



SERIA
QUICK

PASTERYZACJA I DOJRZEWANIE

SWEETY QUICK
SWEETY AGE QUICK

PL

SERIA
QUICK

PASTERYZACJA I DOJRZEWANIE

Firma Valmar w oparciu o ponad 30-letnie doświadczenie oferuje producentom lodów urządzenia Sweety i Sweety Age. Nasze pasteryzatory i dojrzewalniki są urządzeniami precyzyjnymi i wydajnymi, o bardzo elastycznej wydajności produkcyjnej. Zawsze poświęcamy szczególną uwagę optymalizacji zużycia wody i energii.

BIG SIZE





JAKOŚĆ



WYDAJNOŚĆ



ELASTYCZNOŚĆ



BIG SIZE



SERIA
QUICK



JAKOŚĆ

Wysoka jakość pasteryzowanej mieszanki, a następnie (po poddaniu jej procesowi zamrażania) gotowych lodów, uzyskiwana jest dzięki rozwiązaniom technologicznym wdrożonym przez Valmar w serii pasteryzatorów Sweety Quick.

Obróbka termiczna w kąpeli wodnej – zarówno podgrzewanie, jak i chłodzenie. Grzana lub chłodzona powierzchnia ma bezpośredni kontakt z glikolem. Rezultatem jest lepsza przewodność termiczna oraz mniejsze różnice między temperaturą produktu, glikolu, oraz mniejsza bezwładność termiczna.



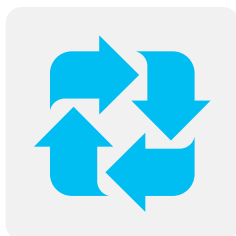
PASTERYZATORY





WYDAJNOŚĆ

2 prędkości mieszania sterowane autonomicznie przez mikroprocesor. Pierwsza prędkość ma zastosowanie w produkcji, a druga w dojrzewaniu.



