



ΣΕΙΡΑ
QUICK

ΚΑΤΑΨΥΚΤΕΣ ΠΑΡΤΙΔΑΣ

SNOWY QUICK
SIMPLY QUICK



EL

ΣΕΙΡΑ
QUICK

ΕΥΕΛΙΞΙΑ, ΑΠΟΔΟΤΙΚΟΤΗΤΑ, ΑΞΙΟΠΙΣΤΙΑ

Διατίθενται τόσο οριζόντιοι όσο και κατακόρυφοι καταψύκτες παρτίδας της γρήγορης σειράς Quick, μικρού ή μεγάλου μεγέθους. Είναι σε θέση να καλύψουν τις ανάγκες παραγωγής ανάλογα με τις περιόδους του έτους και την εποχιακή διακύμανση της ζήτησης. Για να προσφέρουν πάντα το τέλειο παγωτό.

BIG SIZE

Valmar Exclusive





ΠΟΙΟΤΗΤΑ



ΑΠΟΔΟΤΙΚΟΤΗΤΑ



ΕΠΙΔΟΣΕΙΣ



ΕΡΓΟΝΟΜΙΑ



ΕΥΕΛΙΞΙΑ



BIG SIZE



ΣΕΙΡΑ
QUICK



ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Η ποιότητα του παγωτού εξαρτάται από τις τεχνολογικές λύσεις που η Valmar έχει υλοποιήσει στους καταψύκτες παρτίδας της σειράς Quick. Σαν αποτέλεσμα, το επεξεργασμένο παγωτό είναι πιο ανθεκτικό στην τήξη, έχει πολύ καλή υφή, είναι κρεμώδες και εύκολο στην περαιτέρω επεξεργασία και με σπάτουλα υπό οποιοσδήποτε συνθήκες και συνταγές.

Χάρη στους 3 ηλεκτρονικούς αισθητήρες που παρακολουθούν συνεχώς τις παραμέτρους κατά τη διάρκεια της διαδικασίας κατάψυξης παρτίδας, κάθε κύκλος βελτιστοποιείται πλήρως και κάθε συνταγή προσαρμόζεται ανάλογα με τις απαιτήσεις του χειριστή.



ΚΑΤΑΨΥΚΤΕΣ
ΠΑΡΤΙΔΑΣ





ΑΠΟΔΟΤΙΚΟΤΗΤΑ

Η κατανάλωση νερού και ενέργειας μειώνεται κατά περίπου 30% σε σύγκριση με τα συνήθη μοντέλα χάρη στις καινοτόμες τεχνολογικές λύσεις για τις οποίες μπορούν να καυηθούν οι καταψύκτες παρτίδας της σειράς Quick.

Η μείωση χρόνου της διαδικασίας κατάψυξης παρτίδας έχει ως αποτελέσματα χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας και νερού σε σύγκριση με τα συνήθη μοντέλα, στην ίδια θερμοκρασία εξερχόμενου παγωτού.

Οι χρόνοι παραγωγής μειώνονται χάρη στο ισχυρό σύστημα ψύξης και τη σχετική άμεση διαστολή αερίου.

Οι καταναλώσεις μειώνονται αναλογικά και επιτυγχάνεται βελτιωμένη θερμική απόδοση.



-30%



-30%

CO₂

-30%



ΣΕΙΡΑ
QUICK



ΕΠΙΔΟΣΕΙΣ

Καταψύκτες παρτίδας για λειτουργία σε σκληρές συνθήκες κατάλληλοι για συνεχή παραγωγή υποβάθμιση των επιδόσεων. Παράγεται παγωτό κανονικής ποιότητας από την πρώτη μέχρι την τελευταία διαδικασία κατάψυξης παρτίδας.

Στο τέλος της διαδικασίας κατάψυξης παρτίδας όλες οι γεύσεις παγωτού έχουν την ίδια υφή - υπό την προϋπόθεση η εξισορρόπηση να είναι η ίδια - καθώς οι πελάτες θα την αισθανθούν όταν δοκιμάζουν το παγωτό σας.

