

TELME®

maszyny lodowe i cukiernicze



KATALOG

PRODUKTÓW

2023-24

EVOPASTO

30 / 60 / 120



Charakterystyka

Prosta i funkcjonalna elektronika, automatycznie dobiera czas podtrzymania grzania w zależności od wybranej temperatury pasteryzacji.

Łatwy w użyciu i wydajny podczas pracy.

Świadomy wybór w konkurencyjnej cenie.

Regulowane temperatury grzania w zakresie od 60 do 90°C i chłodzenia w zakresie od 0 do 20°C.

Regulowana prędkość mieszania w dwóch prędkościach.

Features

Easy and functional electronics, they automatically select the length of the heating time according to the chosen pasteurizing temperature.

Easy to use and efficient in operation. A conscious choice with competitive prices.

Adjustable temperatures between 60° and 90°C and cooling between 0° and 20°C. Two-speed agitation.



Nachylony zbiornik z otworem odpływowym
The vat is tilted with a draining sump



Zawór spustowy, zdejmowany bez użycia narzędzi

Dispensing tap, removable without tools

Prosty i funkcjonalny układ sterowania
Easy and functional electronics

MODEL MODEL	POJEMNOŚĆ CAPACITY	WYMIARY DIMENSION	CHŁODZENIE COOLING	V / Hz / Ph	A	KW	PRODUKCJA PRODUCTION
EVOPASTO' 30	15÷30L	42x78x110 cm	W / A	400V/50Hz/3P 220V/60Hz/3Ph	7A 19A	4Kw	30 L/Cykl
EVOPASTO' 60	30÷60L	42x78x110 cm	W	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	12 A 20 A	7,6Kw	60 L/Cykl
EVOPASTO' 60 A	30÷60L	42x103x110 cm	A	400V/50Hz/3 Ph 220V/60Hz/3Ph	13,5 A 22 A	7,8 kW	60 L/Cykl
EVOPASTO' 120	60÷120L	72x78x110 cm	W	400V/50Hz/3Ph 220V/60Hz/3Ph	21A 40A	14 kW	120 L/Cykl

****Inne napięcia dostępne na zamówienie/Other voltages available on request**

Kontakt



+039 0377 466660



telme@telme.it
www.telme.it



Via S. Pertini, 10
26845 Codogno - LO - Italia



instagram.com/telmespa
facebook.com/TELME.Italia
youtube.com/telmespa

IN+PLUS
food tools & equipment

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

mkalinowski@telme.pl
www.telme.pl

POZOSTAŁE JĘZYKI /
OTHER LANGUAGES

