



МОДЕЛИ
QUICK



ПАСТЕРИЗАЦИЯ И СОЗРЕВАНИЕ

SWEETY QUICK
SWEETY AGE QUICK

RU

МОДЕЛИ
QUICK

ПАСТЕРИЗАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Через продукты Sweety и Sweety Age компания Valmar делится своей технологией и 30-ти летним опытом производства мороженого с его производителями. Эти пастеризаторы и емкости для выдержки являются высоко точными, технологичными, соответствующими высоким требованиям. Всегда особое внимание уделяется оптимизации потребления воды и энергии.

БОЛЬШОЙ РАЗМЕР





КАЧЕСТВО



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ



ГИБКОСТЬ



БОЛЬШОЙ РАЗМЕР



МОДЕЛИ
QUICK



КАЧЕСТВО

Качество пастеризованной смеси и следовательно мороженого, после его фрезерования, зависит от технологических решений Valmar, реализованных в пастеризаторах Sweety Quick.

Термическая обработка в бемаре — это и нагревание, и охлаждение. Нагреваемая или охлаждаемая поверхность находится в полном контакте с гликолем. В результате получается более высокая скорость теплового обмена, уменьшается неравномерность температур между продуктом и гликолем, понижается тепловая инерция.



ПАСТЕРИЗАТОРЫ





ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

2 скорости перемешивания автономно регулируются микропроцессором.
Одна скорость предназначена для производства а другая для созревания.



МОДЕЛИ
QUICK



ГИБКОСТЬ

Благодаря системе подогрева и функции микропроцессорного управления, пастеризаторы Valmar производят мин. количество смеси мороженого 20 л (для модели с 60-ти литровой емкостью) и мин. 40 и 60 л. смеси мороженого (для моделей с 130-ти и 180-ти литровыми емкостями). Что позволяет производить только востребованный объем, исключая отходы производства.

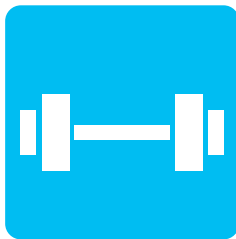
20
∨
60

40
∨
130

60
∨
175



ПАСТЕРИЗАТОРЫ



БОЛЬШОЙ РАЗМЕР

Valmar также предлагает модели Sweety и Sweety Age больших размеров. Это **ЭКСКЛЮЗИВНАЯ** линия высокопроизводительных машин с производством до 175 л за один цикл. Модели **БОЛЬШОГО РАЗМЕРА** отвечают требованиям самых требовательных производителей.

175
L.



МОДЕЛИ QUICK

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

Электронные пастеризаторы и емкости для созревания оснащены автоматическим управлением каждого этапа производства мороженого (пастеризация, охлаждение, выдержка) и получения качественного продукта.

ПАСТЕРИЗАТОРЫ



SWEETY



SWEETY
AGE

SWEETY
QUICK



БАК

Моно - бак из нержавеющей стали с гладкими поверхностями. Дно наклонено к крану для ускорения выхода смеси, легкой и быстрой очистки бака.



МЕШАЛКА

Мешалка сделана полностью из нержавеющей стали, съемная и моющиеся. Разные скорости перемешивания позволяют быстро размешивать и растворять в смеси твердые ингредиенты. Предоставляется стандартная система ограничения потока смеси для избежания образования пены.

**SWEETY
QUICK**



КРАН

Кран из нержавеющей стали для слива смеси, полностью съемный. Предоставляется с системой отвода смеси, для избежания остатков продукции внутри крана, после слива. Специальная кнопка управляет системой промывки, для очистки машины от остатков смеси.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Простая и интуитивно понятная для более легкого использования. Наклонена к пользователю, чтобы была видна с любой стороны. Полный контроль процессом автоматической обработки с помощью клавиатуры. Цифровой светодиодный дисплей для проверки и изменения параметров работы машины в режиме реального времени.



МИКРОПРОЦЕССОР

Микропроцессор для управления при непреднамеренных остановках машины. Машина перезапускается с того момента, когда была прервана ее работа, если время и температурные параметры показывают, что обрабатываемая смесь сохранила свои параметры по качеству. В противном случае акустический и визуальный сигнал предупредит оператора об обратном.



