75	83	50x60x90	7 A-1,2 kW / V400/50/3 pow.
PRATICA 9-12 monofaze	11.200,00	1÷2	1,2÷2,3	10÷20	9	41x51x59	75	83	50x60x90	8 A-1,2 kW / V230/50/1 pow.
PRATICA 15-25 trifase	13.200,00	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	25	47x51x96	120	132	54x60x125	5 A-2,4 kW / V400/50/3 pow./woda
PRATICA 15-25 monofaze	14.500,00	2÷4	2,3÷4,5	10÷20	25	47x51x96	120	132	54x60x125	11 A-2,4 kW / V230/50/1 pow./woda

PS SERIA PROFESJONALNA PROFESSIONAL SERIES

TL TOP LEVEL TOP LEVEL

5

PASTERYZATORY AUTOMATYCZNE AUTOMATIC BATCH PASTEURIZERS



	Model Model	Cena Price €	Mieszanki na cykl Mix for cycle L	Mieszanki na cykl Mix for cycle kg	Cykl pracy Working cycle min	Prod. na godz. Hourly prod. max L	Sz.xDł.xW cm	Net kg	Brutto Gross kg	Opakowanie Packaging cm	Zasilanie/Chłodzenie Voltage/Cooling
PS	EVOPASTÒ 30	15.200,00	15÷30	17 ÷ 34,5	80÷120	-	42x78x110	148	170	53x103x158	7 A-4 kW / V400/50/3 pow./woda
	EVOPASTÒ 60	19.500,00	30÷60	34,5 ÷ 69	100÷120	-	42x78x110	164	184	53x103x158	12 A-7,6 kW / V400/50/3 woda
	EVOPASTÒ 60 A	23.200,00	30÷60	34,5 ÷ 69	100÷120	-	42x103x110	205	220	56x132x155	13,5 A-7,8 kW / V400/50/3 pow.
	EVOPASTÒ 120	24.800,00	60÷120	69 ÷ 138	100÷120	-	72x78x110	205	270	98x107x140	21 A-14 kW / V400/50/3 woda
TL	ECOMIX T 60	24.700,00	30÷60	34,5 ÷ 69	100÷120	-	42x78x110	170	190	53x103x158	12 A-7,6 kW / V400/50/3 woda
	ECOMIX T 60 A	28.200,00	30÷60	34,5 ÷ 69	100÷120	-	42x103x110	215	230	56x132x155	13,5 A-7,8 kW / V400/50/3 pow.
	ECOMIX T 120	28.700,00	60÷120	69 ÷ 138	100÷120	-	72x78x110	215	280	98x107x140	21 A-14 kW / V400/50/3 woda
	ECOMIX T 180	30.800,00	90÷180	103,5 ÷ 207	100÷150	-	70x100x115	255	320	86x125x165	25 A-17,5 kW / V400/50/3 woda

6

RZEMIEŚNICZE FREZERY PIONOWE VERTICAL BATCH FREEZERS



PS	PRATICA 35-50 trzyfazowe	20.200,00	3÷7	3,5÷8	8÷12	50	49x70x112	166	184	55x79x150	8 A-3,5 kW / V400/50/3 pow./woda
	PRATICA 35-50 jednofazowe	22.700,00	3÷7	3,5÷8	8÷12	50	49x70x112	166	184	55x79x150	22 A-3,5 kW / V230/50/1 pow./woda
	PRATICA 42-60	22.500,00	4÷8	4,5÷9	8÷12	60	49x70x112	222	240	55x79x150	15 A-6,7 kW / V400/50/3 woda
	PRATICA 42-60 A	26.000,00	4÷8	4,5÷9	10÷12	60	49x90x112	235	290	65x120x155	16 A-7 kW / V400/50/3 pow.
TL	PRATICA 54-84	25.300,00	7÷11	8÷13	8÷12	75	49x70x115	250	270	55x79x150	21 A-7,5 kW / V400/50/3 woda
	ECOGEL T 30-90	35.400,00	4÷11	4,5÷13	6÷12	90	51x70x115	290	310	65x97x155	22 A-8,5 kW / V400/50/3 woda
	ECOGEL T40-120	42.700,00	5÷18	6÷20	6÷12	120	60x78x125	372	395	70x103x165	27 A-14,5 kW / V400/50/3 woda
	ECOGEL T50-160	45.700,00	8÷24	9÷27	8÷12	160	60x78x125	392	415	70x103x165	32 A-16,2 kW / V400/50/3 woda
	ECOGEL T 60-200	48.700,00	15÷30	16÷34	8÷12	200	62x85x125	420	450	75x110x165	32 A-16,2 kW / V400/50/3 woda

