VALMAR

SÉRIE
QUICK

PASTEURISATEUR ET CUVES

SWEETY QUICK
SWEETY AGE QUICK

FR

SÉRIE
QUICK

PASTEURISATION ET MATURATION

Valmar, à travers Sweety et Sweety Age, met sa technologie et ses 30 années d'expérience dans le domaine de la glace à la disposition des fabricants de glace. Ces pasteurisateurs et cuves de maturation sont précis, travaillent dur et ont des taux de production très flexibles. Une attention particulière est toujours accordée à l'optimisation de la consommation d'eau et d'énergie.

BIG SIZE

QUALITÉ

PERFORMANCES

FLEXIBILITÉ

BIG SIZE

SÉRIE
QUICK

QUALITÉ

La qualité du mélange pasteurisé et - après processus de sanglage - de la glace dépend des solutions technologiques Valmar mises en œuvre dans les pasteurisateurs Sweety Quick.

Traitement thermique de type Bain-Marie - chauffage et refroidissement. La surface à chauffer ou à refroidir est entièrement en contact avec le glycol. Ce qui entraîne une vitesse plus élevée d'échange thermique et une variation réduite entre la température du produit, du glycol et l'inertie thermique réduite.

PERFORMANCES

2 vitesses d'agitation autonomes générées par le microprocesseur.
La première vitesse est consacrée à la production, la deuxième à la maturation.

SÉRIE
QUICK

FLEXIBILITÉ

Grâce au système de chauffage et à la fonction de commande du microprocesseur, les pasteurisateurs Valmar produisent une quantité minimale de 20 l de mélange de glace (modèle avec une capacité de 60 l) et une quantité minimale de 40 l et 60 l de mélange de glace (modèles avec une capacité de 130 l et 180 l). Permettent de produire uniquement ce dont vous avez besoin, à chaque fois que vous en avez besoin, sans perte.

20	40	60
⌄	⌄	⌄
60	130	175

BIG SIZE

Valmar a conçu BIG SIZE également pour les modèles Sweety et Sweety Age. Une ligne EXCLUSIVE de machines ayant des taux de production élevés, pouvant atteindre 175 litres par cycle. Les modèles BIG SIZE remplissent les exigences des ateliers de travail les plus astreignants ainsi que celles de tout type de recette.

175 L.

SÉRIE
QUICK

GAMME DE PRODUITS

Pasteurisateurs électroniques et cuves de maturation pour la gestion automatique de chaque étape du processus de traitement du mélange de glace (pasteurisation, refroidissement, maturation), ainsi que toute la qualité hygiénique du produit.

SWEETY

SWEETY AGE

SWEETY
QUICK

CUVE

Cuve monobloc en acier inoxydable, bords lisses. Fond incliné vers le robinet pour accélérer le débit d'extraction pour une application facile et rapide des règles d'hygiène dans la cuve.

AGITATEUR

Agitateur entièrement en acier inoxydable, amovible et lavable. Les différentes vitesses d'agitation rendent possibles la dispersion et la solubilisation d'ingrédients solides dans le mélange. Système de retenue de débit du mélange de livraison conventionnelle pour éviter l'effet de mousse.

SWEETY
QUICK

ROBINET

Robinet en acier inoxydable pour l'érogation du mélange, entièrement amovible.
Fourni avec le système de rejet de mélange permettant débarrasser le robinet des résidus du mélange après érogation. Un bouton-poussoir dédier permet de lancé le système de lavage pour débarrasser la machine des résidus d'érogation.

PANNEAU DE CONTRÔLE

Design clair et intuitif pour une utilisation beaucoup plus simple. Incliné vers l'utilisateur pour être visible dans toutes les directions. Contrôle entier de la transformation par la machine via un clavier. Affichage numérique pour la vérification et la modification des paramètres de la machine en temps réel.

MICROPROCESSEUR

Microprocesseur permettant de gérer des arrêts non intentionnels de la machine. La machine reprend à partir de l'étape où elle se trouvait avant l'arrêt lorsque les paramètres de température et de temps montrent que le mélange réalisé a gardé sa salubrité intacte. Autrement, un signal acoustique et visuel alerte l'utilisateur.

