



TELME[®]
gelato and pastry machines



ABP PASTEURISIERUNGSGERÄTE
PROFESSIONELLE & OBERKLASSE

PASTEURISIERUNGSGERÄTE EVOPASTÒ

TELME[®]
gelato and pastry machines

EVOPASTÒ 30 EVOPASTÒ 60/60 A EVOPASTÒ 120



**PROFESSIONELLE MASCHINEN
HEAVY DUTY, EASY TO USE**

PASTEURISIERUNGSGERÄTE EVOPASTÒ

ABP

TELME[®]
gelato and pastry machines

**EVOPASTÒ 30, EVOPASTÒ 60,
EVOPASTÒ 60 A, EVOPASTÒ 120,**
die Professionellen Modelle:

- ✓ **Einfache und funktionelle Elektronik**, die eingestellte Pasteurisierungstemperatur bestimmt automatisch die Erhitzungsdauer.
- ✓ **Eine bewusste Wahl** mit günstigen Preisen.
- ✓ **Erhitzung regulierbar** von 60°C bis 90°C , Kühlung von 0°C bis 20°C.
- ✓ **Zwei Rührgeschwindigkeiten.**
- ✓ **Der Pasteurisierungszyklus** dauert bei voller Ladung 2 Stunden.
- ✓ **Der Wannensboden** verfügt über einen tassenförmigen Abaufförderer für den besseren Abfluss des Ansatzes.

EVOPASTÒ 120 ist das Modell mit großer Kapazität und ähnlichen Eigenschaften der kleineren Modellen derselben Familie; bestimmt für große Arbeitsräume, die für mehrere Eisverkaufspunkte produzieren.



PASTEURISIERUNGSGERÄTE ECOMIX T

TELME
gelato and pastry machines

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



OBERKLASSE MASCHINEN
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

PASTEURISIERUNGSGERÄTE ECOMIX T



ABP

TELME
gelato and pastry machines

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

Oberklasse Modelle für anspruchsvolle Kunden:

- ✓ Hochleistung 5 Zoll färbiges **Touch Screen** (auch mit Handschuhen verwendbar), eine intuitive und direkte Verbindung;
- ✓ **Inverter** für die Geschwindigkeitsveränderung des Rührwerkes;
- ✓ **Voreingestellte Programme:**
 - 2-mal Hochpasteurisierung
 - 2-mal Niederpasteurisierung
 - 2-mal Milchpasteurisierung
 - 2-mal Schokoladepasteurisierung
 - 2-mal Sirup für Sorbetto
 - 2-mal Kühlung und Reifen
 - 1-mal Invertzucker
 - 1-mal flüssiger Joghurt
 - einstellbare Programme in Reihe

Alle Programme bieten eine optimale Emulsion mit mikrometrischem Durchmesser der Fettkügelchen.

ECOMIX T 180, das Modell für große Herstellungsmengen. Der geneigte Wannboden erlaubt den vollständigen Ablauf des Ansatzes.



PROFESSIONELLE EVOPASTÒ

EIGENSCHAFTEN DER ABP PASTEURISIERUNGSGERÄTE



Einfache und schnelle
Steuerung.

Alle **TELME** Pasteurisie-
rungsgeräte haben
Ausgabelöhne mit eingeba-
utem Waschsysteem für
eine perfekte Hygiene nach
jeder Entnahme und am
Ende des Betriebes.



Alle ABP Pasteurisierungsgeräte:

- ✓ Indirekte Erhitzung durch lebensmittelechte, temperaturleitende Flüssigkeit, um die organoleptischen Eigenschaften der Zutaten zu bewahren.
- ✓ Rühren und Mischen der Zutaten: Milch, Sahne, Milchpulver, Zucker, Dextrose, Eier, Emulgatoren, Stabilisatoren, usw.
- ✓ Erhitzen und entkeimen: schmelzen Fette und Schokolade und beseitigen den größten Teil der pathogenen Bakterienflora.
- ✓ Kühlen und konservieren: am Ende der Pasteurisierung wird die verbliebene Bakterienflora in „Mikrobiostase“ gehalten und der Gelato-Mix auf einer optimalen, den Vorschriften entsprechenden Temperatur aufbewahrt.
- ✓ **Sie erlauben :**
 - **bessere Wirkung** der aromatischen Zutaten
 - **Hydratation** der Stabilisatoren und der Trockenmasse
 - **Auflösen** der Zuckerstoffe
 - **Verflüssigung und gleichförmige Verteilung** des Fettes in dem Ansatz
 - eine stabile **Emulsion**
- ✓ Ausgabelöhne mit eingebautem Waschsysteem.

EIGENSCHAFTEN DER ABP PASTEURISIERUNGSGERÄTE

OBERKLASSE ECOMIX T

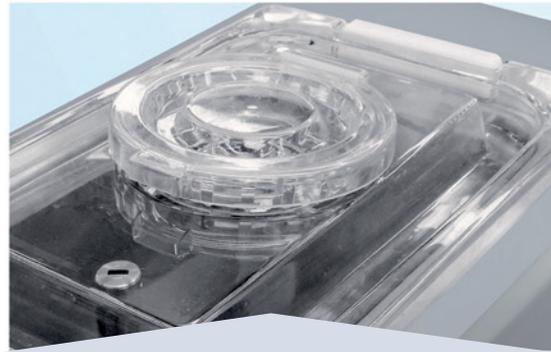
Räder für einfache Bewegung der Maschine



Waschvorrichtung (auf Anfrage) erlaubt verschiedene Anwendungen: Richtung und Regulierung des Wasserstrahles; Reinigung einer oder mehrerer Maschinen; Möglichkeit, kaltes und warmes Wasser zu mischen; korrekte Reinigung und maximale Hygiene.



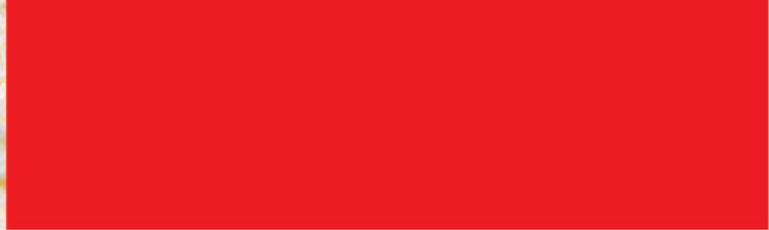
Hochleistung 5 Zoll färbiges **Touch Screen**, eine intuitive und direkte Verbindung.



Doppelte Abdeckung für Hinzugabe von Zutaten ohne Unterbrechung des Mischvorgangs.

Rührwerk (für ECOMIX T) mit Liter-Anzeige





TECHNISCHE UND LEISTUNGSDATEN

	Breite - Tiefe Höhe, cm	Strom	Kondensation	Kapazität, L	Ansatz pro Zyklus, L	Zyklusdauer, min
PROFESSIONELLE						
EVOPASTÒ 30	42x78x110	7 A - 4 kW V 400 - 50 - 3	Luft/Wasser	30	15÷30	80÷120
EVOPASTÒ 60	42x78x110	12 A - 7,6 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	60	30÷60	100÷120
EVOPASTÒ 60 A	42x103x110	13,5 A - 7,8 kW V 400 - 50 - 3	Luft	60	30÷60	100÷120
EVOPASTÒ 120	72x78x110	21 A - 14 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	120	60÷120	100÷120
OBERKLASSE TOUCH						
ECOMIX T 60	42x78x110	12 A - 7,6 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	60	30÷60	100÷120
ECOMIX T 60 A	42x103x110	13,5 A - 7,8 kW V 400 - 50 - 3	Luft	60	30÷60	100÷120
ECOMIX T 120	72x78x110	21 A - 14 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	120	60÷120	100÷120
ECOMIX T 180	70x100x115	25 A - 17,5 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	180	90÷180	100÷150



Die technischen Daten sind hinweisend. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen.

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