

PASTÒ, costruiti con materiali e componenti di alta qualità, i pastorizzatori della TELME proteggono le caratteristiche organolettiche degli ingredienti. I trattamenti termici indiretti utilizzano un liquido termoconduttore alimentare.

Vengono ottenuti così ulteriori vantaggi:

- Una migliore resa delle sostanze aromatiche;
- L'idratazione degli addensanti e delle parti solide;
- La solubilizzazione degli zuccheri;
- La liquefazione e sospensione uniforme dei grassi nella miscela;
- Un'emulsione (finale) più stabile.

Il trattamento termico della miscela, è il riscaldamento a 85°C e successivo raffreddamento fino a 4°C. Il ciclo deve essere eseguito rapidamente. Il coperchio in acciaio inossidabile, è apribile, per aggiungere ingredienti in qualsiasi momento. Tutte le parti in contatto con il prodotto, sono completamente smontabili per la manutenzione giornaliera. Il rubinetto di erogazione con lavaggio incorporato, garantisce, dopo ogni prelievo e al termine del funzionamento, una costante e perfetta igiene.

L'elettronica, semplice e funzionale, ha una memoria "intelligente" che ripete automaticamente il ciclo di pastorizzazione, in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica.



... **E C O L O G I A**



	Largh. - Prof. - Alt.	Corrente	Condensazione	Miscela per ciclo lt.	Durata ciclo, min.
 PASTÒ 30	42x78x110 cm	Amp. 7 - Kw 4,3 V 400 - 50 - 3	aria/acqua	15÷30	80÷120
 PASTÒ 60	42x78x110 cm	Amp. 11,5 - Kw 7,3 V 400 - 50 - 3	acqua	30÷60	100÷120
 PASTÒ 60 A	42x103x110 cm	Amp. 13 - Kw 7,4 V 400 - 50 - 3	aria	30÷60	100÷120
 PASTÒ 120	62x100x115 cm	Amp. 23 - Kw 15,3 V 400 - 50 - 3	acqua	60÷120	100÷130
 PASTÒ 180	62x100x115 cm	Amp. 27 - Kw 18,3 V 400 - 50 - 3	acqua	60÷180	100÷150
 ECOMIX 60	42x78x110 cm	Amp. 16 - Kw 9 V 400 - 50 - 3	acqua	15÷60	30÷90
 ECOMIX 60 A	42x103x110 cm	Amp. 17 - Kw 9 V 400 - 50 - 3	aria	15÷60	30÷90
 ECOMIX 120	72x78x110 cm	Amp. 27 - Kw 17 V 400 - 50 - 3	acqua	30÷120	40÷120
 ECOMIX 60+60	84x78x110 cm	Amp. 27 - Kw 19 V 400 - 50 - 3	acqua	15÷60	30÷90 (150)

TELME®

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

TELME®

pastorizzatori



scelta vincente



ECOMIX, l'elettronica, semplice e funzionale, seleziona automaticamente i tempi di mantenimento del riscaldamento, secondo la temperatura di pastorizzazione prescelta.

Il coperchio è trasparente per meglio seguire le fasi della lavorazione e può essere aperto, senza interrompere la miscelazione, per aggiungere qualsiasi ingrediente.

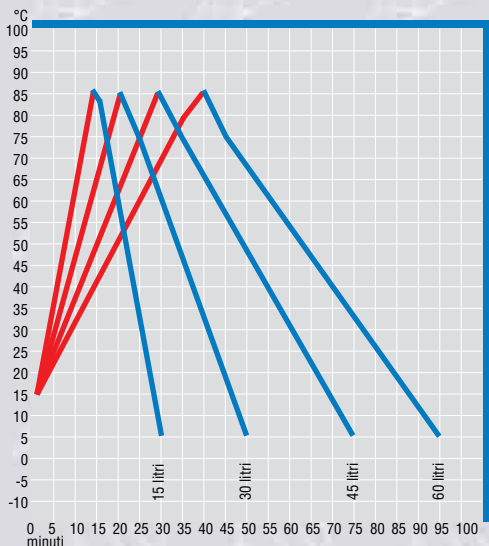
La pompa centrifuga dei pasteurizzatori Ecomix è dotata di due velocità, per la miscelazione, il riscaldamento, l'emulsione, il raffreddamento, la conservazione e l'eventuale trasferimento delle miscele.

Durata del ciclo in funzione della quantità di miscela trattata

La vasca inclinata permette la totale fuoriuscita

del prodotto. Il rubinetto di erogazione, con lavaggio incorporato, è completamente smontabile per garantire la massima igiene.

Nel caso d'interruzione di energia elettrica, i pasteurizzatori Ecomix sono dotati di memoria "intelligente" per ripetere, se necessario, il ciclo di pastorizzazione. Si possono visualizzare le ore di funzionamento, per un programma di manutenzione preventiva.



Telme, missione

TELME®

PASTÒ 30, PASTÒ 60, PASTÒ 60 A, i pastorizzatori automatici per bassa e alta pastorizzazione. Sobri nei contenuti ed efficienti nella funzione. Una scelta consapevole con prezzi invitanti. Regolabili normalmente per il riscaldamento tra 60÷90°C e per il raffreddamento tra 2÷6°C (salvo scioglimento di zuccheri).

Il ciclo di pastorizzazione con 60 litri di miscela dura 2 ore. L'elettronica, semplice e funzionale, seleziona automaticamente la durata del riscaldamento secondo la temperatura prescelta. La vasca inclinata permette la totale fuoriuscita della miscela.

