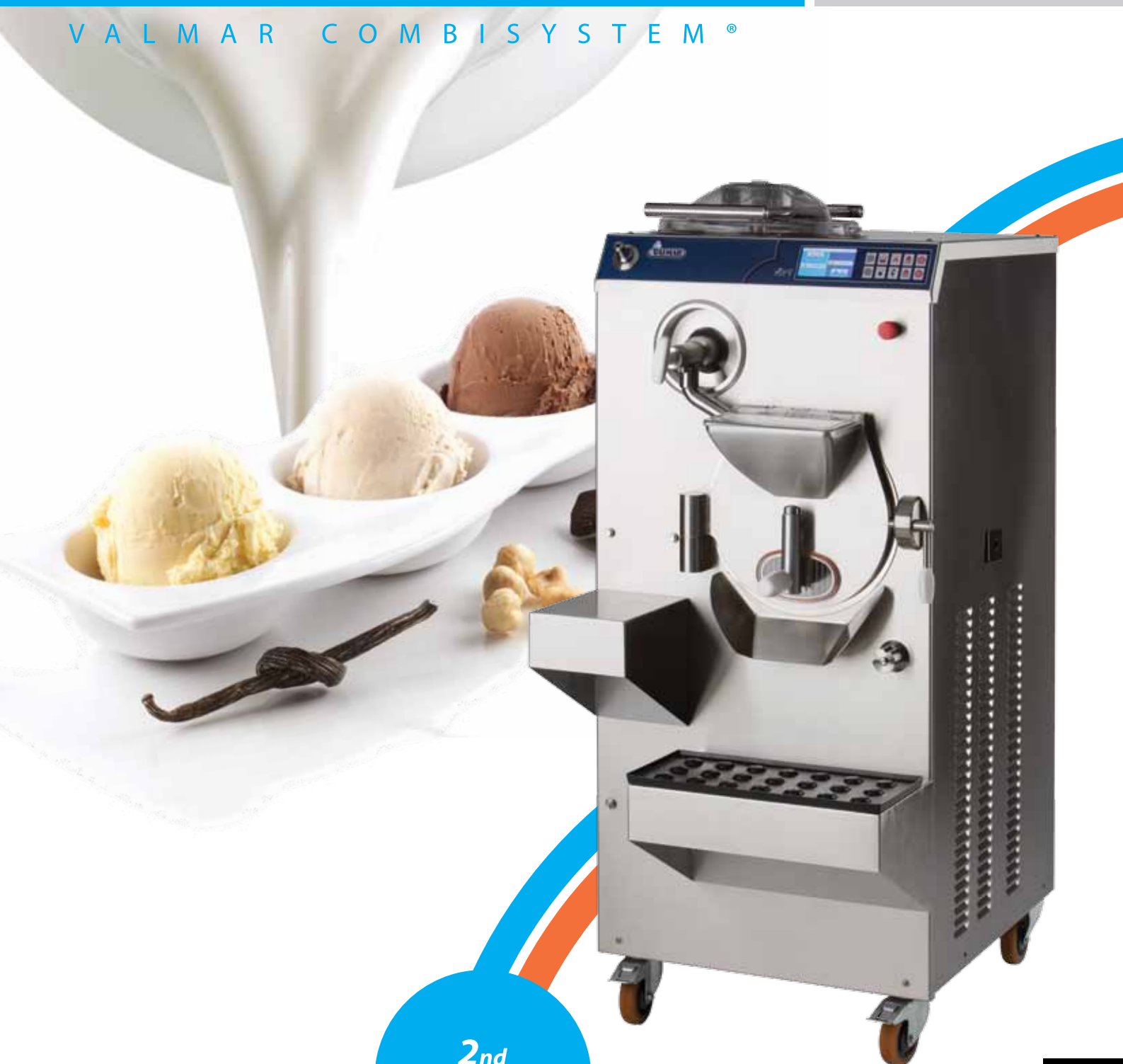




SMARTY & Ti

VALMAR COMBISYSTEM®

JÄÄTELÖTUOTTEET



2nd
EDITION

Smarty TTi

Yhdistelmälaite jäätelön ja sorbetin valmistusta varten

Smarty TTi on Valmarin uusi Touch & Type -näytöllä varustettu yhdistelmäkone.

