



SNOWY *T&i*

GLACIERS

VALMAR COMBISYSTEM®



**3rd
EDITION**

UNE GLACE...

*résistante à la fusion,
onctueuse, souple !!!*

La nouvelle série des turbines Valmar, commercialisée sous le nom de Snowy, constitue une percée technologique dans le domaine des machines pour la fabrication de la glace artisanale. Le savoir-faire et l'expérience acquis par Valmar trouvent leur aboutissement dans ce nouveau système de sanglage COMBISYSTEM® géré par une API à commande Touch & Type.

Une turbine verticale fiable et facile à utiliser, à la portée de tous les profils professionnels, où les fiches et les capteurs traditionnels cèdent la place à un API de dernière génération capable de gérer et d'optimiser les innombrables données des différentes phases et circonstances du processus de sanglage, quelle que soit la recette et/ou la proportion des ingrédients.

Le nouveau système révolutionne les standards qualitatifs du sanglage des glaces artisanales. Il permet d'obtenir un produit résistant à la fusion, avec un foisonnement (incorporation d'air) pouvant atteindre 40% du poids de l'appareil, et une glace qui reste néanmoins parfaitement onctueuse et souple.

Au nombre des nombreuses solutions technologiques offertes, pour alléger et simplifier le travail, on peut citer l'extraction de la glace avec variation automatique et progressive de la vitesse de rotation de l'agitateur, qui facilite les opérations de marbrage et la préparation de goûts avec insertion d'autres ingrédients.



À chacun sa taille

choisissez la turbine à glace
adaptée à vos besoins !

SNOWY 5 TTi

NEW

Snowy 5 TTi est le modèle d'entrée de gamme des turbines à glace horizontales de la série TTi de Valmar. Les principales caractéristiques, avantages et bénéfices de Snowy 5 TTi tiennent à la parfaite synthèse de la commodité, de la fiabilité et de l'innovation technologique, que seule Valmar est mesure d'offrir. Disponible tant avec alimentation monophasée que triphasée.

SNOWY 7 TTi **SNOWY 12 TTi** **SNOWY 16 TTi**

Snowy 7-12-16 TTi sont les modèles de milieu de gamme de la série Snowy TTi de Valmar, uniques et incomparables, qui, au-delà de la valeur ajoutée résultant de l'équilibre entre l'innovation technologique, la fiabilité et la commodité, offrent une grande flexibilité de production, de la capacité minimale à la capacité maximale, en garantissant un niveau de qualité élevé de la structure de la glace, une particularité unique dans cette catégorie.

SNOWY 18 TTi **SNOWY 27 TTi**

NEW

La recherche et l'innovation technologique continues de Valmar, unies à l'expérience, ont permis de concevoir et de construire une série de turbines à glace horizontales de dernière génération à commande totalement électronique capables de produire toutes les 12 minutes jusqu'à 27 kg de mélange, ou 35 litres de glace terminée incorporant l'air, ayant une texture parfaitement sèche et crémeuse du premier au dernier kg de glace extraite laissant le cylindre et l'agitateur propres, ce qui réduit considérablement la gâche de chacun des cycles de production.

Certains des avantages distinctifs de Snowy 18 et 27 TTi:

- Flexibilité : capacité de production allant d'un minimum de 3 à un maximum de 27 kg;
- capacité à reprise en cas de blocage/interruption/arrêt accidentel de l'agitateur durant la phase de finalisation de la production;
- dimensions compactes;
- fiabilité, résultant de l'expérience acquise par Valmar en 30 ans de fabrication de turbines à glace ayant une capacité de production allant jusqu'à 30 kg par cycle.

BIG SIZE

**EXCLUSIVITÉ
VALMAR**

De 5 à 27 kg en 10 minutes

Valmar est le seul fabricant

à offrir une capacité de production aussi étendue !

Seules l'expérience et l'innovation technologique de Valmar pouvaient faire naître cette nouvelle gamme de turbines à glace horizontales de dernière génération offrant une flexibilité de fabrication unique, incomparable et sans précédents !

