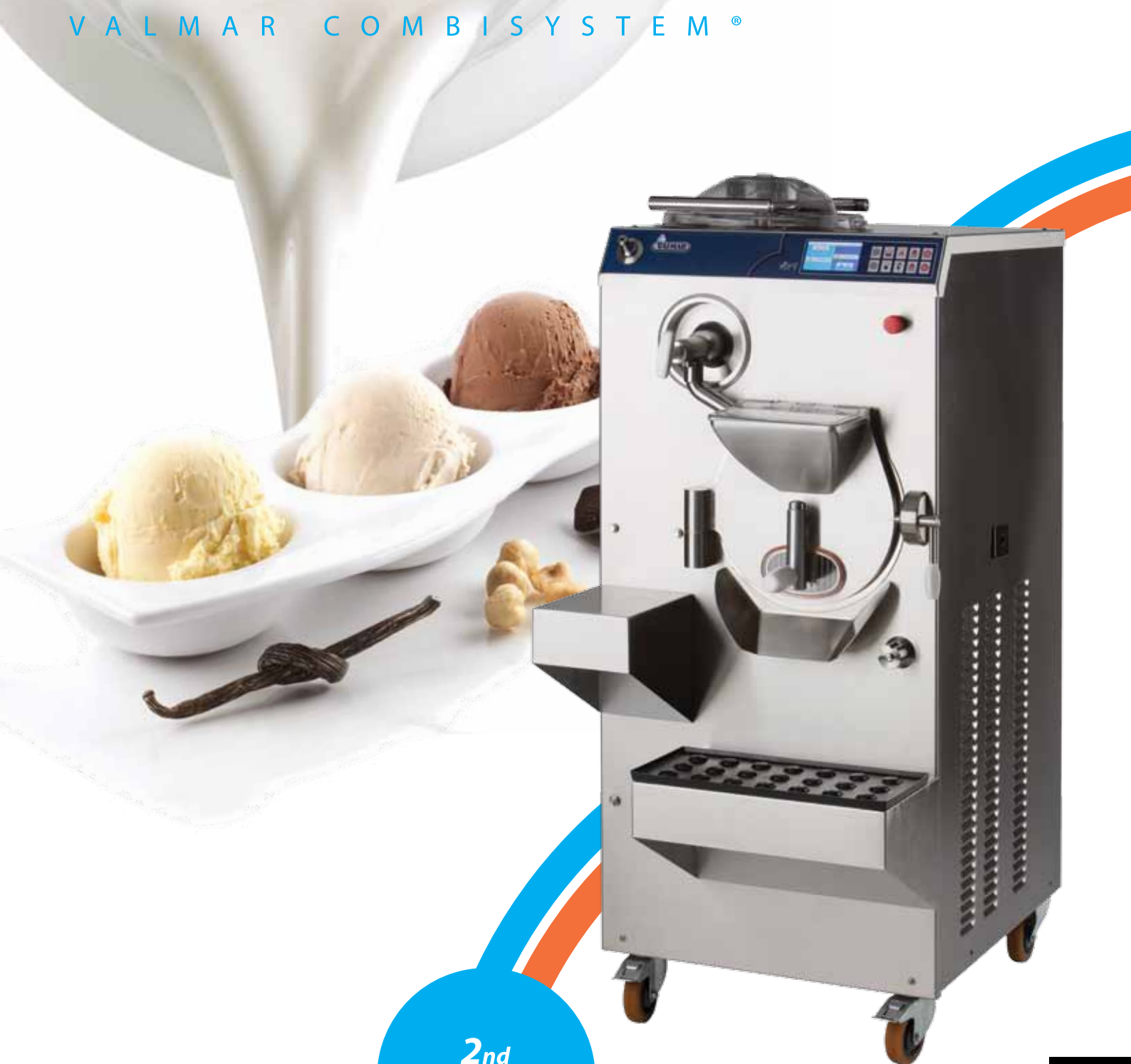




SMARTY & Ti

VALMAR COMBISYSTEM®

DONDURMA YAPICI ÜRÜNLER



2nd
EDITION

TR

Smarty TTi

Gelato ve kremolata üretimi için kombine ünite

Smarty TTi, Valmar'ın yeni Touch & Type kombine ünitesidir.

