



TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



ABP

**PASTEURISATEURS
PROFESSIONNELLES
ET HAUT DE GAMME**

PASTEURISATEURS EVOPASTÒ

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES

EVOPASTÒ 30 EVOPASTÒ 60/60 A EVOPASTÒ 120



**MACHINES PROFESSIONNELLES
HEAVY DUTY, EASY TO USE**

PASTEURISATEURS EVOPASTÒ

ABP

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES

EVOPASTÒ 30, EVOPASTÒ 60, EVOPASTÒ 60 A, EVOPASTÒ 120, modèles de la série Professionnelle:

- ✓ **Système électronique** simple et fonctionnel, pour la sélection automatique des temps de maintien de chauffe en fonction de la température de pasteurisation sélectionnée.
- ✓ **Faciles à utiliser** et efficaces. Un choix éclairé à des prix compétitifs.
- ✓ **Réglables en général** pour le chauffage entre 60 et 90°C et entre 0 et 20°C pour le refroidissement.
- ✓ **Agitation réglable** à deux vitesses.
- ✓ **Le cycle de pasteurisation** en pleine charge dure deux heures.
- ✓ **La cuve** présente une colonne d'écoulement pour une extraction optimale du mix.

EVOPASTÒ 120, est le modèle de grande capacité, aux caractéristiques similaires aux modèles plus petits de la même catégorie; il s'adresse aux grands laboratoires qui produisent de la glace pour plusieurs points de vente.



PASTEURISATEURS ECOMIX T

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES

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



MACHINES HAUT DE GAMME
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

PASTEURISATEURS ECOMIX T



ABP

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES

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

modèles Haut de Gamme destinés à la clientèle la plus exigeante:

- ✓ **Écran tactile résistant** 5 pouces couleurs (utilisable même avec des gants), une interface de type intuitif et facile à utiliser;
- ✓ **Variateur** pour modifier la vitesse du mélangeur émulsionneur;
- ✓ **Programmes prédéfinis:**
 - 2 de haute pasteurisation
 - 2 de basse pasteurisation
 - 2 de pasteurisation de lait
 - 2 de pasteurisation de chocolat
 - 2 pour sirop de fruits
 - 2 de refroidissement et maturation
 - 1 pour sucre inverti
 - 1 pour yaourt liquide
 - programmes libres en série.

Tous les programmes comprennent une émulsion optimale avec diamètre micrométrique des globules des matières grasses.

ECOMIX T 120, le modèle pour grands laboratoires, avec **cuve inclinée** qui permet d'extraire la totalité du mix.



EVOPASTÒ PROFESSIONNELLES

CARACTÉRISTIQUES DES PASTEURISATEURS ABP



Commandes de contrôle
d'utilisation simple et rapide.

Robinet de distribution avec
lavage intégré, commun à
tous les pasteurisateurs
TELME, pour une
hygiène parfaite après chaque
prélèvement et en fin de
fonctionnement.



TOUS LES PASTEURISATEURS ABP:

- ✓ **Permettent d'effectuer** des traitements thermiques indirects par liquide thermoconducteur alimentaire pour préserver les qualités organoleptiques des ingrédients.
- ✓ **Mélangent et malaxent** les ingrédients: lait, lait en poudre, crème, sucre, dextrose, œufs, émulsifiants, stabilisants, etc.
- ✓ **Chauffent et assainissent**: en faisant fondre les matières grasses, le chocolat et en éliminant une très grande partie de la flore bactérienne pathogène.
- ✓ **Refroidissent et conservent** en terminant la pasteurisation, en tenant en microbiostase la flore bactérienne résiduelle et en maintenant le mix à la meilleure température conforme à la réglementation.
- ✓ **Ils permettent :**
 - **Un meilleur rendement** des substances aromatiques;
 - **L'hydratation** des épaississants et des parties solides;
 - **La solubilisation** des sucres;
 - **La liquéfaction** et la suspension uniforme des matières grasses dans le mix;
 - **Une émulsion** (finale) plus stable.

CARACTÉRISTIQUES DES PASTEURISATEURS ABP

Supports à roulettes
pivotantes pour faciliter
les déplacements de la
machine.



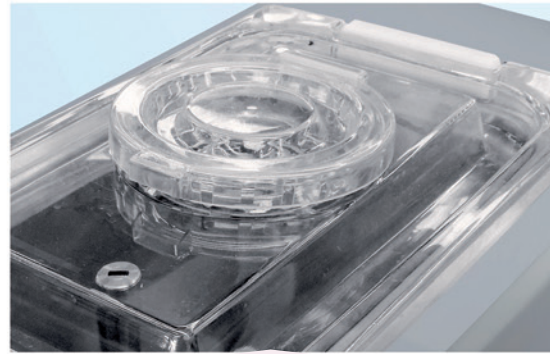
Groupe de lavage
(en option) pour la
plus grande hygiène,
pouvant être utilisé
de différentes
façons: pour diriger
ou doser le jet, laver
plusieurs machines,
mélanger de l'eau
chaude et de l'eau
froide.



ECOMIX T HAUT DE GAMME



Écran tactile résistif de
5 pouces couleurs, une
interface de type intuitif
et facile à utiliser.



Couvercle double pour
ajouter des ingrédients
(sans arrêter de mélanger).

**Mélangeur
émulsionneur**
(pour ECOMIX)
avec indicateur
gradué de litres.





CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET PERFORMANCES

	Larg. - Prof. - Haut., cm	Caractéristiques électriques	Condensation	Capacité max, L	Mix pour cycle, L	Durée cycle, min.
PROFESSIONNELLES						
EVOPASTÒ 30	42x78x110	7 A - 4 kW V 400 - 50 - 3	air/eau	30	15÷30	80÷120
EVOPASTÒ 60	42x78x110	12 A - 7,6 kW V 400 - 50 - 3	eau	60	30÷60	100÷120
EVOPASTÒ 60 A	42x103x110	13,5 A - 7,8 kW V 400 - 50 - 3	air	60	30÷60	100÷120
EVOPASTÒ 120	72x78x110	21 A - 14 kW V 400 - 50 - 3	eau	120	60÷120	100÷120
HAUT DE GAMME TOUCH						
ECOMIX T 60	42x78x110	12 A - 7,6 kW V 400 - 50 - 3	eau	60	30÷60	100÷120
ECOMIX T 60 A	42x103x110	13,5 A - 7,8 kW V 400 - 50 - 3	air	60	30÷60	100÷120
ECOMIX T 120	72x78x110	21 A - 14 kW V 400 - 50 - 3	eau	120	60÷120	100÷120
ECOMIX T 180	70x100x115	25 A - 17,5 kW V 400 - 50 - 3	eau	180	90÷180	100÷150



Les caractéristiques sont purement indicatives. Le fabricant se réserve le droit d'apporter d'éventuelles modifications.

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