Snowy TTi est capable de produire en **seulement 10 minutes**, une durée record, **de 5 à 27 kg de mélange**, ou de 6,5 à 35 litres de crème glacée terminée incorporant l'air, des valeurs que seule Valmar est capable d'atteindre. La turbine associe la capacité et la flexibilité de production à l'innovation technologique du Combisystem®, présent sur les turbines Snowy de la série TTi, qui permet d'obtenir dans toutes les conditions de production une glace ayant une structure extraordinaire, quel que soit l'équilibre du mélange et les proportions des ingrédients utilisés.



Modèles Snowy TTi

SMALL

DE 1,5 À 5,5 KG DE MÉLANGE



SNOWY 5 TTi

MEDIUM

DE 1,5 À 7,5 KG DE MÉLANGE

DE 2 À 12,5 KG DE MÉLANGE

DE 3 À 15,5 KG DE MÉLANGE



SNOWY 7 TTi

SNOWY 12 TTi

SNOWY 16 TTi

BIG

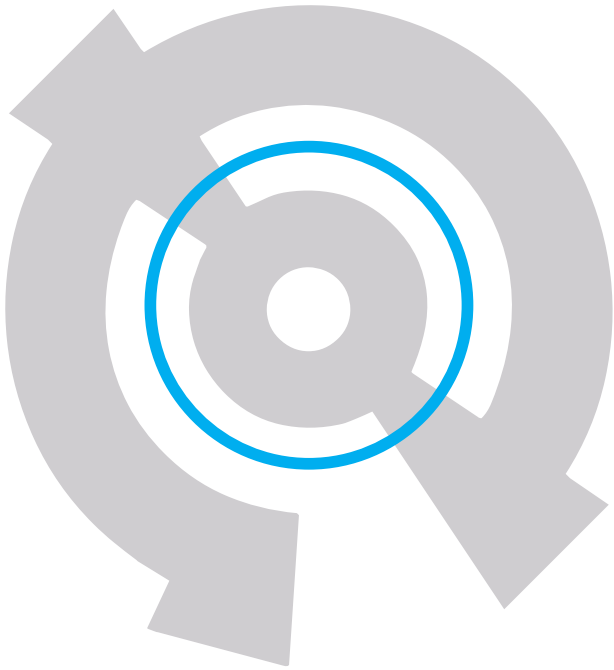
DE 3 À 18 KG DE MÉLANGE

DE 4 À 27 KG DE MÉLANGE



SNOWY 18 TTi

SNOWY 27 TTi



VALMAR COMBISYSTEM®

Choisissez la turbine à glace parfaite... pour toutes les recettes, les conditions et les quantités !

LES AVANTAGES DU SYSTÈME VALMAR COMBISYSTEM®

Vitesse de congélation garantissant la micro-cristallisation de l'eau, qui contribue à obtenir:

- une moindre sensation de froid sur le palais;
- une glace à fusion lente;
- une texture fine et lisse;
- une glace plus moelleuse.

Glace moelleuse et facile à spatuler, du fait de l'équilibre qui se crée durant la phase de congélation et d'incorporation de l'air, qui permet d'obtenir un appareil à fusion très lente et retenant tout l'air incorporé.

Le nouveau système Valmar COMBISYSTEM® regroupe un ensemble de solutions technologiques innovantes, chacune apportant sa contribution pour l'obtention du produit glacé final, de manière complémentaire mais différente, en s'adaptant automatiquement aux besoins spécifiques du travail à effectuer (refroidissement et sanglage).



Incorporation d'une plus grande quantité d'air, pour une glace qui devient:

- moins froide sur le palais;
- à fusion plus lente;
- plus résistante à la fonte, notamment sur cône;
- permet d'obtenir un foisonnement supérieur à celui des modèles antérieurs, et donc un volume vendable plus important pour un même poids et une même recette.

Flexibilité de production; grâce à la gestion électronique du système de refroidissement et d'agitation la machine peut être utilisée pour produire une quantité allant jusqu'à 20% de la capacité maximale, en garantissant une glace parfaitement onctueuse.



Valmar COMBISYSTEM®

La qualité du résultat commence par le soin des détails

01 LOGICIEL ET API



Par l'intermédiaire de l'API (Automate programmable industriel), le logiciel permet de gérer automatiquement l'ensemble des programmes, attendu qu'il s'agit d'un système intégré analogique et numérique commandant tous les processus.