Modern teknolojik yenilikleri sayesinde, bu makine artisan gelato üretiminde en çok talep edilen ve kompleks ihtiyaçları karşılamaktadır. Bir yada daha fazla pastörizasyon makinesini çalıştırarak, hem lezzetten lezzete prosesi (farklı tarifler) hem de beyaz taban karışım prosesi mevcut olmaktadır (Sweety TTi).

Her türlü detay, her bir ve tek artisan gelato üretimindeki özel ihtiyaçlara uymak üzere değerlendirilir, planlanır, üretilir ve test edilir.



Smarty TTi ürün gamından elde edilen bazı ürünler:

SÜTLÜ GELATO

MEYVELİ GELATO

BİSKÜVİLİ GELATO

ÇUBUKLU GELATO

GRANİTA



Smarty TTi teknolojisi

Hammaddeden en kaliteli gelatoya





01 YAZILIM

Her türlü ihtiyacı karşılamak üzere proses otomasyonunu farklı ürün proseslerinin kalitesine eşleştiren bir PLC aracılığı ile verimliliği ve mevcut teknolojik çözümleri idare etmek üzere bir yazılım tasarlanmıştır.

02 PLC

Bu yeni PLC yönetim sistemi sayesinde, 33 farklı program ile geniş bir ürün gamı elde edilmektedir. Dahası, tarif ve/veya çalışma yönteminin gereksinimlerini karşılamak için isteğe göre uyarlanabilir programlar elde edilmektedir.

03 TOUCH & TYPE

Kullanıcı makineyi Touch modunda veya geleneksel Type modunda kullanmayı seçebilir. 4.3" LCD dokunmatik ekran, her bir işletim aşamasının yönetilmesini ve izlenmesini sağlayan açık ve sezgisel simgelere sahiptir.

04 SIYIRICILAR®

Oldukça yüksek bir ısı oranı veriminin yanı sıra yüksek bir enerji tasarrufu ile sonuçlanan silindir yüzeyindeki sıyırma etkisi, sıyırıcıların üretildiği malzemelerin dayanımı, bunların tutma noktalarındaki özel eğimleri ve özel yüksek emniyetli yay ile ilişkilidir. Sıyırıcıların malzemesi gıda üretim ekipmanlarında kullanılan CE işaretiyle sahiptir.

05 TEK EKРАН

Multy P TTi, iki ünitesi de gerçekten tamamıyla birbirinden ayrı ve bağımsız çalışan bir makinedir (ısıtma ünitesi yukarıda, soğutma ünitesi ise alttadır). Yenilikçi teknolojisi sayesinde, makine gerekli tüm makine bilgilerini gösteren 4.3" LCD gerçek zamanlı tek bir ekran ile çalıştırılmakta ve kontrol edilmektedir.

Smart TTi ile pişirme

Smart TTi'yi eşsiz yapan nedir

Smart TTi'nin yenilikçi prosesi, herhangi bir karışımı yakmadan veya yapıştırmadan, maksimum kapasitenin %20'sine kadar küçük miktarlarda dahi hızlı ısıtma imkanı sağlamaktadır. Yumurta gibi çok özel malzemelerden yapılan ürünlerde dahi ince kıvam, üretim doğruluğu ve ısıl ataletsizlik elde edilen sonuçlardır. Smart TTi sayesinde, lezzetten lezzete prosesinin gerektirdiği gibi, sadece toplu dondurulacak olan karışım ısıtılır ve sonuç artan kalite ve üretilen gelatonun isteğe göre yüksek bir uyarlamasıdır.