SERIA
QUICK



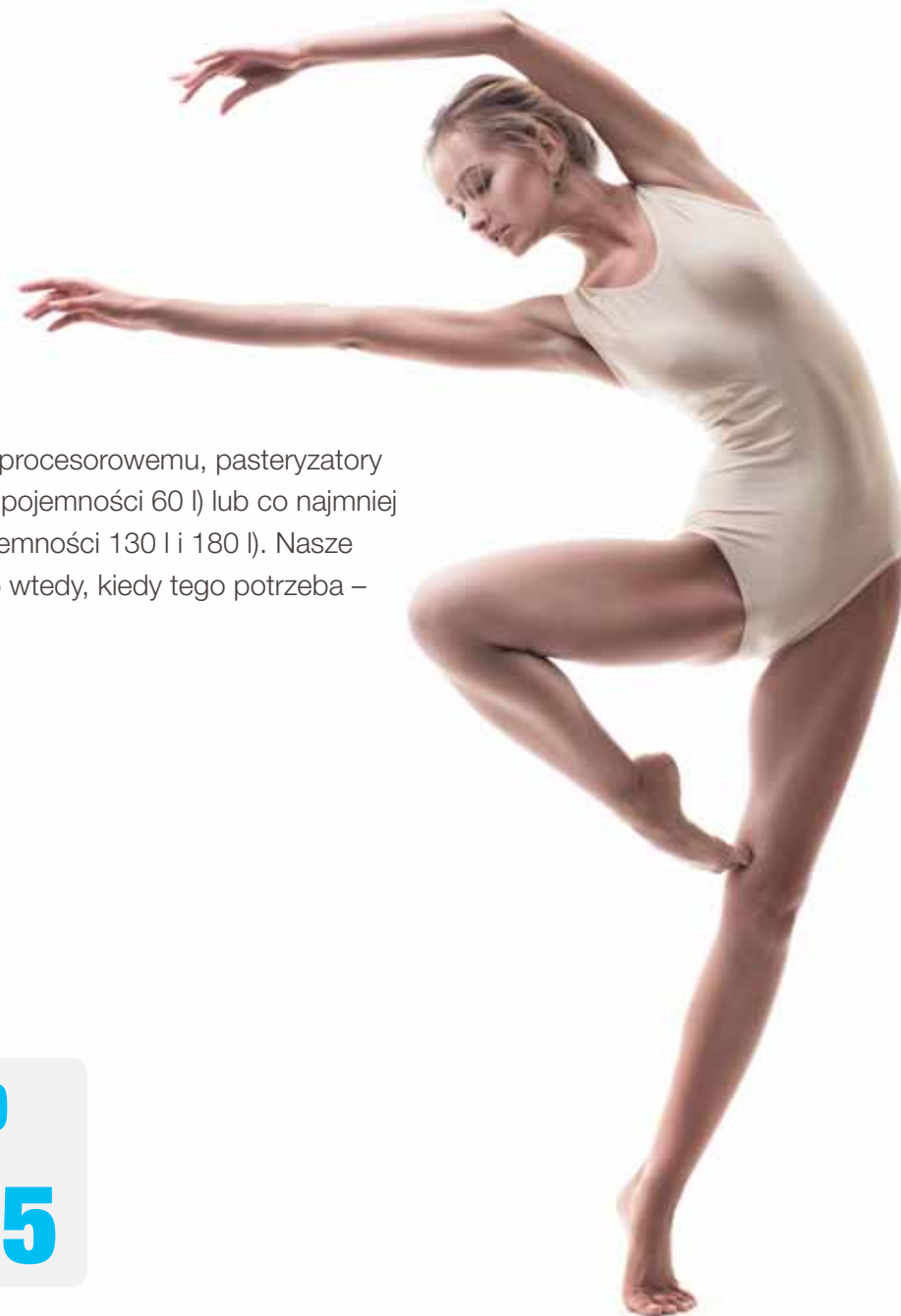
ELASTYCZNOŚĆ

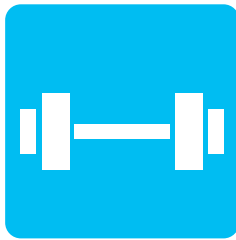
Dzięki systemu podgrzewania oraz sterowaniu mikroprocesorowemu, pasteryzatory Valmar mogą produkować co najmniej 20 l (model o pojemności 60 l) lub co najmniej 40 l/60 l mieszanki do lodów włoskich (modele o pojemności 130 l i 180 l). Nasze urządzenia produkują tylko to, czego potrzeba i tylko wtedy, kiedy tego potrzeba – bez niepotrzebnych odpadów.

20
∨
60

40
∨
130

60
∨
175





BIG SIZE

Rozmiar BIG SIZE jest dostępny również dla modeli Sweety i Sweety Age firmy Valmar. EKSKLUZYWNA linia maszyn o wysokiej wydajności produkcyjnej – do 175 l/cykl. Modele BIG SIZE spełniają wymagania najbardziej wymagających producentów lodów oraz są kompatybilne ze wszelkimi rodzajami receptur.

175
L.



SERIA
QUICK

WACHLARZ PRODUKTÓW

Elektryczne pasteryzatory i dojrzewalniki umożliwiające automatyczne zarządzanie wszystkimi procesami produkcyjnymi mieszanki lodów (pasteryzacja, chłodzenie, dojrzewanie), jak również gwarantujące, że produkt będzie bezpieczny dla zdrowia.

PASTERYZATORY



SWEETY



SWEETY
AGE

SWEETY
QUICK



ZBIORNIK

Pojedynczy zbiornik ze stali nierdzewnej o gładkich ścianach. Dno nachylone w kierunku zaworu wylotowego przyspiesza wypływ mieszanki i umożliwia szybkie i łatwe czyszczenie wnętrza zbiornika.



MIESZADŁO

Mieszadło wykonane w całości ze stali nierdzewnej, z możliwością demontażu i mycia. Składniki stałe mieszanki są szybko rozpuszczane i dyspergowane dzięki wysokim prędkościom mieszania. Dostarczany w komplecie system ograniczający przepływ podczas mieszania, zapobiegający spienianiu mieszanki.

SWEETY
QUICK



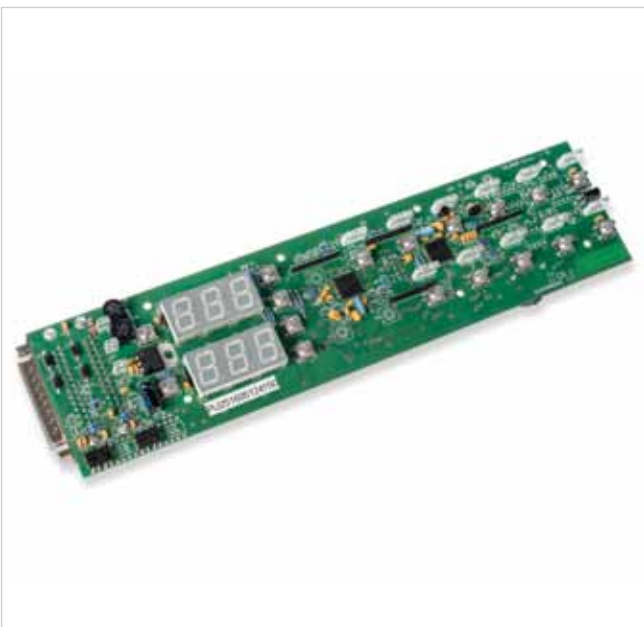
ZAWÓR

Zawór ze stali nierdzewnej umożliwiający pobieranie mieszanki, kompletnie demontowalny, z systemem tłoczenia mieszanki zapobiegającym pozostawianiu resztek produktu po zakończeniu poboru. Specjalny przycisk aktywuje system mycia pozwalający oczyścić maszynę z pozostałości produktu.