Με βάση την επιλεγμένη συνταγή, το παγωτό που παράγεται με τους καταψύκτες παρτίδας της σειράς Quick είναι πιο ανθεκτικό στην τήξη, αποφεύγοντας την υπερβολική κατάψυξη του παγωτού στα πτερύγια ή στη μέση του κυλίνδρου. Ακόμη, ο κύλινδρος είναι καθαρός στο τέλος της διαδικασίας, καθώς δεν παραμένουν υπολείμματα παγωτού.



ΚΑΤΑΨΥΚΤΕΣ
ΠΑΡΤΙΔΑΣ





ΕΡΓΟΝΟΜΙΑ

Η σειρά Quick έχει σχεδιαστεί για να είναι εργονομική και φιλική προς τον χρήστη σε σύγκριση με τα συνήθη μοντέλα, πιο συγκεκριμένα:

- Ο χειριστής δεν πρέπει να σκύψει για να μεταγγίσει το μείγμα, να πάρει το παγωτό, να πλύνει και να καθαρίσει το μηχάνημα.
- η οθόνη γέρνει προς τον χρήστη για να είναι ορατή από κάθε κατεύθυνση. Δεν παράγονται αντανάκλασεις στην οθόνη.



ΣΕΙΡΑ
QUICK



ΕΥΕΛΙΞΙΑ

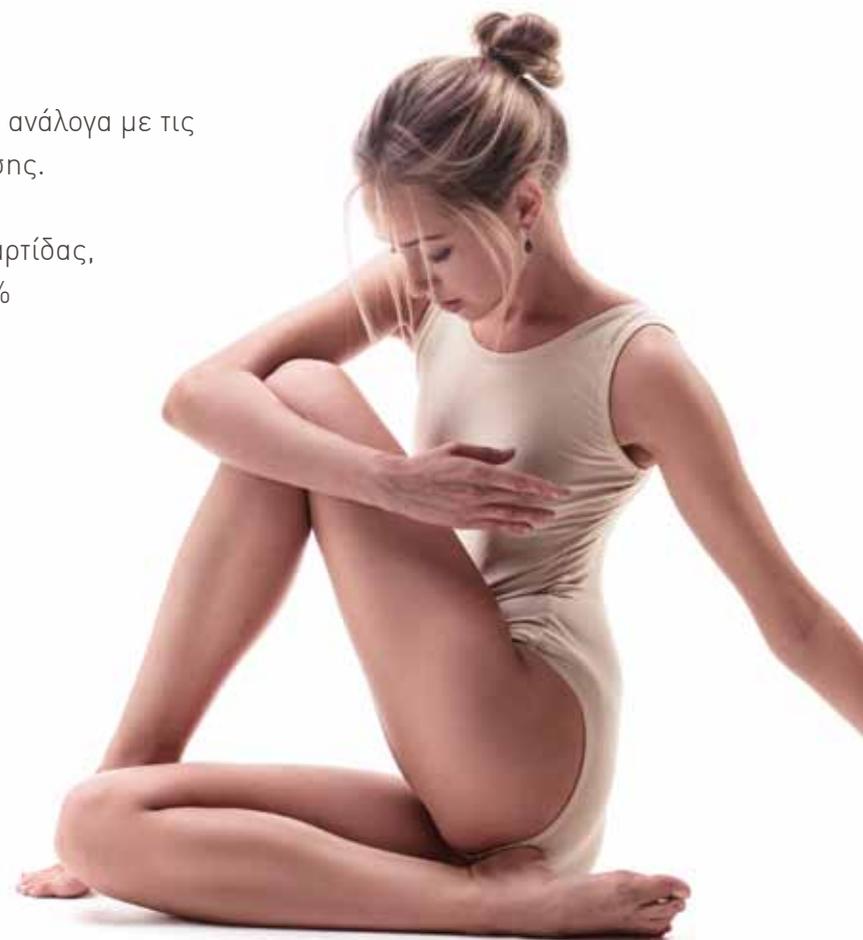
Η Valmar είναι σε θέση να καλύψει τις ανάγκες παραγωγής ανάλογα με τις περιόδους του έτους και την εποχιακή διακύμανση της ζήτησης.

