



**TELME**<sup>®</sup>  
GELATO AND PASTRY MACHINES



**ABP** PASTEURISIERUNGSGERÄTE  
PROFESSIONELLE & OBERKLASSE

# PASTEURISIERUNGSGERÄTE EVOPASTÒ

**TELME**<sup>®</sup>  
GELATO AND PASTRY MACHINES

## EVOPASTÒ 30 EVOPASTÒ 60/60 A EVOPASTÒ 120



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

# PASTEURISIERUNGSGERÄTE EVOPASTÒ

**ABP**

**TELME**<sup>®</sup>  
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**<sup>®</sup>  
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**<sup>®</sup>  
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



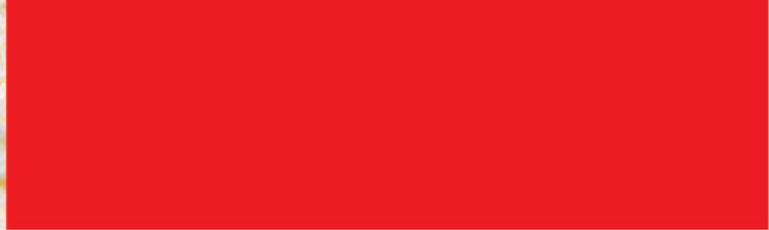
Hochleistung 5 Zoll färbiges **Touch Screen**, eine intuitive und direkte Verbindung.



**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
<b>PROFESSIONELLE</b>						
<b>EVOPASTÒ 30</b>	42x78x110	7 A - 4 kW V 400 - 50 - 3	Luft/Wasser	30	15÷30	80÷120
<b>EVOPASTÒ 60</b>	42x78x110	12 A - 7,6 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	60	30÷60	100÷120
<b>EVOPASTÒ 60 A</b>	42x103x110	13,5 A - 7,8 kW V 400 - 50 - 3	Luft	60	30÷60	100÷120
<b>EVOPASTÒ 120</b>	72x78x110	21 A - 14 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	120	60÷120	100÷120
<b>OBERKLASSE TOUCH</b>						
<b>ECOMIX T 60</b>	42x78x110	12 A - 7,6 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	60	30÷60	100÷120
<b>ECOMIX T 60 A</b>	42x103x110	13,5 A - 7,8 kW V 400 - 50 - 3	Luft	60	30÷60	100÷120
<b>ECOMIX T 120</b>	72x78x110	21 A - 14 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	120	60÷120	100÷120
<b>ECOMIX T 180</b>	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](http://www.telme.it)