01 TANK EBATLARI



Tank, çap ve derinlik arasındaki oran sayesinde çok büyük bir taban yüzey alanına sahip gerçek bir "teknolojik kaptır". Özel veya küçük miktarlarda dahi, ısıl değiş-tokuş içeride bulunan herhangi bir ürünü yakmadan veya yapıştırmadan optimize edilmektedir.

02 YAKMADAN ISITMA VEYA PİŞİRME

Makinenin özellikleri arasında, en yoğun ürünlerde dahi hızlı performans, yüksek sıcaklık hassasiyeti, ısıl atalet azaltılması vardır. Smarty TTi ekipmanları ve özellikleri, bunların tümünü aşağıdaki özelliklerle sunmaktadır:

- İkili ve üçlü rezistanslı ısıtma cihazları (Smarty 12 ve 16 TTi için) elektronik olarak PLC tarafından idare edilmektedir. Bu şekilde, rezistanslı ısıtma cihazları tek tek, alternatif olarak veya aynı anda çalışabilmektedir.
- Sıcaklık hassasiyetini kontrol etmek ve ısıl ataleti düşürmek için üç adet ölçüm ucu.
- Tankın maksimum kapasitesinin %20-100'ü arasında homojen ısıtma.
- 98 oC'ye kadar pişirme sıcaklığı.

03 KARIŞTIRMA, KARMA, HARMANLAMA VE BİRLEŞTİRME



Karıştırıcı, ısıtma prosesinde önemli bir role sahiptir. Karıştırıcı, kolay ve tamamen takılıp çıkarılabilen patenli bir karıştırıcı-sayar ile donatılmıştır. Hızlı yayılımı ve katı malzemelerin sıvı malzemelere çözünürleştirilmesini garanti etmektedir.

04 KAPAK



Ürünler imal aşamasındayken dahi malzemelerin kolay bir şekilde eklenmesini kolaylaştırmak için servo-destekli hidrolik pistonlar ile aktif hale getirilen bir açma sistemine sahip çift kapak ile donatılmıştır. Bu sayede, EC güvenlik yönetmeliklerine tam bir uyum ile makinenin durdurulması gerekmemektedir.

05 MUSLUK®



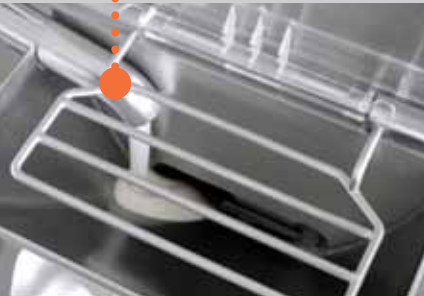
- Harici musluk karışımın toplu dondurma tankına ulaşmasını sağlar. Isıtma sistemi ile soğutma sistemi tamamen ayrıdır.
- Kademeli açma sistemi.
- Kolay ve çabuk sökülür. Ürüne temas eden herhangi bir yüzeyin uygun şekilde temizlenmesi.
- AB sertifikalı kaza önleme ve güvenlik önlemleri.
- Tamamen 18/10 paslanmaz çeliktendir. Uzun ömürlüdür ve bulaşık makinasında bozulmadan ve kolayca temizlenmesi.
- Isıtma tankını soğutma tankından bağımsız olarak çalıştırmak için 180 dereceye kadar dönebilmesi.

06 ÇOK YÖNLÜLÜK



- Çıkan ürünün ısıtma ve/veya pişirme işlemleri, toplu dondurucu silindirinden bağımsız olarak doğrudan ısıtma silindiri ile geliştirilmektedir.
- Bir sıvı karışımının dökülmesi ve toplu dondurucu çalışması esnasında fişkırtma önleyici sistem
- Soğutma silindirinden bağımsız olarak sıcak ürün çıkışı için raf alanı.

07 HUNİ



Geniş huni, toplu dondurucu kapısı üzerine yerleştirilen patentli emniyet muhafazası ile donatılmıştır. Toplu dondurucunun ısıtma sisteminden bağımsız olarak çalıştırılması halinde silindirin doldurulmasını kolaylaştırır.