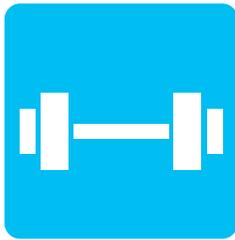
Χάρη στο απaráμιλλο τριπλό σύστημα ελέγχου κατάψυξης παρτίδας, ακόμη και μικρές ποσότητες του προϊόντος, κάτω από το 30% του μέγιστου ρυθμού παραγωγής, μπορούν να υποβληθούν σε επεξεργασία για να έχουν τέλεια υφή παγωτού, ενώ εξοικονομείται αναλογικά χρόνος και ενέργεια.

30%
↓
100%



ΚΑΤΑΨΥΚΤΕΣ
ΠΑΡΤΙΔΑΣ





BIG SIZE

Η Valmar, χάρη στην 30-ετή εμπειρία της στον τομέα του βιοτεχνικού παγωτού και την καινοτόμο τεχνολογία της, είναι σε θέση να παράγει μεγάλα μηχανήματα.

Αυτά τα μηχανήματα έχουν τη δυνατότητα να καλύψουν τις απαιτήσεις και των πιο απαιτητικών εργαστηρίων και να παράξουν έως και 27 κιλά μειγμάτων παγωτού σε κάθε κύκλο 10 λεπτών. Το παγωτό που παράγεται έχει μια λεπτή, συμπαγή και κρεμώδη υφή.

27 kg



ΣΕΙΡΑ
QUICK

ΓΚΑΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Οριζόντιοι και κατακόρυφοι καταψύκτες με πάγο για παρτίδες μικρών και μεγάλων διαστάσεων και απλά καταψύκτες παρτίδας: οι μοναδικοί καταψύκτες παρτίδας που παρέχονται με αναστροφή.

ΚΑΤΑΨΥΚΤΕΣ
ΠΑΡΤΙΔΑΣ



SNOWY



SIMPLY

ΡΥΘΜΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΣΕΙΡΑ
QUICK

		ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΝΑ ΚΥΚΛΟ				ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΝΑ ΩΡΑ			
		ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΜΕΙΓΜΑΤΟΣ (KG)		ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΑΓΩΤΟΥ (ΛΙΤΡΑ)		ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΜΕΙΓΜΑΤΟΣ (KG)		ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΑΓΩΤΟΥ (ΛΙΤΡΑ)	
		MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX
SNOWY	7 Quick i Μονής φάσης	1.5	6	2	8	9	35	12	48
	7 Quick	1.5	7	2	9	9	42	12	54
	12 Quick	3	12	4	16	18	72	25	96
	18 Quick	3	18	4	24	18	108	25	144
	27 Quick	4	27	6	37	24	162	33	222
SIMPLY	7 Quick i Μονής φάσης	2	6	3	8	10	35	14	50
	7 Quick	2	7	3	10	12	42	16	60
	12 Quick i	3	12	4	17	18	72	25	100

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

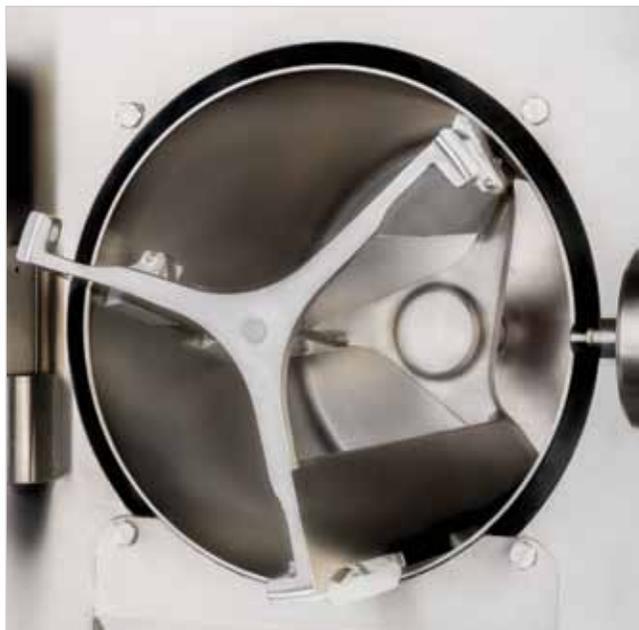
Οι κωρηκτικότητες μπορούν να αλλάξουν ανάλογα με τα συστατικά που χρησιμοποιούνται, τη θερμοκρασία ή τη συνοχή του προϊόντος στο τέλος της διαδικασίας κατάψυξης παρτίδας.