7

RZEMIESLNICZE FREZERY POZIOME HORIZONTAL BATCH FREEZERS



PS	PROFIGEL 30-50	25.300,00	3÷7	3,5÷8	8÷12	50	51x60x138	190	210	60x87x184	12 A-4,2 kW / V400/50/3 pow./woda
	PROFIGEL 50-70	32.300,00	3÷10	3,5÷11	5÷12	70	51x75x152	280	300	60x110x193	15 A-6,7 kW / V400/50/3 woda
	PROFIGEL 70-100	35.200,00	4÷15	4,5÷16	5÷12	100	51x75x152	300	320	60x110x193	21 A-7,5 kW / V400/50/3 woda
TL	EXTRAGEL T 50-70	36.400,00	3÷10	3,5÷11	5÷12	70	51x75x152	290	310	60x110x193	15 A-6,7 kW / V400/50/3 woda
	EXTRAGEL T 70-100	39.200,00	4÷15	4,5÷16	5÷12	100	51x75x152	310	330	60x110x193	21 A-7,5 kW / V400/50/3 woda

8

MASZYNY DOZUJACE PRESSURE FILLING



PS	VARIOFILL	13.500,00	13	-	-	-	50x65x126	90	110	61x87x158	2 A-0,25 kW / V230/50/1
	VARIOFILL DUO	20.200,00	2x13	-	-	-	69x65x126	110	130	81x87x158	2,4 A-0,34 kW / V230/50/1

9

FREZERY PIONOWE COMBI COMBINED VERTICAL



PS	CREMAGEL 5	13.800,00	1÷5	1,2÷5	15÷30	-	46x60x110	122	140	55x79x150	6 A-3 kW / V400/50/3 pow.
	CREMAGEL 10	20.900,00	3÷10	3,5÷11	8÷40	-	49x60x110	182	200	55x79x150	8 A-5 kW / V400/50/3 pow./woda
	CREMAGEL 20	24.400,00	4÷18	4,5÷19	8÷40	-	51x70x115	220	240	65x97x155	11 A-6 kW / V400/50/3 pow./woda
TL	PASTOGEL T 3-6	26.300,00	3÷6	3,5÷7	8÷40	10÷35	49x60x110	184	202	55x79x150	8 A-5 kW / V400/50/3 pow./woda
	PASTOGEL T 4-8	30.000,00	4÷8	4,5÷9	8÷40	20÷60	51x70x115	262	282	65x97x155	13 A-6,7 kW / V400/50/3 woda
	PASTOGEL T 4-8 A	34.400,00	4÷8	4,5÷9	8÷40	20÷60	51x90x115	275	330	65x120x155	14 A-7 kW / V400/50/3 pow.
PS	COMBIGEL 8	36.300,00	4÷8	4,5÷9	8÷20	35÷60	53x77x115	282	305	61x95x158	19 A-10 kW / V400/50/3 woda
	COMBIGEL 8 A	40.200,00	4÷8	4,5÷9	8÷20	35÷60	53x97x115	295	350	63x110x158	21 A-10,5 kW / V400/50/3 pow.

