



SWEETY *T&Ti*

GLASSPRODUKTION



2nd
EDITION

SV

Sweety TTi

Valmars innovativa utbud av pastörisatorer möter alla de professionellt ställda kraven.

Tack vare det nya PLC-systemet (programmerbart styrsystem) blir det enkelt att bläddra igenom de 29 olika programmen för exempelvis pastörisering, emulsioner, lagring och mognadsprocesser. Dessutom kan programmen anpassas för att kunna möta de enskilda specifika kraven.



Teknisk utrustning

01

MJUKVARA OCH PROGRAMMERBART STYRSYSTEM (PLC)



Mjukvaran är utformad att tillsammans med PLC (programmerbart styrsystem) matcha kvalitén på de olika produktprocesserna.

02

TOUCH & TYPE



Användaren kan alltid välja att styra maskinen via den traditionella knappanelen (Type) eller använda sig utav den nya Touchpanelen. 4.3" LCD skärmen har tydliga och enkla ikoner som gör det möjligt att hantera och övervaka varje arbetsmoment.

03

PASTÖRISERINGSTEMPERATURER



Mjukvaran föreslår temperaturen för den traditionella- eller standardpastöreringen och mognadsprocessen. De anpassade värdena kan ställas in utan begränsningar.

04

BEHÅLLARE



Rektangulär enhet i rostfritt stål, rundade hörn och sluttande botten: dessa är egenskaperna som påskyndar och hjälper mixen vidare till kranen, även vid mycket tjocka konsistenser.

05**OMRÖRAREN**

Samtliga pastörisatorer i den nya TTi-serien är försedda med en gradvis driftomrörare som tack vare dess inverter, når 2500 rpm och därmed sprider ingredienserna och mixen enhetligt i hela tanken (i synnerhet i 180 liters modellerna). De är dessutom försedda med ett kontrollerande flödessystem för att undvika överdriven skumning.

06**UPPVÄRMNING**

Vattenbads uppvärmning med kontinuerlig blandning av vätskorna. Detta, tillsammans med PLC-kontrollerade motståndskraftiga värmeanordningar ger fin struktur och noggrannhet i produktionen även vid 30% av maskinens produktionstakt, utan att bränna vid mixen.

07**KYLNING**

Vattenbadskylningen garanterar jämn temperatur i hela tanken och förhindrar isbildning på tankens botten när det gäller små mixmängder, ända ned till 30% av dess maximala kapacitet.

08**LOCK**

Som alla maskiner i TTi serien, är även pastörisatorerna försedda med dubbelt lock med öppningssystem som aktiveras av servoassisterade hydrauliska kolvar för enkel tillsättning av ingredienser även när maskinen arbetar.

09**TAPPKRAN**

Helt i 18/10 rostfritt stål och lång livslängd är den försedd med:

- avvisande blandningssystem för att undvika att resterna blandas in i kranen efter mixens utflöde
- automatisk tvätt efter varje tömning
- enkel att ta av

10**HYLLUTRYMME**

Försedd med hylla i stål på vilken hinkar kan placeras under mixens utflödesprocess för att undvika att golvet kommer i kontakt med hinkens botten. Hyllan kan lätt tas av och tvättas.

11**AUTOMATISK LITERRÄKNARE FÖR VATTENTILLFÖRSEL**

Försedd med automatisk literräknare för förinställning av antalet liter vatten som skall fylla tanken.

12**TVÄTTNING**

Dubbelt automatiskt tvättsystem för både tanken och kranen.



29 PROGRAM

Det är invertern som gör jobbet

Sweety TTi:s inverter justerar omrörarens rotationshastighet upp till 2500 rpm. Det speciella blandningsflödet garanterar en perfekt spridning av alla ingredienser såväl för den molekylära konsistensen som är mycket lik mikroniseringen från en "låg homogenisering".

Inte bara en vanlig pastörisering...

De nya Valmar Sweety TTI pastörisatorer är försedda med 29 olika program som kan möta alla specifika behov av glassprodukter.

