



SNOWY *T&i*

VALMAR COMBISYSTEM®

GLASSPRODUKTION



3rd
EDITION

GELATO...

len och krämig

som en Gelato skall vara!

Den nya serien av Valmars glassfrysare, Snowy, är en ny teknologiskt banbrytande uppfinning inom glasstillverkningsmaskiner. Valmars mångåriga kunnande och erfarenhet har implementerats i det nya kombisystemet, COMBISYSTEM®, ett system som regleras av det nya programmerbara styrsystemet (PLC) via Touch & Type. En användarvänlig och pålitlig glassfrysare där de traditionella programmen har blivit ersatta av det nya PLC-systemet. Detta för att man ska kunna optimera många uppgifter under olika arbetsförhållanden och under frysningens olika moment, oavsett recept och / eller dess balansering.

Det nya systemet förändrar helt den rådande kvalitetsstandarden hos gelatotillverkning och frysning. Den tillverkade gelaton är nu mer resistent mot smältning och erbjuder en volymökning upp till 40% mer av den totala mixens vikt, beroende på receptet. **Lufttillförsel till gelaton gör den mer krämig och mjuk i konsistens.** Tömning av den färdiga gelaton har nu blivit mycket enklare. Omrörarens rotationshastighet varierar automatiskt och progressivt vilket förenklar påfyllning och tillsättning av extra ingredienser.



Rätt glassfrysare för varje användare.

Välj den glassfrysare som bäst motsvarar dina behov!

SNOWY 5 TTi

NEW

Snowy 5 TTi är det senaste tillskottet av TTi-seriens glassfrysare. Dess unika egenskaper och fördelar resulterar i perfekt kombination av prestanda, pålitlighet och teknisk innovation som endast Valmar kan erbjuda. Kan fås i både en- och trefas.

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

Snowy 7-12-16 ingår i Valmar TTi:s medelstora glassfrysarsortiment. Maskinerna har ett högt värde tack vare perfekt balans mellan teknisk innovation, pålitlighet och prestanda. Utmärkande för dessa maskiner är hög och flexibel produktionskapacitet (min-max) samt hög kvalitet på glasskonsistensen. Detta gör modellerna unika i deras kategori.

SNOWY 18 TTi **SNOWY 27 TTi**

NEW

Tack vare sin ständigt pågående forskning och innovation samt dess långa erfarenhet har Valmar lyckats designa och tillverka ett brett sortiment av glassfrysare med den senaste generationens elektroniska styrning. Dessa producerar upp till 27 kg mix eller 35 liter färdig glass med lufttillförsel inkluderad. För varje liter färdig glass, från den första till den sista, uppvisas en perfekt balans mellan krämighet och konsistens. Efter avslutad frysprocess och tömning är det minimalt med glassrester i cylindern, vilket avsevärt minimerar bortfallet.

Egenskaper som gör Snowy 18 och 27 unika:

- Flexibla: från minsta 3 kg:s till maximala 27 kg:s produktion
- Automatisk omstart av omrörare i händelse av stopp i frysprocessen
- Platsbesparande
- Pålitliga tack vare Valmars 30 år långa erfarenhet av glassfrysare

BIG SIZE

**EXKLUSIVT
FÖR VALMAR**

5 till 27 kg glass på 10 minuter

*Endast Valmar erbjuder Ett så brett
sortiment av produktionskapacitet.*

Med Valmars kompetens och teknisk innovation skapas den nya generationens glassfrysare som är enastående och har en unik produktionsflexibilitet.

Snowy TTi kan producera 5 till 27 kg mix eller 6,5 till 35 liter färdig glass med lufttillförsel inkluderad. Att det endast tar 10 minuter att få färdig glass är Valmars kännetecken då den kombinerar hög kapacitet och produktionsflexibilitet med den teknologiska innovationen av Combisystemet, som finns i Snowy TTi seriens glassfrysare.

Detta resulterar i en perfekt glass med utomordentlig kvalitet oberoende av produktionsmängden, vald parameter eller ingredienser.



