



TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



ABP

PASTORIZZATORI
PROFESSIONALI & ALTA GAMMA

PASTORIZATORI EVOPASTÒ

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

EVOPASTÒ 30 EVOPASTÒ 60/60 A EVOPASTÒ 120



**MACCHINE PROFESSIONALI
HEAVY DUTY, EASY TO USE**

PASTORIZZATORI PROFESSIONALI



ABP



TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

EVOPASTÒ 30, EVOPASTÒ 60, EVOPASTÒ 60 A, EVOPASTÒ 120,

i modelli della **Serie Professionale**:

- ✓ **Elettronica semplice e funzionale**, seleziona automaticamente i tempi di mantenimento del riscaldamento secondo la temperatura di pastorizzazione prescelta.
- ✓ **Facili da usare** ed efficienti nella funzione. Una scelta consapevole con prezzi competitivi.
- ✓ **Regolabili normalmente** per il riscaldamento tra 60÷90°C e per il raffreddamento tra 0÷20°C.
- ✓ **Agitazione regolabile** a due velocità.
- ✓ **Il ciclo di pastorizzazione** a pieno carico dura 2 ore.
- ✓ **La vasca** prevede un pozzetto di scarico per la migliore fuoriuscita della miscela.

EVOPASTÒ 120, è il modello di **maggior capacità**, con caratteristiche simili ai modelli più piccoli della stessa famiglia; è destinato a medi e grandi laboratori.



PASTORIZATORI ECOMIX T

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

ECOMIX T 60/60 A
ECOMIX T 120
ECOMIX T 180



MACCHINE DI ALTA GAMMA
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

PASTORIZZATORI ALTA GAMMA



ABP

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

ECOMIX T 60, ECOMIX T 60 A, ECOMIX T 120, ECOMIX T 180,

i modelli di **Alta Gamma** per soddisfare la clientela più esigente:

- ✓ **Touch Screen resistivo** di 5 pollici a colori (utilizzabile anche con i guanti), un'interfaccia di tipo intuitivo e di facile uso;
- ✓ **Inverter** per la variazione della velocità del mescolatore emulsionatore;
- ✓ **Programmi preimpostati:**
 - 2 di alta pastorizzazione.
 - 2 di bassa pastorizzazione.
 - 2 di pastorizzazione latte.
 - 2 di pastorizzazione cioccolato.
 - 2 di sciroppo frutta.
 - 2 di raffreddamento e maturazione.
 - 1 di zucchero invertito.
 - 1 di yogurt liquido.
 - programmi liberi in serie.

Tutti i programmi prevedono un'emulsione ottimale con diametro micrometrico dei globuli dei grassi.

ECOMIX T 180, il modello per grandi laboratori che producono anche per più punti di vendita, permette con la **vasca inclinata**, la totale fuoriuscita della miscela.



EVOPASTÒ PROFESSIONALI

CARATTERISTICHE DEI PASTORIZZATORI ABP



Comandi di controllo di uso semplice e rapido.

Rubinetto di erogazione con lavaggio incorporato, comune a tutti i Pastorizzatori **TELME**, per una perfetta igiene dopo ogni prelievo e al termine del funzionamento.



Tutti i PASTORIZZATORI **ABP**:

- ✓ **Prevedono trattamenti termici** indiretti tramite liquido termoconduttore alimentare per proteggere le qualità organolettiche degli ingredienti.
- ✓ **Mescolano e miscelano gli ingredienti**: latte, panna, latte in polvere, zucchero, destrosio, uova, emulsionanti, stabilizzanti, ecc.
- ✓ **Riscaldano e sanificano**: sciogliendo i grassi, il cioccolato ed eliminando grandissima parte della flora batterica patogena.
- ✓ **Raffreddano e conservano** completando la pastorizzazione, tenendo dormiente la flora batterica residua e mantenendo la miscela alla migliore temperatura in conformità alle normative.
- ✓ **Consentono**:
 - **Una migliore resa** delle sostanze aromatiche.
 - **L'idratazione** degli addensanti e delle parti solide.
 - **La solubilizzazione** degli zuccheri.
 - **La liquefazione e sospensione** uniforme dei grassi nella miscela.
 - **Un'emulsione** (finale) più stabile.
- ✓ **Rubinetto** di erogazione con lavaggio incorporato.

CARATTERISTICHE DEI PASTORIZZATORI ABP

Supporti girevoli per agevolare gli spostamenti della macchina.



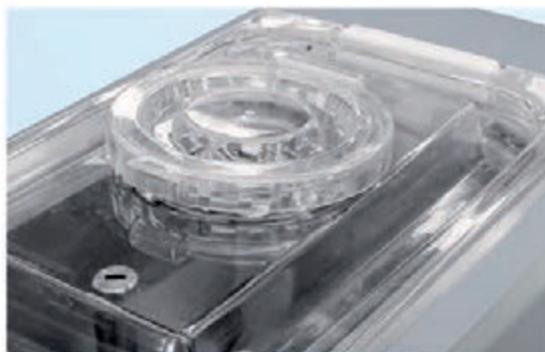
Gruppo di lavaggio (opzionale) per la corretta sanificazione e la massima igiene, permette diversi tipi di impiego: direzionare o dosare il getto; lavare più di una macchina; eventualmente miscelare acqua calda e fredda.



ECOMIX T ALTA GAMMA



Touch Screen resistivo di 5 pollici a colori, un'interfaccia di tipo intuitivo e di facile uso.



Doppio coperchio per l'aggiunta degli ingredienti (senza fermare la miscelazione).

Mescolatore emulsionatore (per ECOMIX T) con asta graduata per l'indicazione dei litri.





D A T I T E C N I C I E P R E S T A Z I O N I

	L. P. A. cm	Corrente	Condensazione	Capacità, max L	Miscela per ciclo, L	Durata del ciclo, min
PROFESSIONALI						
EVOPASTÒ 30	42x78x110	7 A - 4 kW V 400 - 50 - 3	aria/acqua	30	15÷30	80÷120
EVOPASTÒ 60	42x78x110	12 A - 7,6 kW V 400 - 50 - 3	acqua	60	30÷60	100÷120
EVOPASTÒ 60 A	42x103x110	13,5 A - 7,8 kW V 400 - 50 - 3	aria	60	30÷60	100÷120
EVOPASTÒ 120	72x78x110	21 A - 14 kW V 400 - 50 - 3	acqua	120	60÷120	100÷120
ALTA GAMMA TOUCH						
ECOMIX T 60	42x78x110	12 A - 7,6 kW V 400 - 50 - 3	acqua	60	30÷60	100÷120
ECOMIX T 60 A	42x103x110	13,5 A - 7,8 kW V 400 - 50 - 3	aria	60	30÷60	100÷120
ECOMIX T 120	72x78x110	21 A - 14 kW V 400 - 50 - 3	acqua	120	60÷120	100÷120
ECOMIX T 180	70x100x115	25 A - 17,5 kW V 400 - 50 - 3	acqua	180	90÷180	100÷150



I dati tecnici sono puramente indicativi. Il costruttore si riserva il diritto di effettuare eventuali modifiche.

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

TELME S.p.A

Via S. Pertini, 10

26845 Codogno (Lodi) Italia

Tel. 0377 466660 - Fax 0377 466690

telme@telme.it - www.telme.it