PANEL STEROWANIA

Przejrzysta i intuicyjna konstrukcja, ułatwiająca obsługę. Panel jest nachylony w stronę użytkownika, dzięki czemu jest widoczny ze wszystkich stron. Możliwość sterowania wszystkimi procesami maszyny za pomocą klawiatury. Diodowy wyświetlacz numeryczny pozwalający sprawdzać i modyfikować parametry maszyny w czasie rzeczywistym.



MIKROPROCESOR

Mikroprocesor zapobiegający niepożądanym zatrzymaniom maszyny. Maszyna wznawia pracę od momentu, w którym została zatrzymana, o ile parametry czasu i temperatury sygnalizują, że mieszanka jest nadal bezpieczna dla zdrowia. W przeciwnym wypadku operator zostanie zaalarmowany przez alarm dźwiękowy i optyczny.



PODWÓJNA POKRYWA

Podwójna pokrywa wyposażona w system otwierania obsługiwany siłownikiem hydraulicznym, ułatwiająca dodawanie składników płynnych i stałych nawet podczas procesu produkcji, bez konieczności zatrzymywania wybranego programu.

OPCJE

Przygotowanie do instalacji drukarki (opcjonalnej) dokumentującej realizację wszystkich etapów produkcji zgodnie z normami HACCP.

**SWEETY
QUICK**



PROGRAMY

Prosty interfejs użytkownika umożliwiający szybką i intuicyjną obsługę. Możliwość modyfikacji temperatury i czasu w zależności od przerabianego produktu.



ZAPOBIEGANIE WYSTĘPOWANIU GRUDÉK LODU

Wszystkie modele Sweety zawsze zachowują właściwą konsystencję mieszanki podczas schładzania, nawet w przypadku niższej jakości produktu w zbiorniku.

**SWEETY AGE
QUICK**



MIESZADŁO

To mieszadło różni się od tego montowanego w pasteryzatorach. Zostało specjalnie zaprojektowane, aby łagodnie i równomiernie mieszać wszystkie typy mieszanki produktu, nawet w przypadku modeli o dużych pojemnościach (big size).



ZAWÓR

Zawór ze stali nierdzewnej 18/10 z systemem tłoczenia mieszanki zapobiegającym pozostawianiu resztek produktu po zakończeniu poboru. System mycia obsługiwany specjalnym przyciskiem na panelu sterowania, usuwający resztki produktu z maszyny.

SERIA
QUICK

WYMIARY I MASY

		WYMIARY (mm)			MASA WRAZ ZE SKRAPLACZEM (kg)		POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA		
		szer. szerokość	gł. głębokość	wys. wysokość	NETTO	BRUTTO	MIN	MAKS	
SWEETY	60 Quick i <i>Jedna faza</i>	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	

WSKAZÓWKA

Prędkość produkcji może się wahać w zależności od dobranych składników oraz wybranego trybu mieszania. Wszystkie dane techniczne są przybliżone.

Valmar zastrzega sobie prawo do modyfikowania bez wcześniejszego powiadomienia wszystkich części maszyny.

PASTERYZATORY

FUNKCJE TECHNICZNE

SERIA
QUICK

		ZASILANIE*			MOC ZNAMIONIEWA	BEZPIECZNIK zwłoczny	SKRAPLACZ			
		V	Hz	Faz.	kW	A	WODA	POWIETRZE	POWIETRZE +WODA	
SWEETY	60 Quick i <i>Jedna faza</i>	230	50	1	3	16	TAK	TAK**	TAK***	
	60 Quick	400	50	3	8	16	TAK	TAK**	TAK***	
	130 Quick	400	50	3	12.5	20	TAK	TAK**	TAK***	
	180 Quick	400	50	3	15.6	32	TAK	REMOTA	NIE	
SWEETY AGE	60 Quick	230	50	1	0.6	10	TAK	TAK**	NIE	
	130 Quick	230	50	1	1	10	TAK	TAK**	NIE	
	180 Quick	230	50	1	1.5	10	TAK	TAK**	NIE	

* Bez dopłaty dostępne są inne napięcia i częstotliwości.

** Za dopłatą dostępna jest wersja z wbudowanym skraplaczem.

Należy pamiętać, że masy i wymiary maszyn z wyposażeniem opcjonalnym różnią się od podanych w tabeli.

*** Za dopłatą dostępny mieszany skraplacz powietrze + woda.

Należy pamiętać, że masy i wymiary maszyn z wyposażeniem opcjonalnym różnią się od podanych w tabeli.

**** Zużycie wody może się wahać w zależności od temperatury wody i lodów na końcu procesu zamrażania. Za dopłatą wszystkie modele mogą być wyposażone w oddzielną sprężarkę i skraplacz. **Należy** pamiętać, że masy i wymiary maszyn z wyposażeniem opcjonalnym różnią się od podanych w tabeli.

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



SERIA
QUICK



WWW.VALMAR.EU

Sprzedawca/Dystrybutor

PASTERYZATORY