



# SWEETY *T&i*

SORVETERIA



2<sup>nd</sup>  
EDITION

PT

# *Sweety TTi*

A Valmar apresenta a nova gama de pasteurizadoras capazes de satisfazer as exigências profissionais no tratamento das misturas: preparação, pasteurização, emulsão, conservação, maturação; com elevados padrões de qualidade, funcionalidade e confiabilidade.

Graças ao novo sistema de gestão pelo PLC (Controlador Lógico Programável), Sweety TTi pode efetuar os tratamentos térmicos através dos seus 29 programas, para além de permitir uma margem ulterior na sua personalização.



# A parte tecnológica

## 01 SOFTWARE E PLC



Programado para gerir, através do PLC, as operações e as soluções tecnológicas, com o fim de harmonizar a automação dos procedimentos e a qualidade das diferentes elaborações que se podem efetuar, com base nas mais variadas exigências.

## 02 TOUCH & TYPE



Oferece a possibilidade de escolher que tipo de comandos utilizar, se o Touch ou o tradicional Type. O touchscreen de 4,3" polegadas dotado de gráfica simples, clara e imediata, permite gerir e monitorizar cada fase do processo de produção.

## 03 TEMPERATURA DE PASTEURIZAÇÃO



O software propõe temperaturas de pasteurização e maturação tradicionais ou standard, mas é possível personalizá-las sem limites.

## 04 CUBA



Monobloco retangular em aço inoxidável com ângulos arredondados e provida de fundo inclinado, para tornar mais fácil e rápido o fluxo da mistura para a torneira, até quando ela estiver muito densa.

**05****AGITADOR**

O agitador graduado, graças ao inversor, de que estão providas todas as pasteurizadoras da nova série TTi, pode alcançar 2500 rotações por minuto para uma melhor dispersão e amálgama dos ingredientes, em particular para os modelos de 180 litros. Também estão equipadas com um sistema que reduz o movimento da mistura na cuba, evitando a formação excessiva de espuma em particulares condições de processamento.

**06****AQUECIMENTO**

O sistema de aquecimento é por banho-maria, com movimentação contínua do líquido. Esta solução, associada à gestão das resistências por parte do PLC, permite ter temperaturas uniformes e precisas, em particular quando se trabalhar com 30% da capacidade produtiva, sem queimar a mistura ou as paredes da máquina.

**07****RESFRIAMENTO**

O resfriamento realiza-se por banho-maria, garantindo uniformidade de temperatura em todos os pontos da cuba, sem fenómenos de gelo na borda da cuba, sobretudo quando no interior dela se encontram quantidades mínimas, até 30% da quantidade máxima.

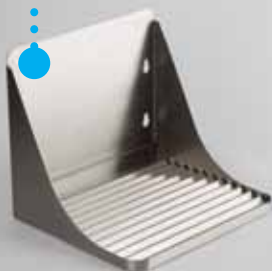
**08****TAMPA**

Como para toda a série TTi, também as pasteurizadoras estão providas de tampa dupla com sistema de abertura servo assistida por êmbolos hidráulicos para a introdução fácil dos ingredientes até com elaboração já iniciada, sem ter que levantar a primeira tampa e parar a máquina, no respeito completo das normas sobre a segurança certificadas CE.

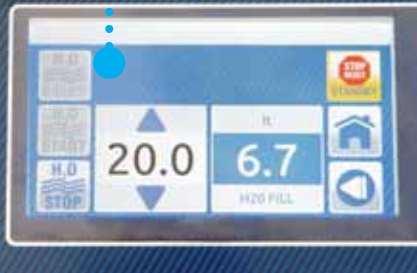
**09****TORNEIRA**

Fabricada completamente em aço inoxidável 18/10, resistente no tempo, dotada de:

- sistema que evita que na torneira fique mistura, depois de dispensada;
- sistema de lavagem automática cada vez for dispensada a mistura;
- desmontagem rápida e simples.

**10****PLANO DE APOIO**

Dotado de plano de aço, completamente desmontável e lavável, para apoiar os baldes durante a fase de extração da mistura, de forma a evitar o contato direto do fundo do balde com o pavimento.

