



TELME[®]
MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE



ABP

**AUTOMATYCZNE
PASTERYZATORY**

LINIA PROFESJONALNA & TOP LEVEL

EVOPASTÒ PASTERYZATORY

TELME
MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE

EVOPASTÒ 30 EVOPASTÒ 60 EVOPASTÒ 60 A EVOPASTÒ 120

Pasteryzatory z linii profesjonalnej:

- ✓ Funkcjonalna elektronika pozwala na automatyczny wybór cyklu pasteryzacji w oparciu o temperaturę
- ✓ Prosta budowa, efektywne operacje. Świadomy wybór w przystępnej cenie.
- ✓ Regulowana temperatura grzania 60°C-90°C oraz chłodzenia 0°C-20°C
- ✓ Dwie prędkości mieszadła
- ✓ Kompletny cykl pasteryzacji z pełnym clindrem trwa 2 godziny.
- ✓ Cylinder jest wyposażony w misę spustową dla lepszej ekstrakcji mieszanki.

EVOPASTÒ 120 to największy dostępny model z podobną specyfiką do mniejszych modeli. Stworzony dla dużych laboratoriów oraz dla dużych lodziarni.



SERIA PROFESJONALNA
PASTERYZATORY

ABP

EVOPASTÒ 30
EVOPASTÒ 60/60 A
EVOPASTÒ 120



SERIA PROFESJONALNA
WYTRZYMAŁE, ŁATWE W UŻYCIU

ECOMIX T PASTERYZATORY



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

Pasteryzatory z linii TOP LEVEL, które zaspokoją potrzeby najbardziej wymagających profesjonalistów.

- ✓ Wyposażone w wytrzymały 5cio calowy wyświetlacz dotykowy z intuicyjnym i przyjaznym interfejsem.
- ✓ Inwerter w celu zapewnienia zmiennych obrotów mieszadła.
- ✓ Zaprogramowane opcje:
 - 2 programy wysokiej pasteryzacji
 - 2 programy niskiej pasteryzacji
 - 2 programy pasteryzacji czekolady
 - 2 programy do obróbki syropów owocowych
 - 2 programy chłodzenia i dojrzewania mieszanek
 - 1 program do produkcji odwróconych cukrów
 - 1 program do produkcji jogurtu
 - programy „puste”. Możliwość zaprogramowania własnego cyklu.

Wszystkie zaprogramowane cykle zapewniają idealną emulsyfikację oraz optymalną średnicę mikrometryczną cząsteczek tłuszczu.

ECOMIX T 180 to model dla dużych lodziarni oraz laboratoriów. Dzięki pochylonemu cylindrowi można z łatwością wylać całą zawartość.



SERIA TOP LEVEL
PASTERYZATORY

ABP

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



URZĄDZENIA SERII TOP LEVEL
WYSOKA WYDAJNOŚĆ, ZIELONA TECHNOLOGIA

EVOPASTÒ SERIA PROFESJONALNA

CECHY DZIELONE PRZEZ WSZYSTKIE PASTERYZATORY



Łatwy w obsłudze
panel przycisków.

Kranik wylewki
z wbudowanym systemem
ułatwiającym czyszczenie
dostępny we wszystkich
pasteryzatorach TELME.
Perfekcyjna higiena przy
każdym wyrzucie mieszanki
oraz po skończonej pracy.