...ve Valmar COMBISYSTEM®

ile Soğutma

Yeni Valmar COMBISYSTEM® teknolojik yenilikleri, yeni Smarty TTI soğutma ve toplu dondurucu sistemleri içerisine entegre edilmiştir. Her biri sinerjik ama tamamlayıcı bir şekilde en üst kalitede ticari gelato elde etmeye katkıda bulunan farklı teknolojik yeniliklere bağlı olan bir sistem, bu amaçla, otomatik olarak soğutma ve toplu dondurucu proseslerine ait özel gereksinimleri karşılamaktadır.

01 VALMAR COMBISYSTEM®



Yeni sistem, artisan toplu dondurucu kalite standartlarını kökten değiştirmiştir. Hacim artışı karışım ağırlığının %40'ına kadar çıktığından, üretilen gelato artık kremi ve erimeye karşı daha dirençlidir. Ticari gelatoya havanın girmesi onu daha kremi ve yumuşak yapmaktadır.

02 TOPLU DONDURUCU VE ÜRÜN ÇIKTI İNVERTÖRÜ



Karıştırıcı rotasyon invertörü, 7 ila 70 Hertz aralığındadır. Üretilen miktarlara ve karışımın özelliklerine, malzemelere ve bunun karışım formülüne bağlı olarak, PLC ve invertör sayesinde, mükemmel bir toplu dondurucu artık hazır bir şekilde mevcuttur. Tüm çıktı prosesi esnasında erimeyen gelato çıktısının otomatik hız ayarlama modunu seçmek, bütünüyle yeni bir olanak olarak sunulmaktadır.

03 SİLİNDİR TASARIMI



Silindir, optimize edilmiş hava karışımının yanı sıra soğutma performansı, dondurucu ve mikro-kristalizasyon hızı açısından mükemmel bir kombinasyonu sağlamak üzere tasarlanmış ve test edilmiştir.

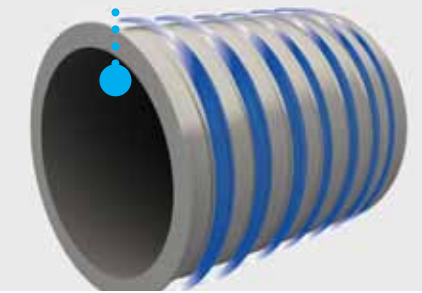


04 KARIŞTIRICI®



Kanat deęiŐken yakınsama ve yüksek performans sıyrıcıları ile özel tasarım helikoit kariőtirici, yeni TTi serisi kariőtiricinin ne çıkan sadece birkaç özelliğidir. Mkemmел bir toplu dondurucu, gelatonun tüm silindir üzerinde sistematik ve homojen yayılımının bir sonucudur, dolayısıyla gelatonun kanatlarda veya silindirin ortasında aŐırı donmasını engellemektedir.

05 DOğRUDAN YAYILMA SİSTEMİ



Toplu dondurucu oyuklu spiral silindir üzerindeki soğutucu gaz doğrudan yayılma sistemi, tüm silindir yüzeyi üzerindeki soğutma performansını optimize etmek üzere sürekli olarak deęiŐken bir çapa sahiptir.

06 DONDURMA KIVAMINI KONTROL ETME



Gelatonun kıvamı, silindirin içerisindeki dondurmanın ölçümünün yanı sıra Nm cinsinden kariőtirici tork ölçümü ve gaz sıcaklığının ölçümü ile kontrol edilir. Bu teknolojik yenilik sayesinde, istenilen dondurma kıvamı herhangi bir tariften bağımsız olarak elde edilir.

Üretim çok yönlülüğü:

*lezzetten lezzete gelato, beyaz taban
karışım gelato ve meyve kremolato*

Yeni seri Valmar kombine Smarty TTi üniteleri, hem gelato hem de granita için gerekli herhangi bir üretim gereksinimi için oldukça esnek ve çok yönlüdür. Herhangi bir makine, dondurma ürünleri için özel 33 adet programa sahiptir, bunların bazıları ısıtma proseslerine ve bazıları da soğutma/toplu dondurma proseslerine ayrılmıştır.

