



SWEETY *T&T*i

JÄÄTELÖTUOTTEET



2nd
EDITION

Sweety TTi

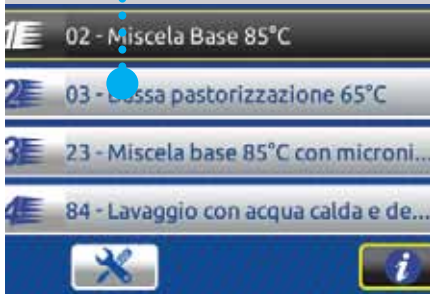
Valmarin innovatiivinen pastörintilaitesarja vastaa kaikkia jäätelöseoksen valmistukseen (valmistus, pastörinti, emulgointi, varastointi, kypsytyt) liittyviä vaatimuksia tuomalla jäätelönvalmistukseen korkeaa laatua tehokkuutta ja luotettavuutta.

Uuden PLC-ohjauksen ansiosta SweetyTTi-koneella voidaan suorittaa erilaisia lämmitystoimintoja 29 ohjelmaa käyttäen. Ohjelmia voidaan lisäksi mukauttaa kulloistenkin vaatimusten mukaan.



Laitteen teknologia

01 OHJELMISTO JA PLC-OHJAUS



Konetta ohjataan ohjelmistolla, joka on suunniteltu toimimaan tehokkaasti ja hyödyntämään teknologisia ratkaisuja prosessiautomaatioon tarkoitetulla PLC-ohjauksella. Näin voidaan varmistaa eri prosessien laatu eri käyttötarkoituksia varten.

02 TOUCH & TYPE



Konetta voi käyttää joko kosketusnäytöltä tai perinteiseltä näppäilynäytöltä. 4,3 tuuman LCD-kosketusnäytössä on selkeät ja havainnolliset kuvakkeet, joiden avulla voidaan ohjata ja valvoa jokaista toimintovaihetta.

03 PASTÖROINTILÄMPÖTILAT



Ohjelmisto ehdottaa yleensä käytettäviä pastörointi- ja kypsyyslämpötiloja. Lämpötila-arvoja voidaan mukauttaa tarpeen mukaan.

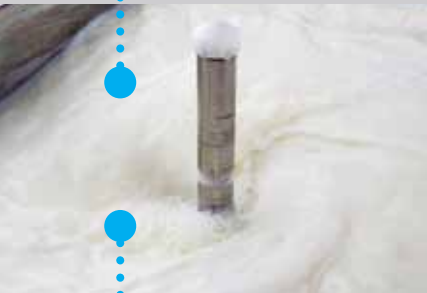
04 SÄILIÖ



Säiliö on yksiosainen ja suorakaiteen muotoinen. Se on valmistettu ruostumattomasta teräksestä, ja siinä on pyöristetetyt kulmat ja kalteva pohja. Ominaisuuksiensa ansiosta valmistettu seos on helppo valuttaa pois hanan kautta, vaikka seos olisi paksumpaakin.

05**VATKAIN**

Uuden TTI-sarjan kaikissa pastörintikoneissa on vatkain, jonka nopeus voi nousta invertterin ansiosta portaittain 2500 kierrokseen, mikä takaa valmistusaineiden kunnollisen sekoittumisen (erityisesti Sweety 180 TTI-mallissa). Koneissa on lisäksi seoksen liikkumista rajoittava toiminto, jolla estetään liiallista vaahdon muodostumista tietyissä olosuhteissa.

06**KUUMENNUS**

Kuumennus tapahtuu vesihaudeperiaatteella seosta samanaikaisesti sekoittaen. Yhdessä PLC-ohjattujen vastuslämmityselementtien kanssa saadaan aikaan seoksen tasainen rakenne ja laadukkaat tuotteet, vaikka konetta käytettäisiin vain 30 prosentilla maksimikapasiteetista, ilman seoksen pohjaan palamista.

