



SÉRIE
QUICK

PASTEURIZADORAS E TANQUES

SWEETY QUICK
SWEETY AGE QUICK

PT

SÉRIE
QUICK

PASTEURIZAR MATURAR

A Valmar disponibiliza aos produtores de sorvetes a sua tecnologia e a sua experiência de mais de trinta anos no setor do sorvete com Sweety e Sweety Age, pasteurizadoras e tanques de maturação precisos, incansáveis e com uma grande flexibilidade produtiva, sempre visando a otimização dos consumos hídricos e elétricos.

BIG SIZE





QUALIDADE



RENDIMENTO



FLEXIBILIDADE



BIG SIZE



SÉRIE
QUICK



QUALIDADE

A qualidade da mistura pasteurizada e portanto após a fase de mantecação também do sorvete é determinada pelas soluções tecnológicas que a Valmar inseriu na sua série de pasteurizadoras Sweety Quick.

Tratamento térmico de banho-maria quer no aquecimento quer no resfriamento com glicol de contato total com a superfície a aquecer ou resfriar para uma superior velocidade de permuta térmica e com uma diferença mínima entre temperatura do produto e glicol e uma reduzida inércia térmica.



PASTEURIZADORAS





RENDIMENTO

2 velocidades de agitação geridas de maneira automática pelo microprocessador instalado, 1 para a fase de produção e 1 para a fase de maturação.



