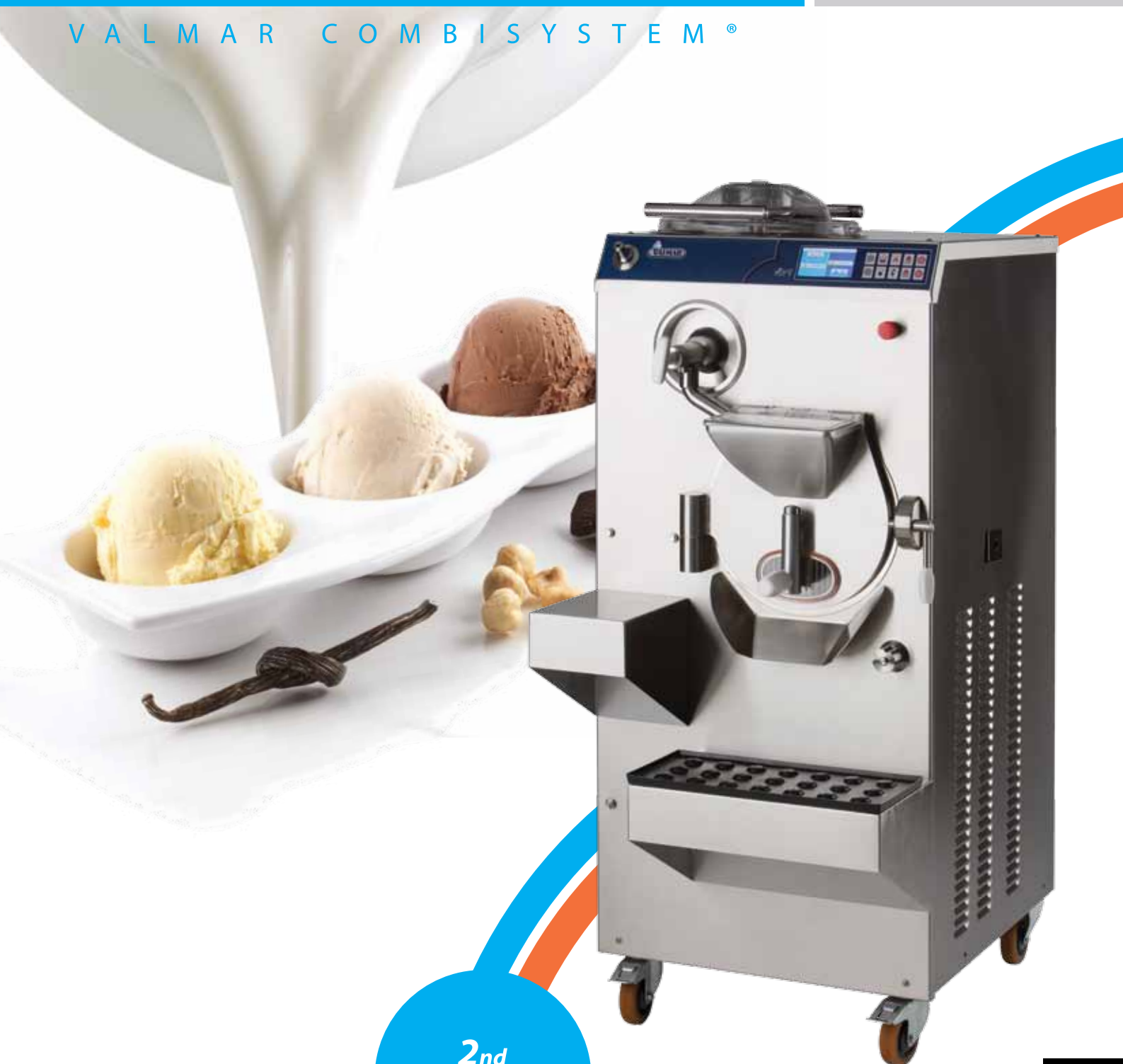




SMARTY *T&Ti*

SORVETERIA

VALMAR COMBISYSTEM®



2nd
EDITION

PT

Smarty TTi

A máquina combinada para o sorvete e a cremolata

Através das soluções tecnológicas que apresenta, pode satisfazer as exigências das elaborações mais evoluídas e complexas no setor da sorveteria, permitindo trabalhar um sabor de cada vez (receita simples) ou a partir de uma mistura de base, associada a uma ou mais pasteurizadoras (Sweetly TTi).