07**JÄÄHDYTYS**

Kylmävesijäähdytyksen ansiosta lämpötila pysyy samana koko säiliössä ja vältetään jään muodostuminen säiliön pohjaan myös valmistettaessa pienempiä seosmääriä käyttäen vain 30 prosenttia maksimikapasiteetista.

08**KANSI**

Kuten kaikissa muissakin TTI-sarjan koneissa, myös pastörintikoneissa on kaksoiskansi, joka avautuu kevyesti painamalla aineiden lisäämistä varten valmistuksen eri vaiheissa. Konetta ei tarvitse pysäyttää eikä isoa kantta tarvitse avata. Toiminto täyttää kaikki EY-turvamääräykset.

09 HANA



Kulutusta kestävä, ruostumattomasta teräksestä (18/10) valmistettu hana, jossa on:

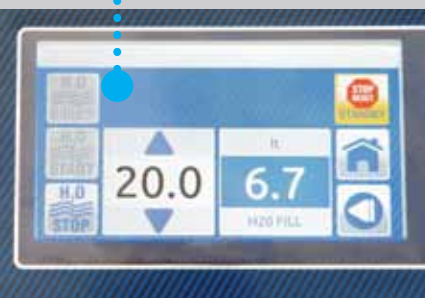
- seoksen tarttumista estävä rakenne, joka ehkäisee seoksen kertymisen hanaan tyhjennysvaiheessa
- automaattinen pesu seoksen tyhjennyksen jälkeen
- hana on helppo ja nopea irrottaa.

10 HYLLYTASO



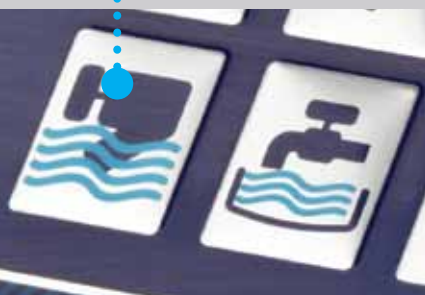
Hyllytaso, jolle voidaan sijoittaa astia, kun seos tyhjenetään koneesta, jolloin astia ei joudu kosketuksiin lattian kanssa. Hyllytaso on helppo irrottaa ja pestä.

11 VESIMÄÄRÄN AUTOMAATTINEN LASKURI



Automaattinen laskuri, jolla voidaan asettaa, kuinka monta litraa vettä säiliöön laitetaan. Käytännöllinen, kun maidon tai kerman joukkoon lisätään vettä.

12 PESU



Sekä säiliön että hanan automaattinen kaksoispesujärjestelmä.



Invertteri - olennainen osa onnistumista

Sweety TTI -koneen invertteri säätää vatkaimen pyörimisnopeuden jopa 2500 kierrokseen minuutissa. Seoksen virtaus säiliössä takaa ainesten tasaisen sekoittumisen ja tekee seoksen molekyylirakenteesta samankaltaisen kuin matalalla paineella tapahtuvan homogoinnin tuloksena syntyvässä mikronoinnissa.

Ei vain tavallista pastörointia...

Uudessa Valmar Sweety TTi -pastörointikonesarjassa on 29 erilaista ohjelmaa jäätelönvalmistuksen erilaisiin vaatimuksiin.

10 JÄÄTELÖN JA MAKUSIIRAPIN PASTÖROINTI- JA SÄILYTYSOHJELMAA

5 SEOKSEN MIKRONOINTI-PASTÖROINTI- JA SÄILYTYSOHJELMAA

6 AUTOMAATTISTA VALMIIKSI MÄÄRITETTYÄ VEDENKÄSITTELYOHJELMAA

3 TÄYSIN MUKAUTETTAVAA KOKO PASTÖROINTIJAKSON OHJELMAA

1 SEOKSEN JÄÄHDYTYKSEN (+ 4 °C) JA LÄMPÖTILAN YLLÄPIDON OHJELMA

1 AUTOMAATTINEN PESUOHJELMA (VETTÄ JA PESUAINETTA KÄYTTÄEN)

1 VATKAUSOHJELMA

2 KEITTÄMISEN JA LÄMPÖTILAN YLLÄPIDON OHJELMAA (SAATAVISSA LISÄMAKSUSTA)

Uuteen Sweety TTi -sarjaan kuuluvat Valmarin teknologiset innovaatiot parantavat jäätelön laatua ja valmistusnopeutta ja helpottavat joitain valmistusprosesseja sekä koneen puhdistusta ja hallintaa:

- Invertterin ansiosta vatkausnopeus voi olla jopa 2500 kierrosta minuutista, mikä parantaa seoksen laatua paremman sekoittumisen ja molekyyli-tason homogeenisuuden ansiosta. Tämän seurauksena jäätelöstä tulee samettisempää ja rakenteeltaan kestävämpää.
- Jos maidon tai kerman sekaan halutaan lisätä vettä, sitä varten on käytettävissä kuusi ohjelmaa. Haluttu vesimäärä asetetaan kosketusnäyttöä käyttäen. Kun haluttu litramäärä on lisätty, Sweety TTi katkaisee vedensyötön automaattisesti.
- Koneen hygieenisyydestä huolehtii automaattinen pesuohjelma. Koneeseen tulee automaattisesti tarvittava määrä vettä, joka lämmitetään ja jota sekoitetaan koneessa. Käyttäjä lisää vain halutun määrän pesuainetta ja poistaa koneesta mahdolliset kiinteät saostumat, joita voi syntyä, jos konetta ei pestä säännöllisesti jokaisen pastörointijakson jälkeen.

MITAT JA PAINOT

MALLI	Mitat (mm)			Paino vedenlauhdutin mukaan lukien (kg)	
	L Leveys	S Syvyys	K Korkeus	Netto	Brutto
SWEETY 60 TTi	350	983	1046+100	185	205
SWEETY 130 TTi	521	983	1046+100	222	239
SWEETY 180 TTi	649	983	1046+100	250	271



KAKSOISKANSI



VATKAIN



TYHJENNYSHANA



TEKNISET TIEDOT

MALLI	Säiliön kapasiteetti		Vatkaimen moottorin nopeus	Virransyöttö*			Nimellisteho	Veden keskikulutus per jakso****	Lauhdutinyksikkö			
	Litraa			Jännite (V)	Hz	~			kW	Litraa	Vesi	Ilma**
	Min	Max										
SWEETY 60 TTi	20	60	9	400	50	3	8	280	Vesi	Ilma**	Yhdistetty ilma + vesi ***	
SWEETY 130 TTi	40	125	9	400	50	3	13	380	Vesi	Ilma**	Yhdistetty ilma + vesi ***	
SWEETY 180 TTi	60	175	9	400	50	3	16	430	Vesi	Ilmajäähdyt.	/	

* Muita jännitteitä ja taajuuksia saatavissa.

** Ilmanlauhdutinyksikkö valmiiksi asennettuna saatavissa.

Huom.! Lisävarustettujen koneiden mitat ja painot poikkeavat taulukossa ilmoitetuista.

*** Ilman ja veden lauhdutinyksikkö valmiiksi asennettuna saatavissa.

Huom.! Lisävarustettujen koneiden mitat ja painot poikkeavat taulukossa ilmoitetuista.

**** Vedenkulutus voi vaihdella pakastusprosessin päättyessä veden ja jäätelön lämpötilasta riippuen.

Kaikkia malleja on saatavissa lisämaksusta erillisellä kompressorilla ja ilmalauhduttimella varustettuina.

Huom.! Lisävarustettujen koneiden mitat ja painot poikkeavat taulukossa ilmoitetuista.

HUOM

Tuotantohinnat voivat vaihdella käytettävien materiaalien ja valitun sekoitusmenetelmän mukaan.

Kaikki mainitut ohjeavrot ovat noin arvoja. Valmar pidättää itsellään oikeuden muutoksiin (niiltä osin, jotka katsoo tarpeelliseksi), ilman erillistä ilmoitusta.

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

JÄLLEENMYyjÄ