



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 einge-
bautem Waschsyste**m 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**

EIGENSCHAFTEN DER ABP PASTEURISIERUNGSGERÄTE

Räder für einfache Bewegung der Maschine



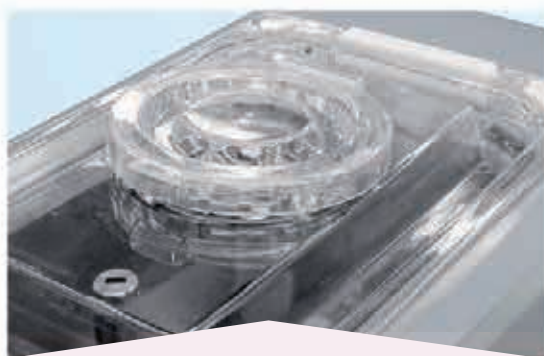
Waschvorrichtung (auf Anfrage) erlaubt verschiedene Anwendungen: Richtung und Regulierung des Wasserstrahles; Reinigung einer oder mehrerer Maschinen; Möglichkeit, kaltes und warmes Wasser zu mischen; korrekte Reinigung und maximale Hygiene.



OBERKLASSE ECOMIX T



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





T E C H N I S C H E U N D L E I S T U N G S D A T E N

| | 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