Cada detalhe foi avaliado, projetado, realizado e ensaiado, tendo em conta as exigências dos múltiplos métodos de trabalho presentes no setor da sorveteria artesanal.



Alguns produtos obtidos com Smarty TTi

SORVETE DE CREMES

SORVETE DE FRUTAS

BISCOITOS COM SORVETE

PICOLÉS

GRANIZADOS



A tecnologia Smarty TTi

Da matéria prima... ao sorvete de qualidade





01 SOFTWARE

Do qual partem os inputs, é programado para gerir, através do PLC, as operações e as soluções tecnológicas presentes, com o fim de harmonizar a automação dos procedimentos e a qualidade dos aquecimentos.

02 PLC

O novo sistema de gestão PLC (Controlador Lógico Programável) pode executar elaborações por meio de 33 programas, que permitem uma ulterior margem de personalização, em relação com as receitas e/ou os métodos de processamento.

03 TOUCH & TYPE

Oferece a possibilidade de escolher que tipo de comandos utilizar, se o Touch ou o tradicional Type. O touchscreen de 4,3" polegadas dotado de gráfica simples, clara e imediata, permite gerir e monitorizar cada fase do processo de produção.

04 RASPADORES®

A resistência especial do material com que são fabricados, provido de certificação CE para uso alimentar, somada com a específica inclinação no ponto de contato do cilindro e com a mola exclusiva de alta resistência, permitem um efeito raspador na superfície do cilindro com elevadíssima eficiência térmica e grande poupança energética.

05 VISOR ÚNICO

Embora a Smarty TTI possa ser considerada a todos os efeitos uma máquina com dois elementos que trabalham de forma independente e separados um do outro (parte quente acima e cilindro de resfriamento por baixo), com a nova tecnologia TTI as operações são geridas e comandadas de um único visor LCD de 4.3" polegadas que permite dispor em tempo real de todas as informações relativas à máquina.

O aquecimento com Smarty TTi

Os elementos que tornam “única” Smarty TTi

O sistema inovador da nova Smarty TTi permite aquecer e cozer rapidamente também quantidades mínimas de mistura, até 20% da capacidade máxima, sem nunca correr o perigo de queimar as próprias misturas, mesmo as com ingredientes delicados como por exemplo na presença de ovos, com uniformidade e precisão de temperaturas e eliminando a inércia térmica. O sistema Smarty TTi, através do qual é possível aquecer a cada ciclo a correspondente quantidade de mistura a bater, permite valorizar o método de trabalho “um sabor de cada vez”, com importantes melhoramentos qualitativos e personalização do sorvete obtido.

01 DIMENSÕES DA CUBA



A relação entre diâmetro e profundidade permitiu realizar uma “painel tecnológica” com uma base muito ampla, para otimizar a permuta térmica no fundo sem queimar ou estragar a mistura no interior, mesmo se delicada ou em quantidades mínimas.

02 AQUECER, COZER E NÃO QUEIMAR

Velocidade, precisão nas temperaturas, redução da inércia térmica, é o resultado que se obtém, de particular maneira com misturas densas, mas com Smarty TTi é possível graças a:

- Resistências duplas e triplas (para Smarty 12 e 16 TTi) parcializáveis a seco e de gestão eletrónica com PLC, que permite às resistências funcionar individual, alternada ou simultaneamente;
- Três sondas para o controle da temperatura e redução da inércia térmica.
- Possibilidade de aquecer uniformemente do mínimo de 20% ao máximo de 100% da capacidade da cuba;
- Possibilidade de cozer até a 98°C.

