GENIUS T&Ti

EISDIELEN

EISLABORS

Die perfekte Lösung für Eisdielen und die industrielle Eisherstellung

DE

Was ist GENIUS?

Genius ist ein innovatives, exklusives und kompaktes Pasteurisierungssystem für handwerklich hergestellte Eiscreme mit integrierter automatischer Homogenisierung. Das Eis ist von besserer Qualität und vor allem bei Produktionen mit Tiefkühlung und Lagerung werden die Produktionszeiten verkürzt und die Betriebsphasen, einschließlich der abschließenden Reinigung vereinfacht.

Für wen ist GENIUS bestimmt?

Genius wurde für mittelgroße Eisdielen und größere Eishersteller entwickelt, die Speiseeis ausschließlich aus Zutaten herstellen, die während der Homogenisierungsphase der Mischung einfach und praktisch hinzugefügt werden, weil die Produktionsmenge und/oder die Raumgröße den Einsatz einer industriellen Pasteurisierungsanlage nicht ermöglichen. Genius ist eine maßgeschneiderte Lösung zur automatischen Herstellung von Eiscrememischungen, die anschließend mit herkömmlichen diskontinuierlichen Eismaschinen oder Batch-Gefrierern gerührt bzw. nach Tiefkühlung und der Pasteurisierung direkt verkauft werden.

Warum GENIUS?

Genius ist das erste integrierte Pasteurisierungssystem, das auch bei mittelgroßen Produktionsmengen eingesetzt werden kann. Es kombiniert alle Vorteile der Homogenisierung und löst die damit verbundenen Probleme, die den Einsatz von Homogenisatoren in Kombination mit üblichen diskontinuierlichen Pasteurisatoren verhindern.

Pluspunkte von GENIUS.

Durch die Homogenisierung, die sich auf die Oberflächenspannung aller Moleküle auswirkt sowie die Ausgewogenheit der Eismischung können Sie mit Genius eine traditionelle, italienische Eiscreme von hoher Qualität und ohne „E"-Kennzeichnungen auf dem Etikett, das heißt ohne emulgierende Zusatzstoffe, Verdickungs- und Geliermittel herstellen.

GENIUS's peculiarities

Besonderheiten von GENIUS

- *> KOMPAKTES DESIGN*
- *> VERBINDUNGSLEITUNGEN*
- *> REINIGUNG UND DESINFEKTION*
- *> FLEXIBILITÄT*
- *> BENUTZERFREUNDLICH*
- *> ANPASSBAR*

Besonderheiten von GENIUS

> KOMPAKTES DESIGN

Verglichen mit industriellen Anlagen nimmt Genius nur 1/3 des Raums ein, verarbeitet das Gemisch auf die gleiche Weise und passt sich allen Anforderungen an.

> VERBINDUNGSLEITUNGEN

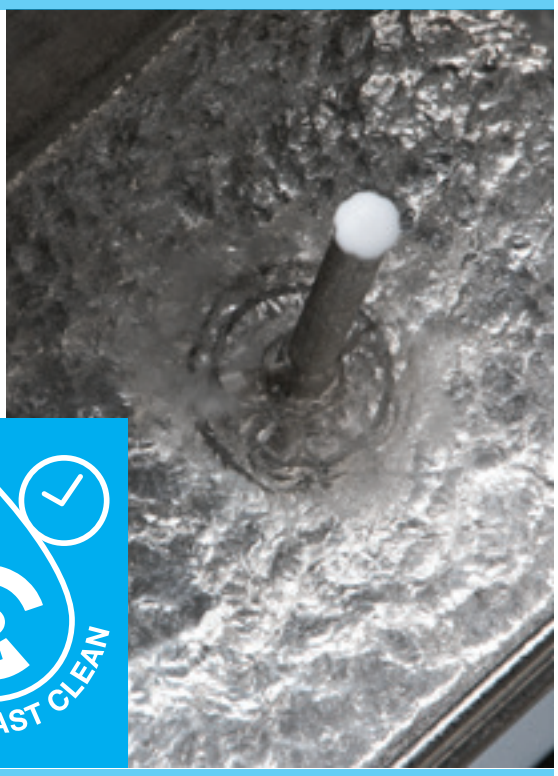
Serienmäßig aus Gummi und optional aus Edelstahl, sind sie mit speziellen Anschlüssen ausgestattet, die das sichere Umfüllen der Eismischung unter Druck ermöglichen, ohne dass die Mischung austritt.

> ANPASSBAR

Kann spezifischen Kundenanforderungen angepasst werden.

> REINIGUNG UND DESINFEKTION

Obwohl Genius eine vollautomatische Anlage ist, sind keine C.I.P. (clean in place) Waschsysteme nötig, dadurch ist die Desinfektion besonders einfach, schnell und kostengünstig.