02 INTERFACE TOUCH & TYPE



Offre à l'utilisateur la possibilité de choisir le mode de commande qu'il souhaite utiliser, à savoir la modalité tactile Touch ou la commande Type par l'intermédiaire du clavier traditionnel. L'écran tactile de 4,3 pouces présente des graphiques simples et clairs, immédiatement compréhensibles, permettant de gérer et de surveiller toutes les phases du travail.

03 ONDULEUR POUR LE SANGLAGE ET L'EXTRACTION



Variateur de vitesse de rotation de l'agitateur, sur une plage allant de 7 à 70 Herz. Commandé par l'intermédiaire de l'API, il permet d'obtenir un sanglage parfait effectué en fonction des caractéristiques de l'appareil, des ingrédients et des proportions ainsi que de la quantité produite. Une nouvelle fonction permet de sélectionner la gestion automatique de l'extraction de la glace, de manière à maintenir la résistance de la glace à la fusion du début à la fin de l'extraction.

04 DIMENSIONNEMENT DU CYLINDRE



Le volume du cylindre en centimètres cubes est distribué en fonction d'un rapport précis entre le diamètre et la profondeur du cylindre, étudié et testé dans le but d'obtenir une parfaite synthèse entre le rendu frigorifique, la vitesse de congélation et de micro-cristallisation de l'eau et l'optimisation de l'incorporation de l'air.

05 AGITATEUR®



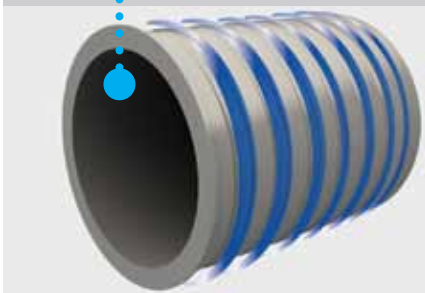
La conception particulière et l'inclinaison hélicoïdale à convergence variable des pales et les racleurs haute efficacité sont quelques-uns des éléments particuliers qui caractérisent le nouvel agitateur de la série TTi. Grâce à leur capacité d'agitation systématique et homogène de la glace, ils permettent d'obtenir un sanglage parfait sur toute la surface du cylindre, en évitant toute congélation excessive sur les pales ou au centre du cylindre (effet de croix).

06 RACLEURS®



La résistance particulière du matériau de fabrication utilisé, certifié CE pour usage alimentaire, associée à l'inclinaison spécifique au point de contact du cylindre et au ressort haute résistance exclusif, permettent d'obtenir un effet de raclage de la surface du cylindre garantissant une haute efficacité thermique et une diminution notable de la consommation d'énergie.

07 SYSTEME DE DÉTENTE DIRECTE



Système de détente directe du gaz réfrigérant sur le cylindre de sanglage par spirale creuse à diamètre variable progressif, pour optimiser le rendu frigorifique sur toute la surface du cylindre.

08 CONTRÔLE DE LA CONSISTANCE



Le contrôle de la consistance est effectué par la mesure du couple de l'agitateur en newton-mètres et de la température du gaz et de la glace à l'intérieur du cylindre. Cette solution technique permet d'obtenir la consistance souhaitée, quelle que soit la recette.

De nombreux programmes pour satisfaire toutes les exigences

La grande nouveauté des programmes "CUSTOM"

Tous les programmes disponibles prévoient des paramètres prédéfinis en mesure de garantir un sanglage parfait, mais ils peuvent aussi être personnalisés en fonctions des exigences spécifiques de l'utilisateur et être mémorisés.

21 PROGRAMMES

4 PROGRAMMES DE SANGLAGE POUR LES CRÈMES GLACÉES

3 PROGRAMMES DE SANGLAGE POUR LES GLACES AUX FRUITS

2 PROGRAMMES POUR LES GRANITÉS

6 PROGRAMMES D'EXTRACTION CONTRÔLÉE

5 PROGRAMMES CUSTOM

1 PROGRAMME POUR L'AGITATION



Capacité de production

Valmar a choisi d'indiquer la capacité de production de ses turbines à glace dans les deux unités de mesure suivantes: poids de l'appareil à glacer et volume de la glace produite après incorporation de l'air. Cette méthode permet d'identifier de manière claire et transparente la capacité de production des différents modèles, sans aucune "tromperie" découlant de la différence de poids/volume.