03 AGITAR, MESCLAR, MISTURAR E AMALGAMAR



O agitador é um outro elemento importante da parte de aquecimento: provido de contra-agitador patenteado, é completamente desmontável de maneira fácil e rápida, para garantir uma dispersão rápida e a solubilização dos ingredientes sólidos nos líquidos.

04 TAMPA



Tampa dupla com sistema de abertura servo assistida por êmbolos hidráulicos para a introdução fácil dos ingredientes até com elaboração já iniciada, sem ter que parar a máquina, no respeito completo das normas sobre a segurança certificadas CE.

05 TORNEIRA®



- Torneira externa com passagem da mistura direta para a cuba de batimento e simultânea independência da parte de aquecimento em relação à de resfriamento.
- Sistema de abertura de progressão variável.
- Simples e rápida de desmontar, com a possibilidade de sanitização de cada superfície em contacto com o produto.
- Sistema de segurança contra os acidentes com certificação CE.
- Completamente em aço inoxidável 18/10 para durar no tempo e para uma sanitização fácil na máquina de lavar louça sem que se deteriore.
- Rotação até 180° para a utilização da cuba de aquecimento independente do cilindro de resfriamento.

06 VERSATILIDADE



- Possibilidade de efetuar operações de cocção e/ou aquecimento com respetiva extração, de modo independente do cilindro de batimento.
- Sistema anti-borrifo na fase de transvase e início do batimento com misturas líquidas.
- Plano de apoio para extração dos produtos quentes independente do cilindro de resfriamento.

07 TREMONHA



Ampla tremonha com grelha de proteção patenteada, colocada na porta do batedor, para facilitar o carregamento do cilindro no caso de utilização da parte de batimento independentemente da de aquecimento.

...e o resfriamento

com Valmar COMBISYSTEM®

As soluções tecnológicas do novo Valmar COMBISYSTEM® foram transferidas integralmente na parte de resfriamento e batimento da nova Smarty TTi. O novo sistema representa um conjunto de soluções tecnológicas inovadoras, cada uma das quais contribui de maneira complementar, mas diferente, para a obtenção de um produto acabado de alta qualidade, adaptando-se automaticamente às exigências específicas de processamento (resfriamento e batimento).

01 VALMAR COMBISYSTEM®



O novo sistema revoluciona os padrões qualitativos do batimento artesanal descontínuo, permitindo obter um sorvete cremoso e resistente ao derretimento, com ar incorporado que pode atingir 40% do peso da mistura, preservando-o no sorvete acabado e tornando-o mais cremoso e suave.

02 INVERSOR PARA BATIMENTO E EXTRAÇÃO



Variador de velocidade da rotação do agitador com range de 7 a 70 Herz. Através de PLC e inversor a nova Smarty TTi garante um batimento ótimo, em relação às características da mistura, ingredientes e balanceamento, e às quantidades produzidas. Novidade absoluta é a possibilidade de selecionar a gestão automática da extração do sorvete, mantendo o sorvete consistente do início ao fim da extração.

03 DIMENSIONAMENTO DO CILINDRO



Os centímetros cúbicos do cilindro distribuem-se numa relação minuciosa entre diâmetro e profundidade do mesmo, estudado e testado para garantir a síntese perfeita entre rendimento frigorífico, velocidade de congelamento e micro-cristalização da água, bem como otimização da incorporação do ar.

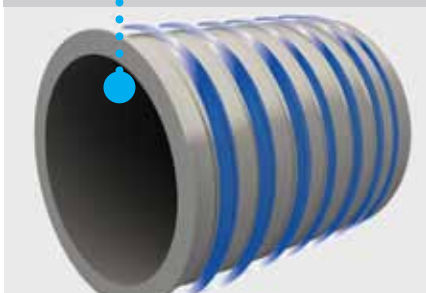


04 AGITADOR®



O desenho especial, a inclinação helicoidal de convergência variável das pás, os raspadores de alta eficiência, são apenas alguns dos detalhes que diferenciam o novo agitador da série TTi, permitindo obter um congelamento e batimento perfeito graças à capacidade de movimentação sistemática e homogênea do sorvete em toda a superfície do cilindro, evitando o congelamento excessivo do sorvete nas pás ou no centro do cilindro (efeito cruz).