ДВОЙНАЯ КРЫШКА

Двойная крышка с системой поднятия гидравлическим приводом для легкой заправки как жидкими, так и твердыми ингредиентами даже в процессе производства продукта, без остановки выбранной программы.

ОПЦИИ

Опция для установки принтера (по желанию) для тщательной проверки всех стадий производства на соответствие их стандартам HACCP.

**SWEETY
QUICK**



ПРОГРАММЫ

Пользовательский интерфейс очень прост для быстрого и интуитивного использования. Он предусматривает возможность изменения температуры и времени в зависимости от процесса обработки продуктов.



ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ЛЬДА

Все модели Sweets всегда держат правильную консистенцию смеси при охлаждении, даже в случае снижения количества продукта в баке.

**SWEETY AGE
QUICK**



МЕШАЛКА

Эта мешалка отличается от тех, которые устанавливаются в пастеризаторах. Специально разработана для мягкого и равномерного смешивания всей обрабатываемой смеси, даже в моделях больших размеров.



КРАН

Кран из нержавеющей стали 18/10, полностью съемный и моющийся. Предоставляется с системой отвода смеси, для избежания остатков смеси внутри крана после слива. Система чистки, которая управляется специальной кнопкой на панели управления, предназначена для очищения машины от остатков смеси.

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ И ВЕС

МОДЕЛИ
QUICK

		РАЗМЕРЫ (ММ)			ВЕС, В КОМПЛЕКТЕ С ВОДЯНЫМ КОДЕНСАТОРОМ (КГ)		ЕМКОСТЬ БАКА (Л.)	
		ШИРИНА	ГЛУБИНА	ВЫСОТА	НЕТТО	ГРОСС	МИН.	МАКС.
SWEETY	60 Quick i однофазный	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

ЗАМЕТКА

Производственные показатели могут меняться в зависимости от используемых ингредиентов и выбранного режима перемешивания. Все указанные характеристики должны рассматриваться как приблизительные. Valmar оставляет за собой право вносить изменения в любые компоненты, без предварительного уведомления, если сочтет это необходимым.

ПАСТЕРИЗАТОРЫ

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

МОДЕЛИ
QUICK

		ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ*			МОЩНОСТЬ	ТОК	АГРЕГАТЫ КОМПРЕССОРНО-КОНДЕНСАТОРНЫЕ			
		ВОЛЬТ	Гц	ФАЗЫ			кВт	А	ВОДА	
SWEETY	60 Quick i <small>ОДНОФАЗНЫЙ</small>	230	50	1	3	16	ДА	ДА**	ДА***	
	60 Quick	400	50	3	8	16	ДА	ДА**	ДА***	
	130 Quick	400	50	3	12.5	20	ДА	ДА**	ДА***	
	180 Quick	400	50	3	15.6	32	ДА	ДИСТАНЦИОННОЕ	НЕТ	
SWEETY AGE	60 Quick	230	50	1	0.6	10	ДА	ДА**	НЕТ	
	130 Quick	230	50	1	1	10	ДА	ДА**	НЕТ	
	180 Quick	230	50	1	1.5	10	ДА	ДА**	НЕТ	

* Другие напряжения и частоты доступны за дополнительную плату.

** Встраиваемая конденсационная установка доступна за дополнительную плату. Внимание, вес и габариты машин оснащенных дополнительным оборудованием отличаются от указанных в таблице.

*** Встраиваемая воздушно - водная конденсационная установка доступна за дополнительную плату. Внимание, вес и габариты машин оснащенных дополнительным оборудованием отличаются от указанных в таблице.

**** По окончании процесса заморозки расход воды может изменяться в зависимости от температуры воды и мороженого. Любая модель доступна с удаленным компрессором + воздушным конденсатором за дополнительную плату. Внимание, вес и габариты машин оснащенных дополнительным оборудованием отличаются от указанных в таблице.

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

МОДЕЛИ
QUICK

ПАСТЕРИЗАТОРЫ

Представитель / Дистрибьютор