**PASTÒ
le
competitive**



TELME®

PASTÒ 120, PASTÒ 180, i modelli di maggiore capacità con caratteristiche simili ai modelli minori della stessa famiglia. Il doppio impianto frigorifero su entrambi i modelli, prevede due compressori frigoriferi, che possono funzionare insieme o singolarmente secondo la quantità di miscela da trattare.

Tutti i modelli Pastò prevedono trattamenti termici indiretti tramite liquido termoconduttore alimentare. Dispongono di una memoria "intelligente" che ripete, se necessario, il ciclo di pastorizzazione in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica.



TELME®

ECOMIX 60, ECOMIX 60 A, ECOMIX 120, ECOMIX 60+60, i pastorizzatori brevettati Ecomix, ideali per trattare quantità variabili di miscela, proteggono le caratteristiche organolettiche degli ingredienti. Gli scambiatori a piastre garantiscono trattamenti termici indiretti, utilizzando un liquido termoconduttore speciale. Il ciclo di trattamento termico è sempre rapido (meno di 2 minuti per litro), e i tempi sono proporzionali alla quantità di miscela trattata. Si ottengono così importanti risparmi di tempo, energia e acqua. L'innovazione, la sicurezza, la tutela dell'ambiente e della salute delle persone, la riduzione dei consumi energetici sono gli obiettivi primari della filosofia aziendale della TELME.



TELME®

LE FUNZIONI DEL PASTORIZZATORE

- **Mescola e Miscela** gli ingredienti: latte, panna, latte in polvere, zucchero, destrosio, uova, emulsionanti, stabilizzanti, ecc.
- **Riscalda e Sanifica**: scioglie i grassi, il cioccolato ed elimina grandissima parte della flora batterica patogena.
- **Raffredda e Conserva**: completa la pastorizzazione, tenendo in "microbiostasi" la flora batterica residua e mantiene la miscela alla migliore temperatura in conformità alle normative.

GLI ACQUIRENTI DEI PASTORIZZATORI

- Le gelaterie vere e proprie e i laboratori artigianali per i quali il pasteurizzatore è indispensabile per una corretta e igienica produzione propria di miscele per gelato.
- Tutti gli esercizi e le comunità per i quali la vendita o la somministrazione giornaliera di gelato raggiungono quantità significative: pasticcerie, latterie, alberghi, campeggi, centri sportivi, centri di ricreazione e grandi mense di scuole pubbliche, amministrazioni, colonie, ospedali, caserme, fabbriche, ecc.



TELME®

PASTÒ 30, PASTÒ 60, PASTÒ 60 A, i pastorizzatori automatici per bassa e alta pastorizzazione. Sobri nei contenuti ed efficienti nella funzione. Una scelta consapevole con prezzi invitanti. Regolabili normalmente per il riscaldamento tra 60÷90°C e per il raffreddamento tra 2÷6°C (salvo sciroppo di zuccheri).

Il ciclo di pastorizzazione con 60 litri di miscela dura 2 ore. L'elettronica, semplice e funzionale, seleziona automaticamente la durata del riscaldamento secondo la temperatura prescelta. La vasca inclinata permette la totale fuoriuscita della miscela.

**PASTÒ
le
competitive**



TELME®

PASTÒ 120, PASTÒ 180, i modelli di maggiore capacità con caratteristiche simili ai modelli minori della stessa famiglia. Il doppio impianto frigorifero su entrambi i modelli, prevede due compressori frigoriferi, che possono funzionare insieme o singolarmente secondo la quantità di miscela da trattare.

Tutti i modelli Pastò prevedono trattamenti termici indiretti tramite liquido termoconduttore alimentare. Dispongono di una memoria "intelligente" che ripete, se necessario, il ciclo di pastorizzazione in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica.



TELME®

ECOMIX 60, ECOMIX 60 A, ECOMIX 120, ECOMIX 60+60, i pastorizzatori brevettati Eco-mix, ideali per trattare quantità variabili di miscela, proteggono le caratteristiche organolettiche degli ingredienti. Gli scambiatori a piastre garantiscono trattamenti termici indiretti, utilizzando un liquido termoconduttore speciale. Il ciclo di trattamento termico è sempre rapido (meno di 2 minuti per litro), e i tempi sono proporzionali alla quantità di miscela trattata. Si ottengono così importanti risparmi di tempo, energia e acqua. L'innovazione, la sicurezza, la tutela dell'ambiente e della salute delle persone, la riduzione dei consumi energetici sono gli obiettivi primari della filosofia aziendale della TELME.



TELME®

LE FUNZIONI DEL PASTORIZZATORE

- **Mescola** e **Miscela** gli ingredienti: latte, panna, latte in polvere, zucchero, destrosio, uova, emulsionanti, stabilizzanti, ecc.
- **Riscalda** e **Sanifica**: scioglie i grassi, il cioccolato ed elimina grandissima parte della flora batterica patogena.
- **Raffredda** e **Conserva**: completa la pastorizzazione, tenendo in "microbiostasi" la flora batterica residua e mantiene la miscela alla migliore temperatura in conformità alle normative.

GLI ACQUIRENTI DEI PASTORIZZATORI

a. Le gelaterie vere e proprie e i laboratori artigianali per i quali il pastORIZZATORE è indispensabile per una corretta e igienica produzione propria di miscele per gelato.

b. Tutti gli esercizi e le comunità per i quali la vendita o la somministrazione giornaliera di gelato raggiungono quantità significative: pasticcerie, latterie, alberghi, campeggi, centri sportivi, centri di ricreazione e grandi mense di scuole pubbliche, amministrazioni, colonie, ospedali, caserme, fabbriche, ecc.