Όλες οι προδιαγραφές που αναφέρονται πρέπει να θεωρηθούν ως κατά προσέγγιση.

Η Valmar διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιεί, χωρίς προειδοποίηση, όλα τα μέρη που κρίνει αναγκαίο.



SNOWY
QUICK



ΚΥΛΙΝΔΡΟΣ

Απευθείας διαστολή του αερίου στο εσωτερικό του κυλίνδρου για τη βελτιστοποίηση της θερμικής απόδοσης μεταξύ μείγματος/ παγωτού και του αερίου ψύξης. Μειωμένοι χρόνοι κατάψυξης παρτίδας.



ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑΣ

Νέος υψηλής απόδοσης αναδευτήρας. Βελτιωμένη ανταλλαγή θερμότητας μεταξύ μίγματος παγωτού και ψυκτικού αερίου, χάρη στη λειτουργία απόξεσης των ξυστρών με επαναφορά που μειώνει το χρόνο της διαδικασίας κατάψυξης παρτίδας.



ΞΥΣΤΡΕΣ

Αναρτώμενες ξύστρες υψηλής αποτελεσματικότητας ικανές να προσαρμόζονται σε συνεχή και προοδευτική σκλήρυνση του μίγματος κατά τη διάρκεια της διαδικασίας κατάψυξης της παρτίδας. Ο κύλινδρος είναι, επομένως, πάντα καθαρός και απαλλαγμένος από υπολείμματα επεξεργασίας.



ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΠΟΥΤΟΝ

Πίνακας μπουτόν αφής, εργονομικός και δισαιθητικός. Σαφείς και απλές εικόνες για την αποτελεσματική διαχείριση των κύκλων εργασίας.



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Οι καταψύκτες παρτίδας της σειράς Quick έχουν 4 διαθέσιμα προγράμματα για την επίτευξη μοναδικής ποιότητας του τελικού προϊόντος.

SNOWY
QUICK



ΧΟΑΝΗ

Μεγάλη και ευρύχωρη χοάνη για τη φόρτωση του προϊόντος χωρίς χυσίματα ή πιτσιλίσματα.



ΑΚΡΟΦΥΣΙΟ ΕΞΟΔΟΥ

Ρυθμιζόμενη σε ύψος βάση δεξαμενής για εύκολη ανάκτηση του παγωτού από δοχείο παγωτού sorbetina ή από κανονικό δοχείο οποιωνδήποτε διαστάσεων.

**SIMPLY
QUICK**

Οι Simply είναι τα υψηλής απόδοσης κατακόρυφα μηχανήματα παραγωγής παγωτού της σειράς Quick. Εξοπλισμένο με αναστροφήα, είναι το τέλειο μηχάνημα για τους παρασκευαστές παγωτού που προτιμούν να μείνουν πιστοί στο κλασικό κατακόρυφο σύστημα παρτίδας. Οι ιδιαίτερες γεύσεις επιτυγχάνονται με την προσθήκη στερεών συστατικών, στο τέλος της διαδικασίας κατάψυξης παρτίδας, ακριβώς όπως στα παραδοσιακά κατακόρυφα μηχανήματα του παρελθόντος, αλλά με το πλεονέκτημα της νέας τεχνολογίας Valmar.