Teknologisten innovaatioiden ansiosta kone vastaa käsityönä valmistettua jäätelöä koskeviin vaativimpiin ja haastavimpiin tarpeisiin. Eri makuaineilla maustettuja jäätelöitä (eri reseptejä) tai tavallista perusseosta voidaan valmistaa käyttämällä yhtä tai useampaa pastörintikonetta (Sweety TTi). Kaikki yksityiskohdat on arvioitu, suunniteltu, valmistettu ja testattu vastaamaan jokaisen jäätelönvalmistajan tarpeita.



Smarty TTi -malleilla valmistettavat tuotteet

JÄÄTELÖ

HEDELMÄJÄÄTELÖ

KEKSIJÄÄTELÖ

PUIKKOJÄÄTELÖ

GRANITA



Smarty TTi -teknologia

Raaka-aineista huippulaatuisiksi jäätelöksi





01 OHJELMISTO

Konetta ohjataan ohjelmistolla, joka on suunniteltu toimimaan tehokkaasti ja hyödyntämään teknologisia ratkaisuja prosessiautomaatioon tarkoitettulla PLC-ohjauksella. Näin voidaan varmistaa eri kuumennusprosessien laatu eri käyttötarkoituksia varten.

02 PLC-OHJAUS

Uuden PLC-ohjausjärjestelmän ansiosta tuotteiden valmistuksessa on käytettävissä 33 eri ohjelmaa. Ohjelmia voidaan myös mukauttaa valmistusreseptin ja/tai työmenetelmän mukaisesti.

03 TOUCH & TYPE

Konetta voidaan käyttää joko kosketusnäytöltä tai perinteiseltä näppäilynäytöltä. 4,3 tuuman LCD-kosketusnäytössä on selkeät ja havainnolliset kuvakkeet, joiden avulla voidaan ohjata ja valvoa jokaista toimintovaihetta.

04 KAAPIJAT®

Säiliön pinnan tehokkaat kaapijat varmistavat lammon siirtymisen seokseen tehokkaasti ja energiaa säästävällä tavalla. Kaapijat on valmistettu erittäin kestävästä materiaalista ja herkän jousituksensa ansiosta ne osuvat säiliön pintaan juuri oikeassa kulmassa. Kaapijoiden materiaalilla on EC-merkintä ja materiaali on hyväksytty käytettäväksi elintarvikkeiden kanssa.

05 SAMA NÄYTTÖ

Smarty TTI -koneen kaksi yksikköä toimivat täysin erillisesti ja toisistaan riippumattomasti (kuumennusyksikkö yläpuolella ja jäähdytysyksikkö alapuolella). Innovatiivisen teknologiansa ansiosta koko konetta käytetään ja ohjataan samalta 4,3 tuuman nestekidenäytöltä, jolta nähdään reaaliaikaisesti kaikki konetta koskevat tiedot.

Keittäminen Smarty TTi -koneella

Siksi Smarty TTi on ainutlaatuinen

Innovatiivisen prosessin ansiosta Smarty TTi -koneessa voidaan kuumentaa nopeasti myös pieniä seosmääriä – jopa vain 20 % maksimikapasiteetista – ilman, että tuote palaa pohjaan tai tarttuu kiinni. Näin voidaan varmistaa tuotteiden sileä rakenne ja valmistustarkkuus ja estää lämpötilan vaihtelut silloinkin, kun käytetään hyvin herkkiä valmistusaineita, kuten kananmunia. Jäätelöä valmistettaessa kuumennetaan vain pakastettava erä kunkin makuaineen mukaisesti ja tuloksena on parempi laatu ja suuremmat muuntelumahdollisuudet.

01 SÄILIÖ



Todellinen korkean teknologian kattila, jonka halkaisijan ja syvyyden suhde on sellainen, että pohjapinta on hyvin laaja. Lämpö leviää tasaisesti ilman, että seos palaa pohjaan tai tarttuu kiinni, mistä on etua erityisesti käytettäessä hyvin herkkiä valmistusaineita tai valmistettaessa pienempiä määriä.

