



## Katalog

### Telme Pasteurierer

**EVOPASTO**, die automatischen Pasteurierer von TELME aus hochwertigen

Materialien und Komponenten gebaut, bewahren die organoleptischen Merkmale der Zutaten. Für die indirekten thermischen Behandlungen wird eine lebensmittelähnliche, thermoleitende Flüssigkeit verwendet.

Dadurch ergeben sich weitere Vorteile:

- höhere Ergiebigkeit der aromatischen Substanzen.
- Hydratation der Stabilisatoren und der Trockenmasse.
- Auflösen der Zuckerstoffe.
- Verflüssigung und gleichmäßige Suspension der Fette in der Mischung.
- Eine stabilere Emulsion.

Die thermische Behandlung der Mischung besteht im Erhitzen auf 85°C und im anschließenden Abkühlen bis auf 4°C. Der Zyklus muss schnell durchgeführt werden. Der Deckel lässt sich öffnen, um jederzeit Zutaten hinzuzufügen. Alle Teile, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind für die tägliche Wartung vollständig demontierbar. Der Ausgabebehälter mit eingebautem Waschsicherungsmechanismus sichert nach jeder Entnahme und am Ende des Betriebes eine perfekte und anhaltende Hygiene. Die Geräte sind mit "intelligenter" Steuerung ausgestattet, welche bei Stromausfall den Pasteurisierzyklus, wenn notwendig, wiederholt.

Technische Daten		Modelle Pasteurierer				
		EVOPASTO 30	EVOPASTO 60	EVOPASTO 60A	EVOPASTO 120	EVOPASTO 180
Breite	cm	42	42	42	72	62
Tiefe	cm	78	78	103	78	100
Höhe	cm	110	110	110	110	115
Strom		7 A - 4 kW V 400 - 50 - 3	12 A - 7,6 kW V 400 - 50 - 3	13,5 A - 7,8 kW V 400 - 50 - 3	21 A - 14 kW V 400 - 50 - 3	25 A - 17 kW V 400 - 50 - 3
Kondensation		Luft/Wasser		Wasser	Luft	Wasser
Max. Mischung pro Zyklus	Lt.	15/30	30/60	30/60	60/120	90/180
Zyklusdauer	min.	80/120	100/120	100/120	100/120	100/150