VALMAR FAST CLEAN

> FLEXIBILITÄT

GENIUS eignet sich für die Eisherstellung aus Grundzutaten und auch für die Eisherstellung aus einer anschließend aromatisierten, gebrauchsfertigen Mischung. Genius ist perfekt in Kombination mit einer üblichen diskontinuierlichen Eismaschine, in die der Bediener die Mischung von Hand hinzugibt und in Kombination mit einem Batch-Gefrierer mit automatischer Umfüllung der Mischung von der Wanne in den Gefrierer. Für letzteren bietet Valmar auf Anfrage maßgeschneiderte Anschlüsse an.

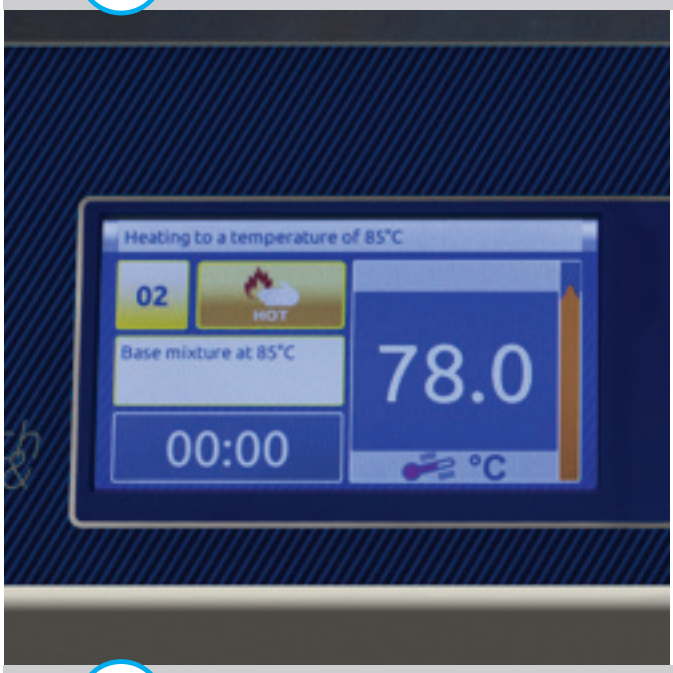
> BENUTZERFREUNDLICH

Mithilfe der Touch & Type Technologie kann der Bediener das erforderliche Programm auswählen und den Fortschritt in jeder Phase überwachen. GENIUS steuert automatisch die 3 Phasen der Wärmebehandlung (Erhitzung - Homogenisierung und Reifung). Es sind keine externen Bedienpulte nötig, da jeder Schritt vom elektronischen Gehirn der verschiedenen Komponenten gesteuert wird.

Funktionen und Komponenten

Genius führt jede Phase der Wärmebehandlung des Gemisches automatisch und separat aus:

01 *ERHITZUNG DER MISCHUNG*



Erhitzung auf 85°C und anschließende Vorkühlung auf 72°C, die zur Desinfizierung der Bakterienlast und zur Aktivierung der hydrokolloidalen Bestandteile der Mischung nötig ist. Genius kombiniert den bereits bekannten und geschätzten Pasteurisierer Sweety, Serie TTi mit einem Heizsystem mit verbesserten Heizelementen. Auf diese Weise werden die technischen Produktionszeiten verringert und die Erhitzung auf 98°C ermöglicht.

02 *PUMPE UND SICHERHEITSDRUCKSCHALTER*

Eine spezielle Pumpe, die einfach und schnell desinfiziert werden kann, wird eingesetzt, um das Umfüllen der Mischung aus dem Pasteuerisationsbehälter in den Homogenisator zu vereinfachen. Sie ist mit einem Sicherheitsdruckschalter ausgestattet, der Störungen, die bei der Herstellung von traditionellem Speiseeis durch den möglichen unregelmäßigen Fluss der Mischung zum Homogenisator auftreten können, vermeidet.

03 HOMOGENISIERUNG

Der einstufige Homogenisator mit 2 Pumpkolben arbeitet mit einem Druck von mehr als 200 bar und homogenisiert jede Mischung in perfekter Weise. Durch die verringerte Oberflächenspannung der Moleküle, die zu Fett- und Hydrokolloidpartikeln homogenisiert werden, erhalten Sie bei gleichem Rezept cremigere Texturen und können den Einsatz von Emulgatoren, Verdickungs- und Geliermitteln verringern oder ganz vermeiden. as Eis ist bekömmlicher und scheint wärmer zu sein (das Eis ist nicht so kalt), es kann besser gespachtelt werden und der Nachlauf ist größer.

04 KÜHLUNG UND REIFUNG DER MISCHUNG

Die Kühlung und anschließende Reifung der Mischung erfolgt in einer speziellen Kühlwanne mit verbessertem Kühlsystem, das mit einem 9-stufigen Wechselrichter ausgestattet ist, der das Gemisch nicht nur rasch auf +4°C abkühlt, sondern auch die Reifephase durchführt, ohne das Gemisch zu strapazieren oder die Vorteile der Homogenisierung zu beeinträchtigen.