02 KUUMENNUS TAI KEITTÄMINEN ILMAN POHJAANPALAMISTA

Koneen ominaisuuksiin kuuluvat nopeus, lämpötilan suuri tarkkuus ja pienet lämmönvaihtelut myös rakenteeltaan tiiviitä valmistusaineita käsiteltäessä. Kaiken tämän saavat aikaan Smarty TTi -koneen seuraavat toiminnot:

- kaksin- ja kolminkertaisen vastuksen kuumennuselementit (Smarty 12 - ja 16 TTi -mallissa), joita ohjataan elektronisesti PLC-ohjauksella; näin vastuskuumennuselementit voivat toimia toisistaan riippumattomasti.
- kolme anturia, joilla valvotaan lämpötilan tarkkuutta ja estetään lämpötilan vaihteluita,
- tasainen kuumeneminen käytettäessä 20 - 100 prosenttia säiliön maksimikapasiteetista,
- keittolämpötila enintään 98 °C.

03 SEKOITUS, VATKAUS, AINESTEN YHDISTÄMINEN



Sekoittimella on tärkeä rooli kuumennuksen aikana. Sekoittimessa on patentoitu vastasekoitin, joka on helppo irrottaa kokonaan. Sekoittimen ansiosta kiinteät aineosat sekoittuvat ja liukenevat nestemäisiin aineosiin nopeasti.

04 KANSI



Kaksoiskansi, joka ponnahtaa auki kevyestä kosketuksesta. Aineksia on helppo lisätä myös valmistuksen eri vaiheissa. Konetta ei tarvitse pysäyttää, vaan toiminto voidaan suorittaa EY-turvallisuusmääräykset täyttävällä tavalla.

05 HANA®



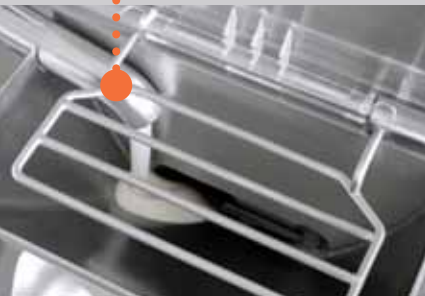
- Koneen ulkopuolella olevan hanan kautta voidaan tyhjentää valmistettu seos jäähdytysväliin. Kuumennusyksikkö toimii täysin erillisenä jäähdytysyksikköön nähden.
- Hana avautuu asteittain.
- Helppo ja nopea irrottaa. Seoksen kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat voidaan pestä hygieenisesti.
- EY-määräykset täyttävät turvallisuustoiminnot tapaturmien estämiseksi.
- Valmistettu kokonaan ruostumattomasta teräksestä (18/10). Osat ovat pitkäikäisiä ja ne voi pestä astianpesukoneessa ilman, että ne vaurioituvat.
- Hanaa voidaan kääntää 180 astetta ja tyhjentää kuumennussäiliö myös jäähdytysväliä käyttämättä.

06 MONIPUOLISUUS



- Kuumennus- ja/tai keittämävaiheet toimivat siten, että valmistettu tuote voidaan tyhjentää suoraan kuumennussäiliöstä tyhjentämättä sitä jäätelöerän pakastussäiliöön.
- Roiskuminen on estetty seoksen kaatamisen ja jäädyttämisen aikana paljon nestettä sisältäviä seoksia käsiteltäessä.
- Hyllytaso kuumien tuotteiden tyhjennystä varten, kun seosta ei siirretä suoraan jäähdytysväliin.

07 TÄYTTÖSUPPILO



Jäätelöerän pakastussäiliön oveen on asennettu laaja syöttösuppilo, jossa on patentoitu suojaritilä. Syöttösuppilo helpottaa säiliön täyttämistä, kun jäätelöerän pakastusyksikköä käytetään erillään kuumennuslaitteistosta.

... ja jäähdytys

Valmar COMBISYSTEM®-järjestelmää käyttäen

Uusiin Smarty TTI -jäähdytys- ja pakastustoimintoihin on nyt integroitu Valmar COMBISYSTEM®-järjestelmä, jonka teknologiset innovaatiot tuovat aivan uudenlaista synergiaa laadukkaan jäätelön valmistukseen ja automatisoivat jäähdytys- ja pakastusprosesseja.

