



SWEETY *T&Ti*

HELADERÍA



2nd
EDITION

ES

Sweety TTi

Nace en Valmar la nueva gama de pasteurizadores que ofrecen prestaciones profesionales a los operadores en el tratamiento de las mezclas: preparación, pasteurización, emulsión, conservación, maduración, con elevados estándares de calidad, funcionalidad y fiabilidad.

Gracias al nuevo sistema de gestión con PLC (Controlador Lógico Programable), Sweety TTi puede realizar tratamientos térmicos a través de 29 programas, además de permitir un ulterior margen de personalización de los mismos.



La parte tecnológica

01 SOFTWARE Y PLC



El software está programado para la gestión, mediante el PLC, de la operatividad y las soluciones tecnológicas, con el objetivo de armonizar la automatización de los procesos y la calidad de los numerosos procesos de elaboración, para afrontar las exigencias más variadas.

02 TOUCH & TYPE



Ofrece la posibilidad de elegir el tipo de mandos que se puede utilizar: el Touch o el tradicional Type. El display de pantalla táctil de 4,3" dispone de una gráfica simple, clara e inmediata, y permite controlar y monitorizar cada fase del proceso.

03 TEMPERATURA DE PASTEURIZACIÓN



El software propone temperaturas de pasteurización y maduración tradicionales o estándar, aún si es posible también personalizarlas sin vínculos.

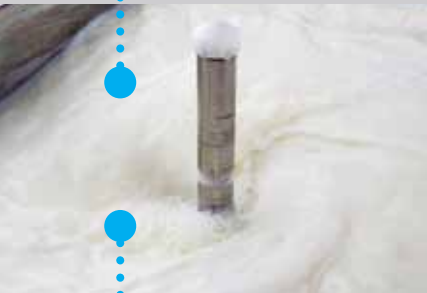
04 CUBA



Monobloque rectangular de acero inoxidable con cantos redondeados, con fondo inclinado, para facilitar y aumentar la velocidad del flujo de la mezcla en el grifo, incluso cuando es muy densa.

05**AGITADOR**

Gracias al inversor instalado en todos los pasteurizadores de la nueva serie TTi, el agitador graduado puede alcanzar las 2500 rpm para la dispersión y mezcla de los ingredientes, en especial para los modelos de 180 litros. Disponen también del sistema cortaflujo que evita el sobremontaje o el efecto espuma de la mezcla en condiciones operativas particulares.

06**CALENTAMIENTO**

El sistema de calentamiento es a baño maría, con movimiento continuo del líquido. Esta solución, combinada con la gestión de las resistencias por parte del PLC, permite conseguir temperaturas uniformes y precisas, especialmente cuando se trabaja con el 30% de la capacidad productiva, sin quemar la mezcla o las paredes de la máquina.

07**ENFRIAMIENTO**

El enfriamiento se produce a baño maría, garantizando uniformidad de temperatura en todos los puntos de la cuba, sin fenómenos de formación de hielo en el borde de la cuba, sobre todo cuando hay cantidades mínimas en el interior, hasta el 30% de la cantidad máxima.

08**TAPA**

Como para toda la serie TTi, también los pasteurizadores están equipados con doble tapa con mecanismo de apertura con dirección asistida por pistones hidráulicos para facilitar la introducción de los ingredientes, incluso con funcionamiento ya iniciado, sin tener que parar la máquina, en el pleno respeto de las normas de seguridad certificadas por CE.

09 GRIFO



Construido íntegramente en acero inoxidable 18/10, resistente al uso, equipado con:

- sistema de tope de la mezcla en la cuba, evita que después de la distribución quede producto en el grifo;
- sistema de lavado automático cada vez que se distribuye la mezcla;
- desmontaje fácil y rápido.

10 PLANO DE APOYO



Completo con plano de acero, completamente desmontable y lavable, para apoyar los recipientes durante la fase de extracción de la mezcla, para evitar el contacto directo del fondo el recipiente con el piso.

11 CONTADOR DE LITROS AUTOMÁTICO PARA CARGAR EL AGUA



Equipado con contador de litros automático con predeterminación de los litros de agua que se desea cargar en la cuba. Instrumento útil para quien necesita reconstruir la leche, incluso parcialmente.

12 LAVADO



Doble sistema de lavado automático, de la cuba y del grifo.



29 PROGRAMAS

Cuando el inversor marca la diferencia

El Sweety TTi dispone de un inversor que modula la velocidad de rotación del agitador hasta alcanzar los 2500 rpm, mediante el movimiento especial de los flujos de mezcla en la cuba, para una dispersión perfecta de todos los ingredientes y la textura molecular de la mezcla, muy similar a la micronización que se obtiene de una "homogeneización baja".