ΚΑΤΑΨΥΞΗ ΠΑΡΤΙΔΑΣ

Ο κατακόρυφος καταψύκτης παρτίδας Simply ανακατεύει το μείγμα φυγοκεντρικά και κάθετα (από πάνω προς τα κάτω και αντίστροφα). Ως αποτέλεσμα, το επεξεργασμένο παγωτό είναι εύκολο να δουλευτεί με μια σπάτουλα και είναι πιο ανθεκτικό στη τήξη, σε θέση να προσαρμόζεται σε οποιοδήποτε τρόπο διαχείρισης της παραγωγής βιοτεχνικού παγωτού.



ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑΣ

Ειδικός σχεδιασμός, εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα, εφοδιασμένος με αυτορυθμιζόμενες ξύστρες από POM, πιστοποιημένος για χρήση σε τρόφιμα. Σταθερή δράση απόξεσης για να εξασφαλιστεί ιδιαίτερα αποδοτική ανταλλαγή θερμότητας μεταξύ των προϊόντων στο εσωτερικό των κυλίνδρων και του ψυκτικού αερίου.

**SIMPLY
QUICK**



ΕΛΑΧΙΣΤΑ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ

Χάρη στον ειδικό σχεδιασμό του αναδευτήρα (τρεις ελικοειδείς βραχίονες, φυγοκεντρικό και κατακόρυφο σύστημα ανάδευσης - από πάνω προς τα κάτω και αντίστροφα) το επεξεργασμένο παγωτό έχει τέλεια υφή και είναι πιο ανθεκτικό στη τήξη. Οι τεχνικές λύσεις που εφαρμόστηκαν μειώνουν τα κατάλοιπα στο τέλος της διαδικασίας κατάψυξης παρτίδας στο ελάχιστο.



ΕΥΕΛΙΞΙΑ ΡΥΘΜΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Η μείωση ρυθμού παραγωγής έως το 1/3 της μέγιστης ονομαστικής χωρητικότητας της για παγωτό τέλειας υφής, ενώ εξοικονομείται αναλογικά χρόνος και κατανάλωση ενέργειας.



ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗ

Η κατεύθυνση περιστροφής του αναδευτήρα δεν αλλάζει κατά τη διάρκεια της διαδικασίας κατάψυξης παρτίδας (κανονική ταχύτητα) ή κατά τη διάρκεια εξαγωγής του προϊόντος (υψηλή ταχύτητα). Αυτό εξασφαλίζει μακρά διάρκεια ζωής των εξαρτημάτων του μηχανήματος.



ΑΝΑΣΤΡΟΦΕΑΣ

Το Simply 12 με αναστροφέα είναι ο μοναδικός κατακόρυφος καταψύκτης παρτίδας εφοδιασμένος με μετατροπέα για τη βελτιστοποίηση της κατάψυξης παρτίδας και της εξαγωγής, τόσο σε πλήρες φορτίο όσο και σε ελάχιστο φορτίο.



ΑΠΟΔΟΤΙΚΟΤΗΤΑ ΡΥΘΜΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Ένα άλλο ισχυρό σημείο των κατακόρυφων καταψυκτών Quick της Valmar είναι ο πραγματικός ρυθμός της παραγωγής τους. Χάρη στις εξαιρετικές επιδόσεις αυτής της σειράς, οι χρόνοι παραγωγής για τη μέγιστη χωρητικότητα είναι συγκρίσιμοι με εκείνους των οριζόντιων καταψυκτών παρτίδας.