01 VALMAR COMBISYSTEM®



Tämä uusi järjestelmä muuttaa perusteellisesti kaikki jäätelöerän pakastusta koskevat laatustandardit. Valmistettu jäätelö on samettisen pehmeää ja kestää sulamista paremmin, koska seoksen kuohkeus voi olla jopa 40 prosenttia enemmän kuin seoksen paino. Ilman sekoittaminen jäätelöseokseen tekee jäätelöstä samettisemman ja pehmeämmän.

02 JÄÄTELÖERÄN PAKASTUKSEN JA ANNOSTELUN INVERTTERI



Vatkaimen nopeutta ohjaa invertteri 7 - 70 Hz:n taajudella. PLC-ohjauksen ja invertterin ansiosta jäätelöerät voidaan nyt pakastaa uudella Smarty TTI -koneella valmistetun määrän, seoksen ominaisuuksien, valmistusaineiden ja koostumuksen mukaan. Aivan uutta on mahdollisuus valita jäätelön tyhjennykseen automaattinen nopeudensäätö.

03 SÄILIÖN RAKENNE



Säiliö on suunniteltu ja testattu siten, että on saatu aikaan täydellinen yhdistelmä jäähdytystehoa, pakastus- ja mikrokiteytymisnopeutta sekä ilmapuutta.



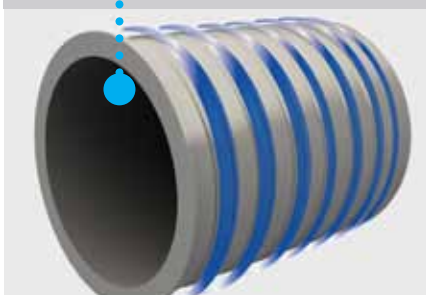
04 VATKAIN®



Erikoisrakenteinen kierteinen vatkain, jonka lavat ovat eri kulmissa toisiinsa nähden ja niissä on tehokkaat kaapijat. Nämä ovat vain joitain uuden TTI-sarjan vatkaimen ominaisuuksista.

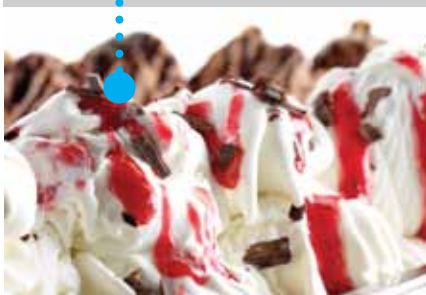
Täydellinen jäätelöerän pakastus saadaan aikaan siten, että jäätelö leviää systemaattisesti ja tasaisesti rummun koko pinnalle niin, ettei jäätelö jäädy liikaa sekoittimeen tai rummun keskelle.

05 SUORAJÄÄHDYTYSJÄRJESTELMÄ



Jäätelöerän pakastuksesta huolehtivan jäähdytysrummun koko vaihtelee halkaisijaltaan ja sen ontoissa spiraaleissa kiertää jäähdytyskaasua. Siten koko säiliön pinnan jäähdytysteho on optimoitu.

06 JÄÄTELÖN KOOSTUMUKSEN VARMISTAMINEN



Jäätelöseoksen koostumus varmistetaan mittaamalla vatkaimen vääntömomentti (Nm), jäähdytyskaasun lämpötila sekä jäätelön lämpötila säiliössä. Tämän teknologian ansiosta saadaan aikaan haluttu jäätelön rakenne valmistusreseptistä riippumatta.

Monipuolinen tuotevalikoima

maustettu jäätelö,

perusjäätelö ja hedelmäcremolata

Uusi Valmar Smarty TTI -yhdistelmäkonesarja on erittäin monipuolinen ja sopii erilaisten jäätelöiden ja granitojen valmistamiseen. Koneissa on jäätelötuotteita varten 33 ohjelmaa, joista toiset ovat kuumentusprosesseja ja toiset jäätelöerän pakastamista varten:

33 OHJELMAA

11 JÄÄTELÖSEOKSEN KUUMENNUSOHJELMAA

11 JÄÄTELÖERÄN PAKASTUSOHJELMAA

2 GRANITA- JA HEDELMÄCREMOLATA-OHJELMAA

6 JÄÄTELÖN TYHJENNYSOHJELMAA

2 SEKOITUS-/VATKAUSOHJELMAA KUMPAAKIN SÄILIÖTÄ VARTEN

1 OHJELMA JÄÄTELÖSEOKSEN JÄÄHDYTTÄMISEKSI +4 °C: EEN LÄMPÖTILAAN



Valmistusmäärät

Valmar ilmoittaa jäätelöerän pakastimien valmistusmäärät kahdella luvulla – jäätelöseoksen painon ja valmiin, kuohkeutetun jäätelön painon – jotka ilmaisevat selkeästi kunkin konemallin todelliset valmistusmäärät ilman, että paino ja tilavuus sekoitetaan keskenään.

Valmistetut määrät painon ja tilavuuden mukaan

MALLI	JÄÄTELÖ								CREMOLATA JA GRANITA	Vatkaimen moottorin nopeus	
	Valmistusmäärä/erä				Valmistusmäärä/tunti						
	Valmistusaineet (kg)		Valmistettu jäätelö (litraa)		Valmistusaineet (kg)		Valmistettu jäätelö (litraa)		Valmistusmäärä/ erä (kg)		
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min		Max
SMARTY 7 TTi	1.5	7.5	2	10.5	9	45	12	60	2	7	9
SMARTY 12 TTi	2	12.5	3	17	12	75	18	100	3	10	9
SMARTY 16 TTi	3	16.5	4	23	18	100	24	140	4	15	9



MITAT JA PAINOT

MALLI	Mitat (mm)			Paino vedenlauhdutin mukaan lukien (kg)		Säiliön mitat (mm)	
	L Leveys	S Syvyys	K Korkeus	Netto	Brutto	Ø Halkaisija	S Syvyys
SMARTY 7 TTi	613	709+241	1410+100	320	344	267	250
SMARTY 12 TTi	613	709+241	1410+100	339	363	267	420
SMARTY 16 TTi	613	839+241	1410+100	420	447	267	540



ULOSVEDETTÄVÄ PESUSUUTIN



JÄÄTELÖN TYHJENNYK



TYHJENNYSHANA



TEKNISET TIEDOT

MALLI	Virransyöttö*			Nimellisteho kW	Veden keskipulutus per jakso**** Litraa	Lauhdutinyksikkö		
	Jännite (V)	Hz	Vaiheet			Vesi	Ilma**	Yhdistetty ilma + vesi ***
SMARTY 7 TTi	400	50	3	11	17	Vesi	Ilma**	Yhdistetty ilma + vesi ***
SMARTY 12 TTi	400	50	3	15.4	21	Vesi	Ilma**	Yhdistetty ilma + vesi ***
SMARTY 16 TTi	400	50	3	20.3	24	Vesi	/	Yhdistetty ilma + vesi ***

* Muita jännitteitä ja taajuuksia saatavissa.

** Ilman lauhdutinyksikkö valmiiksi asennettuna saatavissa.

Huom.! Lisävarustettujen koneiden mitat ja painot poikkeavat taulukossa ilmoitetuista.

*** Ilman ja veden lauhdutinyksikkö valmiiksi asennettuna saatavissa.

Huom.! Lisävarustettujen koneiden mitat ja painot poikkeavat taulukossa ilmoitetuista.

**** Vedenkulutus voi vaihdella pakastusprosessin päättyessä veden ja jäätelön lämpötilasta riippuen.

Kaikkia malleja on saatavissa lisämaksusta erillisellä kompressorilla ja ilmalauhduttimella varustettuina.

Huom.! Lisävarustettujen koneiden mitat ja painot poikkeavat taulukossa ilmoitetuista.

HUOM

Kapasiteetit voivat vaihdella riippuen käytettävistä raaka-aineista, lämpötilasta tai tuotteen koostumuksesta pakastusprosessin lopussa. Kaikki mainitut ohjearvot ovat noin arvoja. Valmar pidättää itsellään oikeuden muutoksiin (niitä osin, jotka katsoo tarpeelliseksi), ilman erillistä ilmoitusta.

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

JÄLLEENMYYPÄ