No solo la pasteurización normal...

Toda la nueva gama de pasteurizadores Valmar Sweety TTi dispone de 29 programas distintos entre ellos, para satisfacer las múltiples exigencias de elaboración en heladería.

10 PROGRAMAS DE PASTEURIZACIÓN Y CONSERVACIÓN PARA MEZCLAS DE HELADO Y SIROPES

5 PROGRAMAS DE PASTEURIZACIÓN Y CONSERVACIÓN CON MICRONIZACIÓN DE LA MEZCLA

6 PROGRAMAS DE PASTEURIZACIÓN CON PREDOSIFICACIÓN AUTOMÁTICA DEL AGUA

3 PROGRAMAS DE CICLO COMPLETO "USUARIO" COMPLETAMENTE PERSONALIZABLES

1 PROGRAMA DE ENFRIAMIENTO A +4 °C PARA EL MANTENIMIENTO DE LA MEZCLA.

1 PROGRAMA DE LAVADO AUTOMÁTICO CON AGUA CALIENTE Y DETERGENTE

1 PROGRAMA DE AGITACIÓN

2 PROGRAMAS DE HERVIDO Y MANTECACIÓN (DISPONIBLE BAJO DEMANDA CON SOBREPRECIO)

Las soluciones tecnológicas introducidas por Valmar en la nueva serie Sweety TTi permiten aumentar la calidad estructural del helado artesanal, agilizar y simplificar algunas fases del proceso, así como la limpieza y gestión de la máquina. Estas soluciones son:

- se puede obtener una mezcla con una mejor dispersión y uniformidad de las moléculas mediante una velocidad y modalidad de movimiento de la mezcla en la cuba, factible gracias al inversor que permite al agitador alcanzar los 2500 rpm; esto permite obtener un helado artesanal de textura muy fina y más estable en el tiempo;
- para quienes usan la reconstrucción de la leche y la nata, en forma parcial o total, se dispone de 6 programas apropiados con los cuales se puede cargar automáticamente el agua necesaria a la receta desde el display táctil de 4,3". El contador de litros instalado en la nueva serie Sweety TTi bloqueará automáticamente la distribución del agua apenas se alcanzará la cantidad programada;
- para la higienización de la máquina se ha querido adoptar un programa específico de lavado automático, con el que el agua se carga, calienta y agita automáticamente. El operador tendrá que introducir el detergente necesario y, si fuera necesario, quitar los posibles residuos particularmente espesos. Esta condición puede verificarse en caso de lavados esporádicos y no consecutivos, para cada ciclo de pasteurización.

DIMENSIONES Y PESO

MODELO	Dimensiones (mm)			Peso con condensador de agua (kg)	
	L Anchura	P Profundidad	H Altura	Neto	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



DOBLE TAPA



AGITADOR



EXTRACTOR



INFORMACIÓN TÉCNICA

MODELO	Capacidad de la cuba		Velocidad motor agitador	Alimentación eléctrica*			Potencia nominal	Consumo promedio de agua por ciclo****	Condensación				
	Lt			Volt	Hz	Ph			Kw	Lt	Agua	Aire**	Mixto aire + agua ***
	Mín	Máx											
SWEETY 60 TTi	20	60	9	400	50	3	8	280	Agua	Aire**	Mixto aire + agua ***		
SWEETY 130 TTi	40	125	9	400	50	3	13	380	Agua	Aire**	Mixto aire + agua ***		
SWEETY 180 TTi	60	175	9	400	50	3	16	430	Agua	Aire a distancia	/		

* Para otras tensiones y frecuencias se aplica un sobreprecio.

** Unidad condensadora incorporada de aire con sobreprecio.

NOTA: los pesos y dimensiones de las máquinas con este equipo opcional son diferentes de los que se indican en la tabla.

*** Unidad condensadora incorporada mixta de aire + agua con sobreprecio.

NOTA: los pesos y dimensiones de las máquinas con este equipo opcional son diferentes de los que se indican en la tabla.

**** El consumo de agua puede variar de acuerdo con su temperatura y con la del helado al final del proceso de mantecación

Para todos los modelos es posible solicitar el compresor + el condensador de aire a distancia, con sobreprecio.

NOTA: los pesos de las máquinas con este equipo opcional son diferentes de los que se indican en la tabla.

NOTA:

Las tasas de producción pueden cambiar en función de los ingredientes usados y el modo de agitación seleccionado. Todas las especificaciones mencionadas deben entenderse como aproximadas. Valmar se reserva el derecho a modificar sin previo aviso cualquier parte según considere necesario.

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/Concesionario