**11****CONTA-LITROS AUTOMÁTICO PARA CARREGAMENTO DE ÁGUA**

Dotado de conta-litros automático com predeterminação dos litros de água que se desejam carregar na cuba. Instrumento útil para quem necessita de reconstruir até parcialmente o leite.

**12****LAVAGEM**

Duplo sistema de lavagem automático, da cuba e da torneira.



29 PROGRAMAS

## *Quando o inversor faz a diferença*

Sweety TTi está provido de um inversor que modula a velocidade de rotação do agitador até alcançar 2500 rotações/minuto através da especial movimentação dos fluxos de mistura na cuba, para uma dispersão perfeita de todos os ingredientes e uma textura molecular muito parecida com a micronização que se obtém de uma “baixa homogeneização”.



# Não apenas a pasteurização normal...

Toda a nova gama de pasteurizadoras Valmar Sweety TTi é dotada de 29 programas diferentes entre eles, para satisfazer as mais variadas exigências de processamento na sorveteria.

*10 PROGRAMAS DE PASTEURIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO PARA MISTURAS DE SORVETE E XAROPES*

*5 PROGRAMAS DE PASTEURIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO COM MICRONIZAÇÃO DA MISTURA*

*6 PROGRAMAS DE PASTEURIZAÇÃO COM PRÉ-DOSAGEM AUTOMÁTICA DA ÁGUA*

*3 PROGRAMAS DE CICLO COMPLETO "USUÁRIO" COMPLETAMENTE PERSONALIZÁVEIS*

*1 PROGRAMA DE RESFRIAMENTO A +4°C E RELATIVA MANUTENÇÃO DA MISTURA*

*1 PROGRAMA DE LAVAGEM AUTOMÁTICA, COM ÁGUA QUENTE E DETERGENTE*

*1 PROGRAMA DE AGITAÇÃO*

*2 PROGRAMAS DE FERVEDURA E MANUTENÇÃO (DISPONÍVEL POR ENCOMENDA POR UM CUSTO ADICIONAL)*

As soluções tecnológicas inseridas pela Valmar na nova série Sweety TTi permitem aumentar a qualidade estrutural do sorvete, tornar mais rápidas e simples algumas fases especiais de processamento, bem como da limpeza e gestão da própria máquina, e são:

- através da velocidade e da modalidade de movimentação da mistura na cuba, que se tornam possíveis graças ao inversor que permite ao agitador alcançar 2500 rotações/minuto, é possível obter uma mistura caracterizada por uma melhor amálgama e uniformidade das moléculas, o que permite produzir um sorvete com uma textura mais fina e estável no tempo;
- para quem utiliza a reconstrução de leite e natas, total ou parcialmente, estão disponíveis 6 programas especiais em que do visor touch de 4,3" polegadas se pode carregar automaticamente a água necessária para a receita. O contador, de que a nova série Sweety TTi está provida, irá bloquear automaticamente o fornecimento de água logo que for atingida a quantidade programada;
- para a sanitização da máquina foi adotado um programa específico de lavagem automática em que a água é carregada, aquecida e agitada de modo automático. O operador só terá de inserir o detergente necessário e, se for preciso, remover eventuais resíduos especialmente densos. Esta última condição pode ocorrer no caso de lavagens não frequentes e não consecutivas a cada ciclo de pasteurização.

## DIMENSÕES E PESO

MODELO	Dimensões (mm)			Peso com condensador a água (kg)	
	L Largura	P Profundidade	H Altura	Líquido	Bruto
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



## TAMPA DUPLA



## AGITADOR



## EXTRATOR



## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	Capacidade da cuba		Velocidade motor agitador	Alimentação elétrica*			Potência nominal Kw	Consumo médio água por ciclo**** L.	Condensação		
	L			Volt	Hz	Ph			Água	Ar**	Mista ar + água ***
	Mín	Máx									
SWEETY 60 TTi	20	60	9	400	50	3	8	280	Água	Ar**	Mista ar + água ***
SWEETY 130 TTi	40	125	9	400	50	3	13	380	Água	Ar**	Mista ar + água ***
SWEETY 180 TTi	60	175	9	400	50	3	16	430	Água	Ar remoto	/

\* 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.

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.

### 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.

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

Revendedor/Concessionário