SÉRIE
QUICK



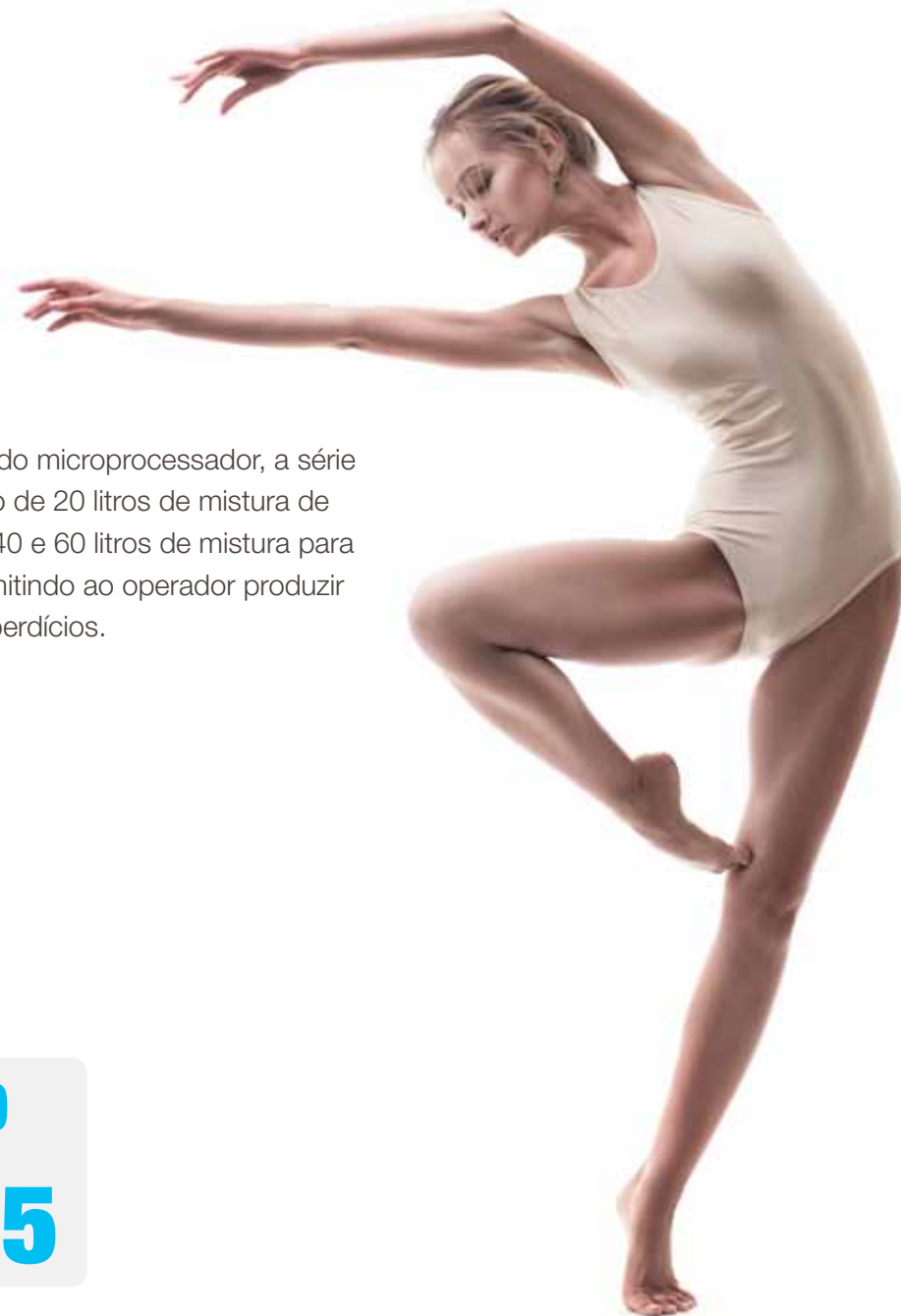
FLEXIBILIDADE

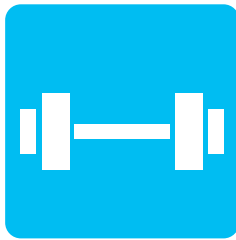
Graças ao sistema de aquecimento e aos controles do microprocessador, a série de pasteurizadoras Valmar pode produzir um mínimo de 20 litros de mistura de sorvete para o modelo de 60 litros e um mínimo de 40 e 60 litros de mistura para os modelos de 130 e 180 litros de capacidade, permitindo ao operador produzir apenas o necessário, quando for preciso, sem desperdícios.

20
∨
60

40
∨
130

60
∨
175





BIG SIZE

Também para os modelos Sweety e Sweety Age, a Valmar criou a EXCLUSIVA linha BIG SIZE, máquinas com grande capacidade produtiva, até 175 litros por ciclo, aptas para os laboratórios de sorveteria mais exigentes, mas com grandes capacidades de se adaptar às necessidades de qualquer tipo de receita.

175
L.



SÉRIE
QUICK

GAMA DE PRODUTOS

Pasteurizadoras e tanques de maturação eletrônicos, capazes de gerir de maneira automática todas as fases do tratamento da mistura de sorvete (pasteurização, resfriamento, maturação), garantindo ao operador a salubridade total do produto.

PASTEURIZADORAS



SWEETY



SWEETY
AGE

SWEETY
QUICK



A CUBA

Cuba monolítica em aço inoxidável lisa com fundo inclinado para a torneira permitindo a saída total da mistura e portanto uma sanitização mais rápida do interior da cuba.



O AGITADOR

Agitador fabricado completamente em aço inoxidável, desmontável e lavável. Associado às velocidades de agitação permite dispersar e solubilizar rapidamente todos os ingredientes sólidos no interior da mistura. Quebra-fluxo de série para a produção de quantidades mínimas para evitar o efeito “espuma” na mistura.

**SWEETY
QUICK**



A TORNEIRA

Torneira para tirar a mistura da cuba realizada inteiramente em aço inoxidável, desmontável em todas as suas partes, com sistema de refluxo da mistura não fornecida para o interior da cuba. Também está provida, premindo a tecla especial, de sistema de lavagem dedicado para eliminar completamente qualquer resíduo de mistura após cada fornecimento.



O PAINEL DE COMANDOS

Simple e intuitivo, é inclinado para o operador para ser sempre visível de qualquer posição. O teclado físico permite a gestão total de todos os trabalhos da máquina, enquanto o ecrã numérico de led permite verificar e modificar em qualquer momento os parâmetros da máquina.



O MICROPROCESSADOR

Microprocessador capaz de gerir as paradas involuntárias da máquina, permitindo ao ciclo de recomeçar a partir de onde tinha sido interrompido se os parâmetros de temperatura e tempo alcançados durante a fase de parada não influenciaram a salubridade da mistura. Caso contrário, um sinal acústico e luminoso avisará o operador.