10 PROGRAM FÖR GELATOMIX OCH SIRAP PASTÖRISERING OCH FÖRVARING

5 PROGRAM FÖR MIXMIKRONISERAD PASTÖRISERING OCH FÖRVARING

6 PROGRAM FÖR AUTOMATISK FÖRINSTÄLLNING AV VATTENFLÖDET OCH PASTÖRISERING

3 HELT ANPASSNINGSBARA KOMPLETTA CYKELPROGRAM

1 PROGRAM FÖR MIXKYLNING TILL +4°C OCH TEMPERATURBEVARANDE

1 AUTOMATISK TVÄTTPROGRAM (MED VATTEN OCH RENGÖRINGSMEDEL)

1 PROGRAM FÖR OMRÖRING

2 KOK- OCH TEMPERATURUPPRÄTHÅLLANDE PROGRAM (FINNS SOM TILLVAL MOT EXTRA KOSTNAD)

Valmars tekniska innovationer som genomförts i den nya Sweety TTI serien förbättrar gelatons kvalitet, påskyndar och förenklar vissa specifika arbetsprocesser såväl som rengöring och att hantera olika processer:

- tack vare invertern kan omröraren uppnå 2500 rpm vilket förbättrar mixens kvalitet genom en bättre spridning och molekylär likformighet. Allt detta ger en finare gelato med långvarig konsistens.
- om det krävs en delvis eller fullständig mjölk- och gräddberedning finns 6 program tillgängliga. Den önskade vattenmängden ställs in direkt via 4,3" displayen. Dessutom är den nya Sweety TTI serien försedd med automatisk vattenstopp när den inställda vattenmängden blivit uppnådd.
- ett automatiskt tvättprogram kontrollerar maskinens rengöring. Vattnet tillförs, värms upp och omrörs automatiskt. Användaren behöver endast tillsätta önskad mängd rengöringsmedel och avlägsna restprodukterna som kan bildas då maskinen inte rengörs regelbundet efter varje pastöriseringscykel.

DIMENSIONER OCH VIKTER

MODELL	Dimensioner (mm)			Vikt, inklusive vattenkondensor (kg)	
	B Bredd	D Djup	H Höjd	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



DUBBELT LOCK



OMRÖRARE



UTFLÖDESSYSTEM



TEKNISKA EGENSKAPER

MODELL	Tank-kapacitet		Omrörarens motorhastighet	Ström*			Effekt	Genomsnittlig vattenförbrukning per cykel****	Kondensorenhet		
	Liter			Volt	Hz	Ph			Kw	Liter	Vatten
	Min	Max									
SWEETY 60 TTi	20	60	9	400	50	3	8	280	Vatten	Luft**	Blandning luft+vatten ***
SWEETY 130 TTi	40	125	9	400	50	3	13	380	Vatten	Luft**	Blandning luft+vatten ***
SWEETY 180 TTi	60	175	9	400	50	3	16	430	Vatten	Extern**	/

* Enligt förfrågan kan annan spänning och frekvens väljas mot extra kostnad

**Inbyggd luftkondensator finns som tillval mot extra kostnad.

N.B. vikt och dimensioner på maskiner utrustade med tillvalsutrustning skiljer sig från de i tabellen.

***Inbyggd luft+vatten kondensator finns som tillval mot extra kostnad.

N.B. vikt och dimensioner på maskiner utrustade med tillvalsutrustning skiljer sig från de i tabellen.

****Vattenförbrukningen kan variera beroende på vatten- och gelatotemperaturen i slutet av mixens frysningsprocess.

Enligt förfrågan kan alla modeller fås med extern kompressor + luftkondensator mot extra kostnad.

N.B. vikt och dimensioner på maskiner utrustade med tillvalsutrustning skiljer sig från de i tabellen.

Notera:

Produktionskapaciteten kan ändras beroende på vilka ingredienser som används och på vilken hastighet på omröraren som valts. Alla angivna specifikationer är endast indikationer. Valmar förbehåller sig rätten att utan förvarning ändra maskinella komponenter och teknisk information som anses nödvändigt.

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

Återförsäljare

VALMAR SCANDINAVIA AB

Sturkögatan 12

211 24 Malmö

+46 40 295565 (Växel)

+46 40 635 52 36 (Direkt)

www.valmar.se

e-post:mats@repro.se