WSZYSTKIE PASTERYZATORY ABP

- ✓ **Grzanie pośrednie** przy użyciu przewodzącego ciepło płynu pozwala na zachowanie wszystkich cech organoleptycznych mieszanki i składników.
- ✓ **Mieszanie składników** takich jak: mleko, śmietana, mleko w proszku, cukier, dekstroza, jajka, emulsyfikatory, stabilizatory itd.
- ✓ **Podgrzewanie i higiena**: roztopianie tłuszczów, czekolady oraz eliminowanie patogennej flory bakteryjnej
- ✓ **Chłodzenie i konserwowanie**: Kompletny cykl pasteryzacji zapobiega namnażaniu się bakterii oraz utrzymuje mieszankę w idealnej temperaturze
- ✓ **Pasteryzatory TELME** pozwalają na:
 - **Większa wydajność** oraz zachowanie smaków i aromatów.
 - **Nawodnienie stabilizatorów** oraz cząstek stałych
 - rozpuszczanie **cukrów**
 - **roztopianie i łączenie** tłuszczu w mieszance.
- ✓ **Wylewka** z wbudowanym systemem ułatwiającym czyszczenie

CECHY DZIELONE PRZEZ WSZYSTKIE PASTERYZATORY

Urządzenia osadzone na
kółkach w celu łatwego
przemieszczania.



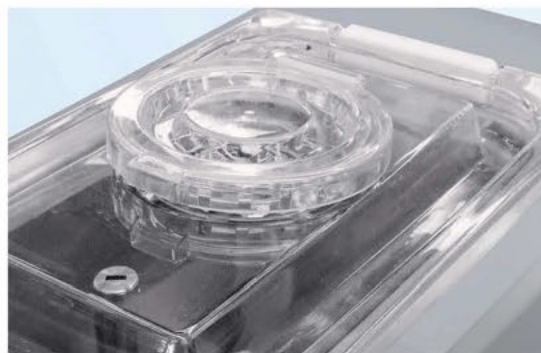
Prysznic myjący
(opcjonalne) dla
zachowania idealnej
higieny urządzenia.
Regulowany przepływ
oraz możliwość
kierunkowania
strumienia. Czyść
jedną lub więcej
maszyn.



ECOMIX T SERIA TOP LEVEL



Wytrzymały 5-cio calowy
dotykowy wyświetlacz
z prostym w obsłudze
interfejsem.



Podwójna, przezroczysta
pokrywa dla łatwego
dodawania składników.

Mieszadło z
emulsyfikatorem
(ECOMIX T)
z podziałką
wskazującą ilość
litrów.





DANE TECHNICZNE I WYDAJNOŚCIOWE

	Sz. G. W. cm	Natężenie	Chłodzenie	Maksymalna pojemność, L	Mieszanki na cykl, L	Czas pracy, min
SERIA PROFESJONALNA						
EVOPASTÒ 30	42x78x110	7 A - 4 kW V 400 - 50 - 3	powietrze/ woda	30	15÷30	80÷120
EVOPASTÒ 60	42x78x110	12 A - 7,6 kW V 400 - 50 - 3	woda	60	30÷60	100÷120
EVOPASTÒ 60 A	42x103x110	13,5 A - 7,8 kW V 400 - 50 - 3	powietrze	60	30÷60	100÷120
EVOPASTÒ 120	72x78x110	21 A - 14 kW V 400 - 50 - 3	woda	120	60÷120	100÷120
TOP LEVEL TOUCH						
ECOMIX T 60	42x78x110	12 A - 7,6 kW V 400 - 50 - 3	woda	60	30÷60	100÷120
ECOMIX T 60 A	42x103x110	13,5 A - 7,8 kW V 400 - 50 - 3	powietrze	60	30÷60	100÷120
ECOMIX T 120	72x78x110	21 A - 14 kW V 400 - 50 - 3	woda	120	60÷120	100÷120
ECOMIX T 180	70x100x115	25 A - 17,5 kW V 400 - 50 - 3	woda	180	90÷180	100÷150



Dane techniczne powinny być traktowane jako orientacyjne. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian.

INPLUS
food tools & equipment

43-211 Piasek
ul. Słowackiego 41
+48 730 850 156

mkalinowski@inplusgastro.pl
www.inplusgastro.pl

TELME®
MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE

TELME SpA
Via S. Pertini, 10
26845 Codogno (Lodi) Italia
Tel. 0377 466660 - Fax 0377 466690
telme@telme.it - www.telme.it