TAMPA DUPLA

Tampa dupla com elevação por êmbolos hidráulicos. A abertura de segurança possibilita ao operador a introdução segura de ingredientes sólidos e líquidos também com a máquina em funcionamento sem ter que parar o ciclo seleccionado.

OS ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Predisposição para inserção de impressora (opcional) para controlar sempre minuciosamente que todas as fases do trabalho sejam realizadas segundo as normas HACCP.

SWEETY QUICK



PROGRAMAS

Ficha simplificada, para uma utilização rápida e imediata, com a possibilidade de modificar temperatura e duração de acordo com as operações e os produtos a realizar.



A FUNÇÃO ANTI-GELO

Durante a fase de resfriamento permite a todos os modelos Sweety ter sempre a mistura à consistência correta, mesmo quando a quantidade de produto no interior da cuba for mínima.

SWEETY AGE QUICK



O AGITADOR

Agitador fabricado completamente em aço inoxidável, desmontável e lavável. Associado às velocidades de agitação permite dispersar e solubilizar rapidamente todos os ingredientes sólidos no interior da mistura. Quebra-fluxo de série para a produção de quantidades mínimas para evitar o efeito “espuma” na mistura.



A TORNEIRA

Torneira para tirar a mistura da cuba realizada inteiramente em aço inoxidável, desmontável em todas as suas partes, com sistema de refluxo da mistura não fornecida para o interior da cuba. Também está provida, premindo a tecla especial, de sistema de lavagem dedicado para eliminar completamente qualquer resíduo de mistura após cada fornecimento.

SÉRIE
QUICK

DIMENSÕES E PESO

		DIMENSÕES (mm)			PESO COM CONDENSADOR A ÁGUA (kg)		CAPACIDADE DA CUBA (L)		
		L Largura	P Profundidade	H Altura	LÍQUIDO	BRUTO	MÍN	MÁX	
SWEETY	60 Quick i <i>Monofásico</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	

OBSERVAÇÃO:

a capacidade de produção pode variar de acordo com o tipo de ingredientes utilizados e com o tipo de agitação seleccionada.

As informações técnicas referidas só têm valor indicativo.

A Valmar reserva-se o direito de produzir todas as alterações necessárias sem obrigação de aviso prévio.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

SÉRIE
QUICK

		ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA*			POTÊNCIA NOMINAL	FUSÍVEIS de ação lenta	CONDENSAÇÃO			
		Volt	Hz	Ph			Kw	A	ÁGUA	
SWEETY	60 Quick <i>Monofásico</i>	230	50	1	3	16	SIM	SIM**	SIM***	
	60 Quick	400	50	3	8	16	SIM	SIM**	SIM***	
	130 Quick	400	50	3	12.5	20	SIM	SIM**	SIM***	
	180 Quick	400	50	3	15.6	32	SIM	REMOTA	NÃO	
SWEETY AGE	60 Quick	230	50	1	0.6	10	SIM	SIM**	NÃO	
	130 Quick	230	50	1	1	10	SIM	SIM**	NÃO	
	180 Quick	230	50	1	1.5	10	SIM	SIM**	NÃO	

* Outras tensões e frequência estão disponíveis por um custo adicional.

** Unidade condensadora a ar incorporada por um custo adicional.

N.B. pesos e dimensões das máquinas com esta opção são diferentes dos indicados na tabela

*** Unidade condensadora incorporada mista ar + água por um custo adicional.

N.B. pesos e dimensões das máquinas com esta opção são diferentes dos indicados na tabela

**** O consumo de água pode variar com base na temperatura da mesma e do sorvete no fim do batimento.

Possibilidade para todos os modelos de solicitar o compressor + condensador por ar à distância, por um custo adicional.

N.B. os pesos das máquinas com esta opção são diferentes dos indicados na tabela.

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



SÉRIE
QUICK



WWW.VALMAR.EU

Revendedor/Concessionário

PASTEURIZADORAS