DOUBLE COUVERCLE

Double couvercle avec système de soulèvement à piston pour une introduction facile d'ingrédients – liquides et solides - même si le produit est en cours sans arrêt du programme sélectionné.

OPTIONS

Préréglé pour l'installation de l'imprimante (en option) pour vérifier attentivement que toutes les étapes de production sont toujours réalisées conformément aux normes HACCP.

SWEETY
QUICK

PROGRAMMES

Interface d'utilisateur très simple pour une utilisation rapide et intuitive. Elle offre la possibilité de modifier la température et le temps en fonction des produits en cours.

PRÉVENTION DE GLACE

Tous les modèles Sweety gardent toujours la bonne consistance du mélange pendant le refroidissement, même en cas de quantité réduite dans la cuve.

SWEETY AGE
QUICK

AGITATEUR

Ce agitateur est différent de celui installé dans les pasteurisateurs. Conçu spécialement pour tous les mélanges de transformation doux et réguliers, même en cas de modèle big size.

ROBINET

Robinet en acier inoxydable de 18/10, entièrement amovible et lavable.
Fourni avec le système d'extraction du mélange permettant débarrasser le robinet des résidus du mélange après érogation. Système de lavage utilisé via un bouton-poussoir sur le panneau de commande pour débarrasser la machine des résidus d'érogation.

SÉRIE
QUICK

DIMENSIONS ET POIDS

		DIMENSIONS (mm)			POIDS AVEC CONDENSATEUR À EAU (kg)		CAPACITÉ CUVE (L)	
		L Largeur	P Profondeur	H Hauteur	NET	BRUT	MIN	MAX
SWEETY	60 Quick i *Monophasé*	350	950	1030	182	199	20	60
	60 Quick	350	950	1030	186	203	20	60
	130 Quick	520	950	1030	220	237	40	125
	180 Quick	640	950	1030	248	269	60	175
SWEETY AGE	60 Quick	350	950	1030	114	131	20	60
	130 Quick	520	950	1030	160	177	40	125
	180 Quick	640	950	1030	166	187	60	175

REMARQUE:
Les taux de production peuvent varier en fonction des ingrédients utilisés et du mode d'agitation sélectionné.
Toutes les spécifications mentionnées doivent être considérées comme étant approximatives.
Valmar se réserve le droit de modifier, sans préavis, toutes les parties jugées nécessaires.

INFORMATIONS TECHNIQUES

SÉRIE QUICK

		ALIMENTATION ÉLECTRIQUE*			PUISSANCE NOMINALE	FUSIBLE À RETARDEMENT	CONDENSATION		
		Volt	Hz	Ph	Kw	A	EAU	AIR	AIR+ EAU
SWEETY	60 Quick i *Monophasé*	230	50	1	3	16	OUI	OUI**	OUI***
	60 Quick	400	50	3	8	16	OUI	OUI**	OUI***
	130 Quick	400	50	3	12.5	20	OUI	OUI**	OUI***
	180 Quick	400	50	3	15.6	32	OUI	À DISTANCE	NON
SWEETY AGE	60 Quick	230	50	1	0.6	10	OUI	OUI**	NON
	130 Quick	230	50	1	1	10	OUI	OUI**	NON
	180 Quick	230	50	1	1.5	10	OUI	OUI**	NON

* Autres tensions et fréquences disponibles en option.
** Unité de condensation d'air intégrée disponible en option.
N.B. Les poids et dimensions des machines équipées de dispositifs en option sont différents de ceux de la table.
*** Unité de condensation de mélange d'air et d'eau intégrée disponible en option.
N.B. Les poids et dimensions des machines équipées de dispositifs en option sont différents de ceux de la table.
**** La consommation d'eau peut varier en fonction de la température de l'eau et de la glace à la fin du processus de sanglage.
Tous les modèles sont disponibles avec un compresseur à distance + un condenseur à air en option.
N.B. Les poids et dimensions des machines équipées de dispositifs en option sont différents de ceux de la table.

SÉRIE
QUICK

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

WWW.VALMAR.EU

PASTEURISATEUR

Revendeur/Concessionnaire