33 ADET PROGRAM

11 ADET GELATO KARIŞIMINI ISITMA PROGRAMI

11 ADET GELATO KARIŞIMINI SOĞUTMA PROGRAMI

2 ADET GRANITA VE MEYVELİ KREMOLATA PROGRAMI

6 ADET GELATO KONTROLLÜ ÇIKTI PROGRAMI

2 ADET HER BİR TANK İÇİN KARIŞIM/KARIŞTIRMA PROGRAMI

1 ADET GELATO KARIŞIMINI +4 0C'DE SOĞUTMA PROGRAMI



Üretim oranları

Valmar, kendi toplu dondurucularının üretim oranlarını göstermek için, ağırlığı ve hacmi birbirine karıştırmadan her bir tek modelin gerçek üretim oranlarını açık bir şekilde tespit eden iki ölçüm birimini kullanmayı seçmiştir- karışım ağırlığı ile üretilen dondurmanın ağırlığı ve dahil edilen hacim artışı.

Ağırlık ve hacme göre gösterilen üretilen miktarlar

MODEL	GELATO								KREMOLATA VE GRANITA		Karıştırıcı motor hızı
	Döngü başına üretim				Saat başına üretim				Döngü başına üretim (kg)		
	Eklenen karışım (kg)		Üretilen gelato (litre)		Eklenen karışım (kg)		Üretilen gelato (litre)				
	Min	Maks	Min	Maks	Min	Maks	Min	Maks	Min	Maks	
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



BOYUTLAR VE AĞIRLIK

MODEL	Boyutlar (mm)			Ağırlık, su kondansatörü dahil (kg)		Silindir boyutları (mm)	
	E En	D Derinlik	B Boy	Net	Bürüt	Ø Çap	D Derinlik
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



ÇIKARILABİLİR YIKAMA NOZULU

GELATO ÇIKTISI

BAĞIMSIZ ÜRÜN ÇIKIŞI



TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	Enerji kaynağı*			Anma gücü	Döngü başına ortalama su tüketimi****	Kondenserli ünite		
	Volt	Hz	Ph			Kw	Litre	Su
SMARTY 7 TTi	400	50	3	11	17	Su	Hava **	Hava+ su karışımı ***
SMARTY 12 TTi	400	50	3	15.4	21	Su	Hava **	Hava+ su karışımı ***
SMARTY 16 TTi	400	50	3	20.3	24	Su	/	Hava+ su karışımı ***

* Diğer gerilimler ve frekanslar ek ücretle mevcuttur.

** Dahili hava kondanseri ünite ek ücretle mevcuttur.

Not: Opsiyonel ekipmanlarla donatılmış makinelerin ağırlıkları ve boyutları tablodakilerinden farklıdır.

*** Dahili hava ve su kondenserli ünite ek ücretle mevcuttur.

Not: Opsiyonel ekipmanlarla donatılmış makinelerin ağırlıkları ve boyutları tablodakilerinden farklıdır.

****Su tüketimi, toplu dondurucu prosesi sonunda, su ve gelato sıcaklığına göre değişiklik gösterebilir.

Herhangi bir modele ait uzaktan kompresör ve hava kondansatörü ek ücretle mevcuttur.

Not: Opsiyonel ekipmanlarla donatılmış makinelerin ağırlıkları ve boyutları tablodakilerinden farklıdır.

NOT

Kapasiteler, kullanılan içeriklere, sıcaklığa veya toplu dondurma sürecinin sonunda ürün kıvamına göre değişebilir.

Bahsedilen tüm özellikler yaklaşık olarak değerlendirilmelidir. Valmar, gerekli addedilen tüm kısımları bildirim yapmadan değiştirme hakkına sahiptir.

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

ACENTA/BAYİ