

TELME[®]

ECCELLENZA ITALIANA



PASTORIZZATORI



DICHIARAZIONE DEL PARLAMENTO EUROPEO DEL 5 LUGLIO 2012 SULL'ISTITUZIONE DELLA GIORNATA EUROPEA DEL GELATO ARTIGIANALE

A. considerando che la normativa europea sta evolvendo nella direzione di garantire la qualità dei prodotti alimentari e che tra i prodotti lattiero-caseari freschi il gelato artigianale rappresenta un'eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare, che valorizza i prodotti agro-alimentari di ogni singolo Stato membro;

B. considerando che le scelte dei consumatori si orientano sempre di più verso alimenti sani, più nutrienti, più gustosi e ottenuti con metodi tradizionali che non si ripercuotano sull'ambiente;

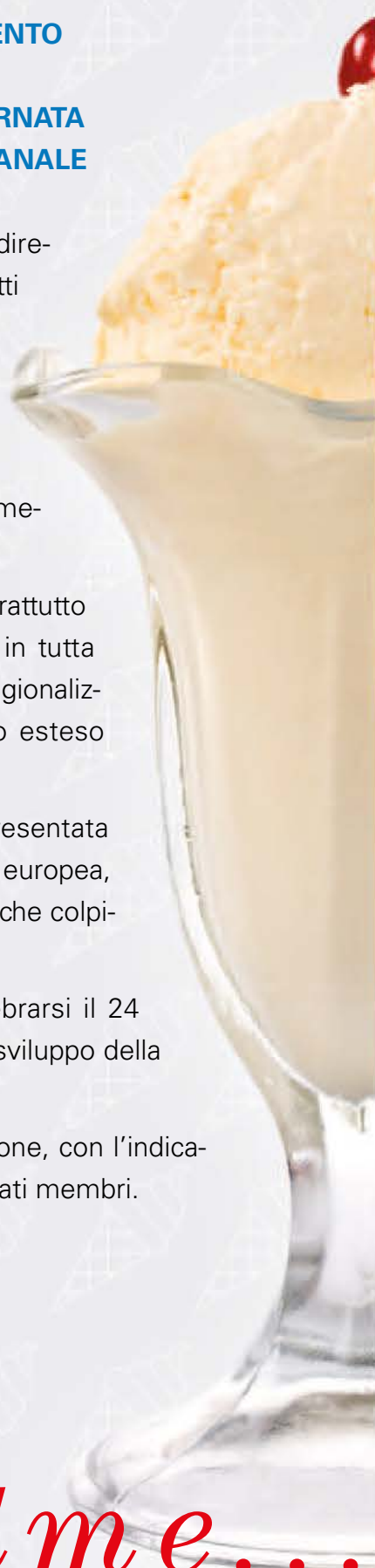
C. considerando che il settore contribuisce al diretto impiego, soprattutto giovanile, di circa 300 000 lavoratori in circa 50 000 gelaterie in tutta Europa e che il consumo di gelato si sta progressivamente destagionalizzando, creando così un fatturato di centinaia di milioni di euro esteso durante tutto l'anno;

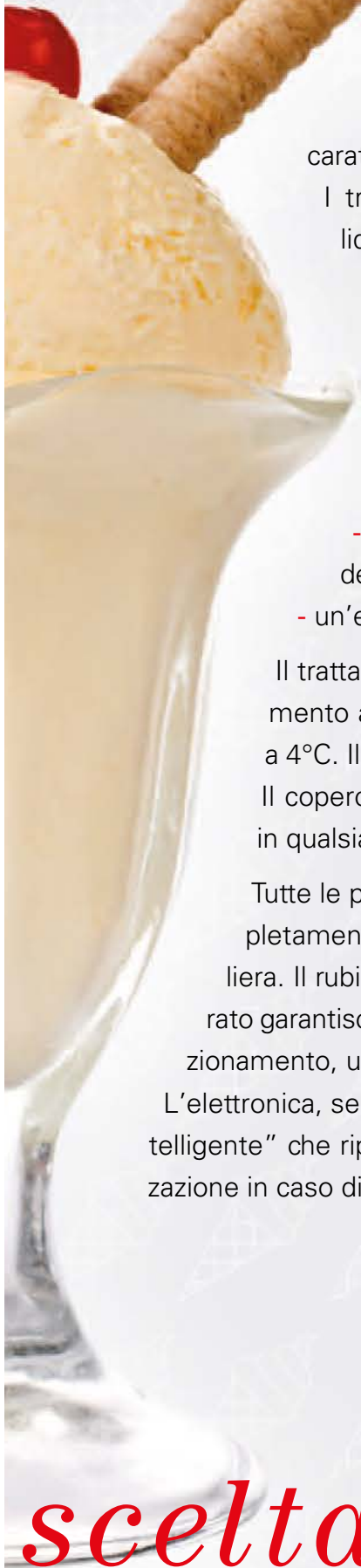
1. invita gli Stati membri a sostenere la produzione di qualità rappresentata dal gelato artigianale quale settore di competitività per l'economia europea, che rappresenta un'opportunità su cui puntare data l'attuale crisi che colpisce tra gli altri anche il settore lattiero-caseario;