N°1 SWEETY 130 TTI

1 HOMOGENISATOR

Maximale Produktionsleistung: 125 l

GENIUS S 130

N°1 SWEETY 180 TTI

1 HOMOGENISATOR

Maximale Produktionsleistung: 175 l

GENIUS S 180

Ihr Eislabor mit GENIUS

GENIUS M 130

Maximale Produktionsleistung: 125 l

N°1 SWEETY HOT 130 TTI

1 HOMOGENISATOR

N°1 SWEETY AGE COOL 130 TTI

GENIUS M 180

Maximale Produktionsleistung: 175 l

N°1 SWEETY HOT 180 TTI

1 HOMOGENISATOR

N°1 SWEETY AGE COOL 180 TTI

N°2 SWEETY HOT 130 TTI
1 HOMOGENISATOR
N°2 SWEETY AGE COOL 180 TTI

Maximale Produktionsleistung: 250 l

GENIUS L 130

N°2 SWEETY HOT 180 TTI
1 HOMOGENISATOR
N°2 SWEETY AGE COOL 180 TTI

Maximale Produktionsleistung: 350 l

GENIUS L 180

Genius wird, abhängig von den Produktionsanforderungen des Kunden, in verschiedenen Konfigurationen angeboten.

GENIUS XL 130

Maximale Produktionsleistung: 500 l

N°2 SWEETY 130 TTI
1 HOMOGENISATOR
N°2 SWEETY AGE COOL 130 TTI

GENIUS XL 180

Maximale Produktionsleistung: 700 l

N°2 SWEETY 180 TTI
1 HOMOGENISATOR
N°2 SWEETY AGE COOL 180 TTI

Valmars Betriebsmethode

Mit Genius liefern wir nicht einfach eine Maschine, sondern eine Methode, die auf die besonderen Anforderungen des Kunden abgestimmt ist und verschiedene Schritte umfasst, die in der folgenden Betriebsmethode zusammengefasst werden können:

> FESTLEGUNG DER PRODUKTIONSLEISTUNG DER ANLAGE

> VOR ORT INSPEKTION BEIM KUNDEN

> STUDIE UND ENTWICKLUNG DES LABORLAYOUTS ZUR OPTIMIERUNG DER PRODUKTIONSABLÄUFE UND PLATZEINSPARUNG.

> ERSTELLUNG TECHNISCHER PLÄNE ZUR ERRICHTUNG DER FÜR DEN ORDNUNGSGEMÄSSEN BETRIEB NÖTIGEN ANLAGEN (WASSER- UND ELEKTROANSCHLÜSSE).

> BEREITSTELLUNG DER FÜR DAS PROJEKT NOTWENDIGEN AUSRÜSTUNG.

> INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME DES SYSTEMS DURCH FACHTECHNIKER VON VALMAR.

INDUSTRIELLES PRODUKTIONSSYSTEM

HANDWERKLICHES PRODUKTIONSSYSTEM

MODELL	Maximale Produktion-sleistung (l)	Mischung/ Zyklus (l)	Leistung (kW)	Spannungsver-sorgung*	Kondensator**	Nettoge-wicht	Abmessungen		
							Breite	Höhe	Tiefe
GENIUS S 130	125	40 - 125	17,7	400/50/3	Wasser***	442	1140	1046+100	1046
GENIUS S 180	175	60 - 175	20,7	400/50/3	Wasser***	470	1570	1046+100	1046
GENIUS M 130	125	40 - 125	20,5	400/50/3	Wasser***	570	2110	1046+100	1046
GENIUS M 180	175	60 - 175	24,1	400/50/3	Wasser***	670	2970	1046+100	1046
GENIUS L 130	250	40 - 250	23,3	400/50/3	Wasser***	920	3310	1046+100	1046
GENIUS L 180	350	60 - 350	27,5	400/50/3	Wasser***	1120	3830	1046+100	1046
GENIUS XL 130	500	40 - 250	23,3	400/50/3	Wasser***	984	3310	1046+100	1046
GENIUS XL 180	700	60 - 350	27,5	400/50/3	Wasser***	1180	3830	1046+100	1046

LITERZÄHLER

ANSCHLÜSSE

EIMERAUFLAGE

*Andere Spannungen und Frequenzen gegen Aufpreis.
**Integrierter Luftkondensator gegen Aufpreis.
Hinweis: Gewicht und Abmessungen von mit diesem Zusatzgerät ausgestatteten Maschinen weichen von den in der Tabelle angegebenen ab.
***Der Wasserverbrauch hängt von der Wassertemperatur ab.
Für alle Modelle sind gegen Aufpreis der abgesetzte Kompressor + Luftkondensator erhältlich.
Hinweis: Das Gewicht von mit diesen Zusatzgeräten ausgestatteten Maschinen weicht von dem in der Tabelle angegebenen ab.

HINWEIS:
Die Produktionsleistung hängt von den verwendeten Zutaten und der gewählten Rührstufe ab. Die angegebenen technischen Informationen dienen nur als Beispiel. Valmar behält sich das Recht vor, notwendige Änderungen ohne Vorankündigung vorzunehmen.

VALMAR GLOBAL d.o.o.
Dombrava 1a, 5293 Volčja Draga, Slovenija
Tel.: +386 5 331 17 77, +39 333 6955539,
Fax: +386 5 331 17 78
www.valmar.eu
E-mail: info@valmar.eu

Händler/Vertreter