Snowy TTi modeller

SMALL

FRÅN 1.5 TILL 5.5 KG MIX



SNOWY 5 TTi

MEDIUM

FRÅN 1.5 TILL 7.5 KG MIX

FRÅN 2 TILL 12.5 KG MIX

FRÅN 3 TILL 15.5 KG MIX



SNOWY 7 TTi

SNOWY 12 TTi

SNOWY 16 TTi

BIG

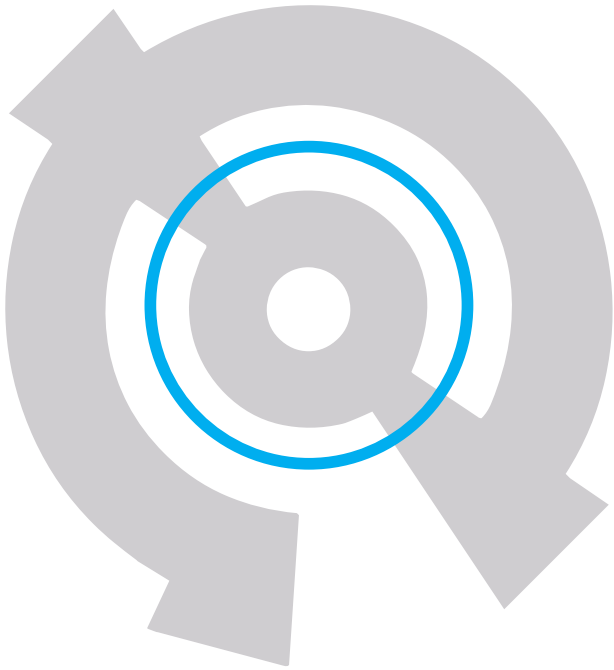
FRÅN 3 TILL 18 KG MIX

FRÅN 4 TILL 27 KG MIX



SNOWY 18 TTi

SNOWY 27 TTi



VALMAR COMBISYSTEM®

*Välj din perfekta glassfrysare ...
oavsett recept, arbetsprocess och kvantitet!*

VALMAR COMBISYSTEM® FÖRDELAR

Infrysningshastigheten förvandlar vattnet till mikro-kristaller, vilket möjliggör:

- mindre kall känsla i gommen
- en inte så snabbt smältande gelato
- fin och len konsistens
- väldigt krämig gelato

Krämig och lättarbetad med gelatospatulan. Detta tack vare balansen i frysnings- och lufttillförselprocessen.

Nya Valmar COMBISYSTEM® är en kombination av olika banbrytande lösningar som syftar till att producera gelato av högsta kvalitet genom att automatiskt anpassa sig till specifika krav på tillverkning.



Högre mängd luft införlivas i gelaton för en:

- mindre kall känsla i gommen
- en inte så snabbt smältande gelato
- håller sig längre särskilt i struten
- enastående volymökning av gelato med samma vikt och recept som med de tidigare maskinmodellerna


Flexibel produktion ner till 20% av sin maximala kapacitet för en perfekt gelato, tack vare elektroniskt kontrollerad kylnings- och omrörningssystem.



Valmar COMBISYSTEM®

Enastående kvalitet förlitar sig på enstaka detaljer


01 MJUKVARA OCH PROGRAMMERBART STYRSYSTEM (PLC)



Premere **START CYCLE** sulla tastiera per sceg


Mjukvaran är ett integrerat- och digitalt analogt system som är utformad att automatiskt kunna hantera alla program med hjälp av PLC.

02 TOUCH & TYPE



Användaren kan alltid välja att styra maskinen via den traditionella knappanelen (Type) eller använda sig utav den nya Touchpanelen. 4.3" LCD skärmen har tydliga och enkla ikoner som gör det möjligt att hantera och övervaka varje arbetsmoment.

03 INVERTER FÖR SATSFRYSNING OCH FÄRDIG PRODUKT



Omrörarens rotationsinverter, har ett intervall från 7 upp till 70 Hertz. Med den nya Snowy TTi blir frysningen perfekt tack vare PLC och frysarens inverter. Men också beroende på producerad kvantitet, mixens egenskaper och ingredienser. Nyheten är möjligheten att välja den automatiska hastighetsregleringens läge för utkommande gelaton, som gör att den inte smälter under utloppsprocessen.

04 CYLINDERNS KONSTRUKTION



Cylindern är konstruerad och testad för en garanterad och perfekt kombination av kylningens- och frysningens prestanda, mikrokristalliseringens hastighet och optimerad lufttillförsel.

05 OMRÖRAREN®



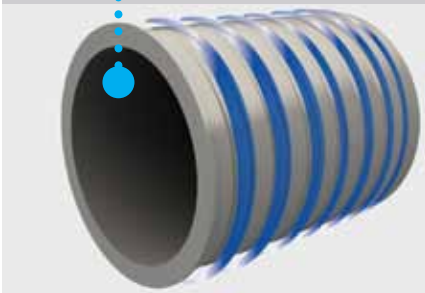
Den specialdesignade och spiralformade omröraren med sammanlöparende blad och högpresterande knivar är bara några av funktioner som utmärker den nya TTi seriens omrörare. En perfekt mixfrysning är resultatet av en systematisk och enhetlig spridning av gelato över hela cylinderytan. På så sätt undviks att gelaton fryser fast på knivar eller i mitten av cylindern.