2. istituisce la Giornata europea del gelato artigianale, da celebrarsi il 24 marzo, per contribuire alla promozione di questo prodotto e allo sviluppo della tradizione gastronomica di questo settore;

3. incarica il suo Presidente di trasmettere la presente dichiarazione, con l'indicazione dei nomi dei firmatari (1), ai governi e ai parlamenti degli Stati membri.

Telme....





EVOPASTÒ, 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.

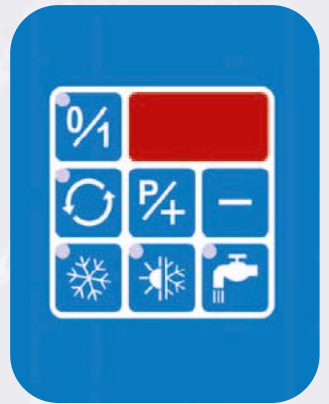
Vengono ottenuti così ulteriori vantaggi:

- 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 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.



scelta vincente!

TELME®

EVOPASTÒ 30, EVOPASTÒ 60, EVOPASTÒ 60 A, con elettronica, semplice e funzionale, selezionano automaticamente i tempi di mantenimento del riscaldamento secondo la temperatura di pastorizzazione prescelta.

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 0÷20°C.

Il ciclo di pastorizzazione a pieno carico dura 2 ore. La vasca del prodotto prevede un pozzetto di scarico.

**EVOPASTÒ,
le
competitive**



TELME®

EVOPASTÒ 120 è un modello di capacità importante con caratteristiche simili ai modelli più piccoli della stessa famiglia.

Tutti i modelli Evopastò prevedono trattamenti termici indiretti tramite liquido termoconduttore alimentare.

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

La vasca del prodotto prevede un pozzetto di scarico.



TELME®

EVOPASTÒ 180 è il modello di maggiore capacità con caratteristiche simili ai modelli più piccoli della stessa famiglia.

Tutti i modelli Evopastò prevedono trattamenti termici indiretti tramite liquido termoconduttore alimentare.

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

La vasca inclinata permette la totale fuoriuscita della miscela.





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 raggiunge quantità significative: pasticcerie, latterie, alberghi, campeggi, centri sportivi, centri di ricreazione e grandi mense di scuole pubbliche, amministrazioni, colonie, ospedali, caserme, fabbriche, ecc.





	Largh. - Prof. - Alt.	Corrente	Condensazione	Miscela per ciclo L	Durata ciclo, min.	
	EVOPASTÒ 30	42x78x110 cm	7 A - 4 kW V 400 - 50 - 3	aria/acqua	15÷30	80÷120
	EVOPASTÒ 60	42x78x110 cm	12 A - 7,6 kW V 400 - 50 - 3	acqua	30÷60	100÷120
	EVOPASTÒ 60 A	42x103x110 cm	13,5 A - 7,8 kW V 400 - 50 - 3	aria	30÷60	100÷120
	EVOPASTÒ 120	72x78x110 cm	21 A - 14 kW V 400 - 50 - 3	acqua	60÷120	100÷120
	EVOPASTÒ 180	62x100x115 cm	25 A - 17 kW V 400 - 50 - 3	acqua	90÷180	100÷150

MADE IN ITALY

TELME[®]

TELME S.p.A

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