10

MASZYNY DO KREMÓW BAKERY CREAM COOKERS



TL	TERMOCREMA T 30	26.000,00	15÷30	-	90÷130	-	55x65x115	190	210	65x97x147	9,5 A-4,5 kW / V400/50/3 pow./woda
	TERMOCREMA T 60	30.800,00	30÷60	-	90÷130	-	55x65x120	240	260	65x97x147	16 A-9 kW / V400/50/3 woda
	TERMOCREMA T 150	44.300,00	50÷150	-	90÷130	-	78x96x120	420	495	91x124x164	32 A-20,2 kW / V400/50/3 woda

AKCESORIA ACCESSORIES

Model	Cena Price €	
SYSTEM ŁĄCZNOŚCI DWUKIERUNKOWEJ TELME TELME'S CONNECTING TWO-WAY SYSTEM FOR COMMUNICATION	4.000,00	do wszystkich modeli for all models
PRYSZNIC WASHING KIT	600,00	do wszystkich modeli for all models
REJESTRATOR TEMPERATURY TEMPERATURE RECORDER	900,00	do PASTERYZATORÓW i COMBIGEL for PASTEURIZERS and COMBIGEL
OTWÓR SPUSOWY PEŁNY SPECIAL DRAW-OFF HEAD	700,00	do modelu ECOGEL T i PASTOGEL T for ECOGEL T and PASTOGEL T models
PEDAŁ DOZOWANIA DISPENSING FOOTSWITCH	600,00	do modelu ECOGEL T 40-120, T 50-160 i T 60-200 for ECOGEL T 40-120, T 50-160 and T 60-200 models
CYLINDER KOMPLETNY COMPLETE CYLINDER	1.600,00	do modelu VARIOFILL i VARIOFILL DUO for VARIOFILL and VARIOFILL DUO
BIAŁY STOLIK NA KÓŁKACH WHITE SUPPORT ON WHEELS	600,00	do POKER i SOFTGEL 320 for POKER and SOFTGEL 320
STALOWY STOLIK NA KÓŁKACH S.STEEL SUPPORT ON WHEELS	1000,00	do PRATICA 9-12 i SOFTGEL 320 P for PRATICA 9-12 and SOFTGEL 320 P
STALOWY WSPORNIK DO KUBŁA S.STEEL BUCKET SUPPORT	160,00	do PASTERYZATORÓW i MASZYB DO KREMÓW for PASTEURIZERS and CREAM
OBUDOWA ZE STALI NIERDZEWNEJ S.STEEL PANELS	600,00	do wszystkich modeli for all models
RYNNA WODNA I ZESTAW MYJĄCY WATER COLLECTION TANK AND WASHING KIT	1.400,00	do GELSHOW HD 4x3 A for GELSHOW HD 4x3 A
TACA NA SZYBE GLAZING TRAY	1.100,00 1.200,00 1.300,00 2.100,00	do/for RIBOT T 10 do/for RIBOT T 18 do/for RIBOT T 30 do/for RIBOT T 60

MASZYNY NA ZAMÓWIENIE (dostawa 60-90 dni) MACHINES ON DEMAND (delivery 60-90 days)

Model	Cena Price €	Model	Cena Price €
EVOTINO 60	13.400,00	COMBIGEL 3	23.700,00
EVOTINO 120	16.200,00	COMBIGEL 3 A	22.000,00
EVOTINO 180	16.900,00	PROFIGEL COMBI 10+10	41.600,00
GELSHOW HD 4X3	28.000,00	PROFIGEL COMBI 15+15	44.000,00
GELSHOW HD 4X3 A	27.300,00		

INFORMACJE TECHNICZNE I WYDAJNOŚCI TECHNICAL DATA AND PERFORMANCE

Dane techniczne należy traktować jako orientacyjne.
Dane produkcyjne przy europejskiej temperaturze otoczenia.
Najlepszą wydajność frezów uzyskuje się przy:
2/3 mieszanki na cykl
Waga mieszanki: lody L 1 = 1.150 kg, sorbet L 1 = 1.100 kg
Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian.

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.

WARUNKI CONDITIONS

DOSTAWA: loco fabryka
OPAKOWANIE: w cenie
TRANSPORT: nie obejmuje
INSTALACJA: na koszt zamawiającego
VAT: płacony przez klienta
GWARANCJA: 12 miesięcy
TELME zastrzega wprowadzanie zmian bez powiadomienia

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

TELME®
MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE

IN+PLUS
food tools & equipment

Autoryzowany dystrybutor
43-211 Piasek ul. Słowackiego 41
+48 730 850 156
info@telme.pl, www.telme.pl