

EPS

PASTORIZZATORI ELETTRONICI  
PER MISCELE GELATO



**COLDELITE**

# EPS PASTORIZZATORI ELETTRONICI COLDELITE

Questi pastORIZZATORI elettronici EPS sono macchine facili da usare, semplici da gestire, utili in ogni laboratorio di gelateria per produrre miscele gelato, con assoluta sicurezza igienica.

Due i modelli: ad una vasca per il medio laboratorio, a due vasche per una maggiore capacità produttiva.

Gli EPS sono provvisti di programmi automatici per:

- 1. pastorizzare a 65°C le Miscele latte-panna**  
per meglio conservare nel gelato la fragranza dell'aroma della panna.
- 2. pastorizzare a 85°C le Miscele latte-uova**  
per la massima sicurezza igienica nel trattamento termico del tuorlo d'uovo.
- 3. pastorizzare a 90°C le Miscele latte-cacao**  
per garantire la solubilizzazione delle fibre vegetali del cacao.

Dopo il riscaldamento, ogni miscela rimane ad alta temperatura il tempo necessario per completarne la sanificazione; poi viene velocemente **raffreddata a 4°C**; un segnale acustico e visivo avvisa l'operatore che il ciclo è terminato. La miscela viene quindi mantenuta in conservazione.

Il modello a due vasche lavora in progressione, così i consumi sono inferiori a quelli di due pastORIZZATORI singoli.

Negli EPS le miscele possono essere conservate fino a 3 giorni.



EPS 60

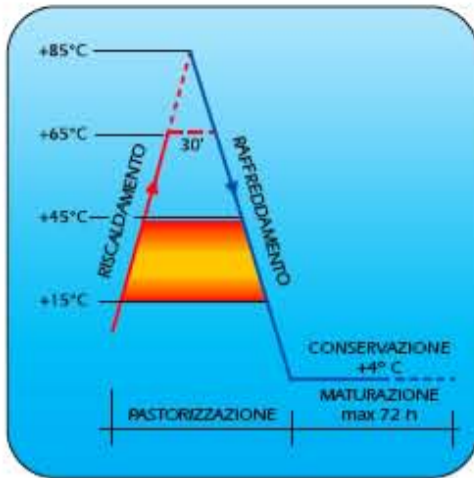


EPS 60+60

MODELLO	Produzione		Alimentazione elettrica*			Potenza nominale kW	Condensatore**	Dimensioni cm			Peso netto kg
	Min litri	Max litri	Volt	Hz	Ph			alla base		Altezza	
								Largh.	Prof.		
EPS 60	30	60	400	50	3	6,5	Acqua	39	85	103	162
EPS 60+60	2x30	2x60	400	50	3	9,6	Acqua	70	85	103	300

\* Altre tensioni e cicli disponibili con sovrapprezzo. - \*\* Disponibile anche ad aria con sovrapprezzo. - Le prestazioni si riferiscono a 25°C temperatura ambiente ed a 20°C temperatura acqua al condensatore.

# TECNOLOGIA EPS



## PASTORIZZAZIONE

Trattamento termico controllato, scoperto nel 1864 dallo scienziato francese Louis Pasteur, per bonificare gli alimenti dai microbi patogeni, senza deteriorarne vitamine e proteine, ossia sanificarli conservandone i valori nutrizionali ed organolettici.

## QUADRO COMANDI

Tasti di comando con simbologie di facile ed immediata interpretazione; ogni ciclo di pastorizzazione è continuamente monitorato sul display, per consentire all'operatore di seguire tutte le fasi di lavorazione delle sue miscele.



## VASCHE

Molto compatte, in acciaio inox, di forma rettangolare, con coperchi di immissione ingredienti a norme antinfortunistiche. Riscaldamento e raffreddamento a secco, ad efficienza costante, perché senza le incrostazioni dei sistemi a bagno liquido.

## MEZZA VASCA

Comando di parzializzazione del sistema di riscaldamento per la lavorazione in bassa stagione di quantità dimezzate di miscela; questo consente di pastorizzare perfettamente 30 litri di miscela su ogni vasca, senza spreco di energia.



## AGITATORI

In acciaio inox, a pale mobili, adatti alla mescolazione di ingredienti liquidi e per facilitare la dispersione e lo scioglimento degli ingredienti solidi, come gli zuccheri. Si sfilano dalla macchina senza l'ausilio di attrezzi e sono di facile pulizia.

## RUBINETTI

Facili da usare per dosare la quantità di miscela. Per la massima igiene, dopo ogni estrazione si attiva il lavaggio automatico che elimina tutti i residui di miscela. Completamente smontabili, lavabili ed ispezionabili.



## BLACK-OUT

Nel caso di un'eventuale mancanza di tensione elettrica, se al ritorno della corrente la temperatura della miscela è all'interno della fascia critica da 15°C a 45°C, rifà automaticamente il ciclo di pastorizzazione, altrimenti riprende la funzione in corso.

## LAVAGGIO MACCHINA

Erogatore d'acqua a doccia con doppio comando, da collegare all'acqua calda del laboratorio, per lavare la macchina; leva di comando con posizione "tutto aperto" per l'erogazione continua; sicurezza a tempo che interrompe il flusso ogni 3 minuti.



# IMPIANTI COLDELITE PER GELATO ARTIGIANALE

La gamma di macchine Coldelite, arricchita da questi due pastorizzatori, consente di realizzare impianti di produzione del gelato artigianale con caratteristiche complete.

Affiancando alle macchine combinate COMPACTA RTX uno o più EPS si uniscono i vantaggi produttivi dei due metodi di lavoro:

- gelati bilanciati per gusto
- scorta di miscela per i gusti più ripetitivi



EPS 60 + COMPACTA 3002 RTX INOX

Le macchine Coldelite sono progettate e realizzate con Sistema Qualità UNI EN ISO 9001-2000 facilmente usabili secondo le Norme Internazionali di sicurezza e igiene idonee all'adozione delle procedure di controllo della produzione del gelato previste dalle Norme HACCP.

**COLDELITE**®

Via Emilia, 45/A  
40011 Anzola dell'Emilia (Bologna) Italy  
Tel. +39 051 65.05.310 - Fax +39 051 65.05.311  
e-mail: info@coldelite.it - www.coldelite.it

CONCESSIONARIO

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Coldelite si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.