Quantité, en termes de poids et de volume

MODEL	GLACE								CRÉMOLATAS ET GRANITÉS		Vitesse moteur agitateur
	Production par cycle				Production horaire				Kg produits par cycle		
	Kg d'appareil introduit		Litres de glace produits		Kg d'appareil introduit		Litres de glace produits				
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
SNOWY 5 TTi monphasé	1.5	5	2	7	9	30	12	42	2	5	9
SNOWY 5 TTi	1.5	5.5	2	8	9	33	12	45	2	6	9
SNOWY 7 TTi	1.5	7.5	2	10.5	9	45	12	60	3	8	9
SNOWY 12 TTi	2	12.5	3	17	12	75	18	100	4	13	9
SNOWY 16 TTi	3	15.5	4	21	18	90	24	130	6	16	9
SNOWY 18 TTi	3	18	4	25	18	110	24	150	7	18	9
SNOWY 27 TTi	4	27	6	38	24	160	36	220	10	27	9



REMARQUE:

Les capacités peuvent changer en fonction des ingrédients utilisés, de la température ou de la consistance du produit à la fin du processus de sanglage. Toutes les spécifications mentionnées doivent être considérées comme étant approximatives. Valmar se réserve le droit de modifier, sans préavis, toutes les parties jugées nécessaires.

DIMENSIONS ET POIDS

MODÈLE	Dimensions (mm)			Poids avec condensateur à eau (kg)		Dimensions cylindre (mm)	
	L Largeur	P Profondeur	H Hauteur	Net	Brut	Ø Diamètre	P Profondeur
SNOWY 5 TTi monphasé	521	721+241	1454	248	268	267	200
SNOWY 5 TTi	521	721+241	1454	247	267	267	200
SNOWY 7 TTi	521	721+241	1454	279	299	267	250
SNOWY 12 TTi	521	721+242	1454	355	382	267	420
SNOWY 16 TTi	611	839+241	1454	380	407	267	540
SNOWY 18 TTi	611	839+241	1454	397	424	317	450
SNOWY 27 TTi	611	925+241	1454	481	508	317	640



DOUCHETTE EXTRACTIBLE



SORTIE GLACE



TOBOGGAN REPOSITIONNABLE



INFORMATIONS TECHNIQUES

MODÈLE	Alimentation électrique*			Puissance Nominale Kw	Fusible A	Consommation d'eau moyenne par cycle**** Litres	Condensation		
	Volt	Hz	Ph				Eau	Air **	Mélange air + eau ***
SNOWY 5 TTi monphasé	230	50	1	6	32	11	Eau	Air **	Mélange air + eau ***
SNOWY 5 TTi	400	50	3	6	16	11	Eau	Air **	Mélange air + eau ***
SNOWY 7 TTi	400	50	3	7.6	16	17	Eau	Air **	Mélange air + eau ***
SNOWY 12 TTi	400	50	3	10.9	20	21	Eau	Air **	Mélange air + eau ***
SNOWY 16 TTi	400	50	3	15.3	25	24	Eau	/	/
SNOWY 18 TTi	400	50	3	16.2	25	28	Eau	/	/
SNOWY 27 TTi	400	50	3	21	32	32	Eau	/	/

* Autres tensions et fréquences avec supplément.

** Unité de condensation incorporée à l'air avec supplément.

N.B. le poids et les dimensions des machines incluant cette option sont différents de ceux indiqués dans le tableau.

*** Unité de condensation incorporée mélange air + eau avec supplément.

N.B. le poids et les dimensions des machines incluant cette option sont différents de ceux indiqués dans le tableau.

**** La consommation d'eau peut varier en fonction de la température de l'eau et de la glace en fin de sanglage.

Pour tous les modèles, possibilité de demander compresseur + condensateur à air distants, avec supplément.

N.B. le poids des machines incluant cette option est différent de celui indiqué dans le tableau.

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

Revendeur/Concessionnaire