05 SISTEMA DE EXPANSÃO DIRETA



Sistema de expansão direta do gás refrigerante no cilindro de batimento com espiral oca de diâmetro progressivamente variável, para otimizar o rendimento frigorífico em toda a superfície do cilindro.

06 CONTROLE DA CONSISTÊNCIA



O controle da consistência realiza-se através da medição do binário do agitador em newton metro, da temperatura do gás e do sorvete no interior do cilindro. Esta solução tecnológica permite obter a consistência desejada prescindindo da receita.

Versatilidade

*de produção para sorvete de um sabor,
mistura de base e cremolata de frutas*

Com a nova série de máquinas combinadas Smarty TTi, a Valmar põe à disposição um instrumento flexível, capaz de se adaptar a cada exigência produtiva em relação ao sorvete bem como aos granizados. Cada máquina dispõe de 33 programas específicos para o setor da sorveteria, divididos entre a parte de aquecimento e a de batimento.

33 PROGRAMAS

11 PROGRAMAS DE AQUECIMENTO PARA MISTURAS DE SORVETE

11 PROGRAMAS PARA O BATIMENTO DE SORVETE

2 PROGRAMAS PARA GRANIZADOS E CREMOLATA DE FRUTAS

6 PROGRAMAS DE EXTRAÇÃO CONTROLADA PARA SORVETE

2 PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE MISTURA/AGITAÇÃO POR CADA CUBA

1 PROGRAMA DE RESFRIAMENTO A + 4° PARA MISTURAS DE SORVETE



Capacidade produtiva

A escolha da Valmar de indicar as capacidades produtivas das suas batedeiras em duas unidades de medida: peso da mistura e volume de sorvete produzido com ar incorporado, permite de maneira clara e transparente identificar a real capacidade produtiva dos seus modelos, sem “jogar” na diferença peso/volume.

As quantidades, em termos de peso e de volume

MODELO	SORVETE								CREMOLATA E GRANIZADO		Velocidade motor agitador
	Produção por ciclo				Produção horária				Kg produção por ciclo		
	Kg mistura introduzida		Litros sorvete produzido		Kg mistura introduzida		Litros sorvete produzido				
	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	
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



DIMENSÕES E PESO

MODELO	Dimensões (mm)			Peso com condensador a água (kg)		Dimensão cilindros (mm)	
	L Largura	P Profundidade	H Altura	Líquido	Bruto	Ø Diâmetro	P Profundidade
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



PEQUENO DUCHE EXTRAÍVEL



SAÍDA SORVETE



EXTRAÇÃO INDEPENDENTE



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	Alimentação elétrica*			Potência nominal	Consumo médio água por ciclo****	Condensação		
	Volt	Hz	Ph					
SMARTY 7 TTi	400	50	3	11	17	Água	Ar **	Misto ar + água ***
SMARTY 12 TTi	400	50	3	15.4	21	Água	Ar **	Misto ar + água ***
SMARTY 16 TTi	400	50	3	20.3	24	Água	/	Misto ar + água ***

* Outras tensões e frequência estão disponíveis por um custo adicional.

** Unidade condensadora a ar incorporada por um custo adicional.

N.B. pesos e dimensões das máquinas com esta opção são diferentes dos indicados na tabela

** Unidade condensadora incorporada mista ar + água por um custo adicional.

N.B. pesos e dimensões das máquinas com esta opção são diferentes dos indicados na tabela

**** O consumo de água pode variar com base na temperatura da mesma e do sorvete no fim do batimento

Possibilidade para todos os modelos de solicitar o compressor + condensador por ar à distância, por um custo adicional.

N.B. os pesos das máquinas com esta opção são diferentes dos indicados na tabela.

OBSERVAÇÃO:

As capacidades podem variar em função do tipo de ingredientes utilizados e da temperatura ou consistência no fim do ciclo de batimento.

As informações técnicas referidas só têm valor indicativo.

A Valmar reserva-se o direito de produzir todas as alterações necessárias sem obrigação de aviso prévio.

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

Revendedor/Concessionário