06 KNIVAR®



Knivarnas skrapande effekt på cylinderytan resulterar i en smidig gelatotillverkningsprocess. Detta möjliggörs av materialet knivarna är tillverkade av, deras speciella lutning och den specifika fjädringen. Knivarnas material är försedd med EC-märkning för användning inom livsmedelshanterbar utrustning.

07 DIREKTA EXPANSIONSSYSTEMET



Köldmediegasens direkta expansionsystem optimerar kylningsprestandan på hela cylinderytan.

08 KONTROLL AV GELATONS KONSISTENS



Kontroll av gelatons konsistens sker genom omrörarens vridmomentsmätning i N m, kontroll av gastemperaturen samt mätning av gelaton inuti cylindern. Tack vare denna tekniska innovation erhålls önskad gelatokonsistens oberoende av recept.

Program för alla krav

Den stora nyheten är "ANPASSADE" program

Alla tillgängliga program har förprogrammerade parametrar för att säkerställa ett perfekt resultat. Parametrarna kan anpassas efter särskilda krav och lagras.

21 PROGRAM

4 ST MJÖLKBASERADE GELATO PROGRAM

3 ST FRUKTBASERADE GELATO PROGRAM

2 ST PROGRAM FÖR TILLVERKNING AV GRANITA

6 ST PROGRAM FÖR KONTROLL AV TÖMNING

5 ST FRIA PROGRAM

1 ST PROGRAM FÖR OMRÖRNING



Produktionstakten

Valmar har valt att ange produktionstakten för sina glassfrysare genom att använda två måttenheter - mixens vikt och vikten av färdigproducerad gelato, lufttillförsel inräknad - som tydligt identifierar de faktiska produktionssatser av varje enskild modell utan förväxling mellan vikt och volym.

Producerade mängder som anges i vikt och volym

MODELL	GELATO								CREMOLATA OCH GRANITA		Omrörarens motorhastighet
	Produktion per cykel				Produktion per timme				Produktion per cykel (kg)		
	Mix (kg)		Färdigproducerad Gelato (liter)		Mix (kg)		Färdigproducerad Gelato (liter)				
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
SNOWY 5 TTi 1-fas	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



Notera:

Kapaciteten kan ändras beroende på vilka ingredienser som använts, temperatur och produktens konsistens i slutet av infrysningsprocessen. Alla angivna specifikationer är endast indikationer. Valmar förbehåller sig rätten att utan förvarning ändra maskinella komponenter och teknisk information som anses nödvändigt.

DIMENSIONER OCH VIKTER

MODELL	Dimensioner (mm)			Vikt, inklusive vattenkondensor (kg)		Cylinderns dimension (mm)	
	B Bredd	D Djup	H Höjd	Netto	Brutto	Ø Diameter	D Djup
SNOWY 5 TTi 1-fas	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



ENKEL RENGÖRING



TÖMNING AV GELATO



TEKNISKA EGENSKAPER



TEKNISKA EGENSKAPER

MODELL	Ström*			Effekt	Säkring	Genomsnittlig vattenförbrukning per cykel****	Kondensorenhet		
	Volt	Hz	Ph				Kw	A	Liter
SNOWY 5 TTi 1-fas	230	50	1	6	32	11	Vatten	Air **	Blandning luft+vatten ***
SNOWY 5 TTi	400	50	3	6	16	11	Vatten	Air **	Blandning luft+vatten ***
SNOWY 7 TTi	400	50	3	7.6	16	17	Vatten	Air **	Blandning luft+vatten ***
SNOWY 12 TTi	400	50	3	10.9	20	21	Vatten	Air **	Blandning luft+vatten ***
SNOWY 16 TTi	400	50	3	15.3	25	24	Vatten	/	/
SNOWY 18 TTi	400	50	3	16.2	25	28	Vatten	/	/
SNOWY 27 TTi	400	50	3	21	32	32	Vatten	/	/

* Enligt förfrågan kan annan spänning och frekvens väljas mot extra kostnad

**Inbyggd luftkondensor finns som tillval mot extra kostnad.

N.B. vikt och dimensioner på maskiner utrustade med tillvalsutrustning skiljer sig från de i tabellen.

***Inbyggd luft+vatten kondensor finns som tillval mot extra kostnad.

N.B. vikt och dimensioner på maskiner utrustade med tillvalsutrustning skiljer sig från de i tabellen.

****Vattenförbrukningen kan variera beroende på vatten- och gelatotemperaturen i slutet av mixens frysningsprocess.

Enligt förfrågan kan alla modeller fås med extern kompressor + luftkondensor mot extra kostnad.

N.B. vikt och dimensioner på maskiner utrustade med tillvalsutrustning skiljer sig från de i tabellen.

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

Återförsäljare

VALMAR SCANDINAVIA AB

Knivgatan 9

212 28 Malmö

+46 40 295565 (Växel)

www.valmar.se

e-post: info@repro.se