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΒΑΡΗ

ΣΕΙΡΑ
QUICK

		ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ (mm)			ΒΑΡΟΣ, ΜΕ ΣΥΜΠΥΚΝΩΤΗ ΝΕΡΟΥ (kg)		ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΥΛΙΝΔΡΟΥ (mm)		
		Π Πλάτος	Β Βάθος	Υ Ύψος	ΚΑΘΑΡΟ	ΜΙΚΤΟ	∅ Διάμετρος	Β Βάθος	
Snowy	7 Quick i Μονής φάσης	520	860	1338	235	255	267	210	
	7 Quick	520	860	1338	257	277	267	210	
	12 Quick	520	860	1338	282	302	267	330	
	18 Quick	610	1055	1420	372	399	267	500	
	27 Quick	610	1155	1420	465	492	317	600	
Simply	7 Quick i Μονής φάσης	480	870	1300	231	251	260	320	
	7 Quick	480	870	1300	237	257	260	320	
	12 Quick i	480	870	1300	271	291	260	470	

ΚΑΤΑΨΥΚΤΕΣ
ΠΑΡΤΙΔΑΣ

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΣΕΙΡΑ
QUICK

		ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ*			ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΧΡΟΝΟΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ	ΜΕΣΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΝΕΡΟΥ ΑΝΑ ΚΥΚΛΟ****	ΜΟΝΑΔΑ ΣΥΜΠΥΚΝΩΣΗΣ		
		Volt	Hz	Φάσ				Kw	A	Λίτρα
Snowy	7 Quick i Μονής φάσης	230	50	1	4.9	25	11	ΝΑΙ	ΝΑΙ**	ΝΑΙ***
	7 Quick	400	50	3	4.6	16	12	ΝΑΙ	ΝΑΙ**	ΝΑΙ***
	12 Quick	400	50	3	7.3	20	21	ΝΑΙ	ΝΑΙ**	ΟΧΙ
	18 Quick	400	50	3	10.1	25	24	ΝΑΙ	ΑΠΟΜΑ-ΚΡΥΣΜΕΝΗ	ΟΧΙ
	27 Quick	400	50	3	15.9	32	32	ΝΑΙ	ΑΠΟΜΑ-ΚΡΥΣΜΕΝΗ	ΟΧΙ
Simply	7 Quick i Μονής φάσης	230	50	1	6.1	20	12	ΝΑΙ	ΝΑΙ**	ΝΑΙ***
	7 Quick	400	50	3	5.1	16	14	ΝΑΙ	ΝΑΙ**	ΝΑΙ***
	12 Quick i	400	50	3	10.4	20	22	ΝΑΙ	ΝΑΙ**	ΟΧΙ

* Άλλες τάσεις και συχνότητες διατίθενται με επιπλέον χρέωση.

** Ενσωματωμένη μονάδα συμπύκνωσης αέρα διατίθεται με επιπλέον χρέωση. ΣΗΜΕΙΩΣΗ τα βάρη και οι διαστάσεις των μηχανημάτων που εφοδιάζονται με προαιρετικό εξοπλισμό διαφέρουν από εκείνα στον πίνακα.

**** Ενσωματωμένη μονάδα συμπύκνωσης μίγματος αέρα+νερού διατίθεται με επιπλέον χρέωση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ τα βάρη και οι διαστάσεις των μηχανημάτων που εφοδιάζονται με προαιρετικό εξοπλισμό διαφέρουν από εκείνα στον πίνακα.

***** Η κατανάλωση νερού μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με τη θερμοκρασία του νερού και του παγωτού στο τέλος της διαδικασίας κατάψυξης παρτίδας. Κάθε μοντέλο είναι διαθέσιμο με απομακρυσμένο συμπιεστή+συμπυκνωτή αέρα με επιπλέον χρέωση. ΣΗΜΕΙΩΣΗ τα βάρη και οι διαστάσεις των μηχανημάτων που εφοδιάζονται με προαιρετικό εξοπλισμό διαφέρουν από εκείνα στον πίνακα.



VALMAR GLOBAL d.o.o.
Dombrava 1a, 5293 Volčja Draga, Slovenija
Tel. +386 5 331 17 77 Fax +386 5 331 17 78
info@valmar.eu



ΣΕΙΡΑ
QUICK



WWW.VALMAR.EU

Πράκτορας/Αντιπρόσωπος

ΚΑΤΑΨΥΚΤΕΣ
ΠΑΡΤΙΔΑΣ

