



# SWEETY *T&T*i

DONDURMA YAPICI ÜRÜNLER



2<sup>nd</sup>  
EDITION

TR

# *Sweety TTi*

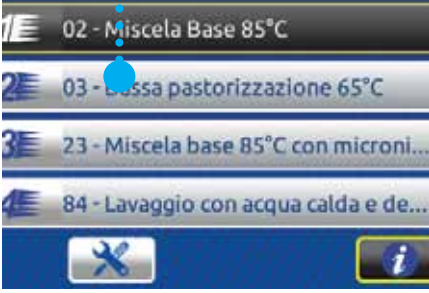
Valmar'ın yenilikçi pastörizasyon makineleri, üstün kalite, verimlilik ve güvenilirlik sunarken, karışımı idare etmede profesyonel ihtiyaçları (hazırlama, pastörizasyon, emülsiyon, depolama, olgunlaştırma prosesleri) karşılamaktadır.

Yeni PLC yönetim sistemi sayesinde, Sweety TTi 29 farklı program ile ısı işlemleri gerçekleştirmektedir. Dahası, özel ihtiyaçları karşılamak üzere isteğe göre uyarlanabilir programlar elde edilmektedir.



# Teknolojik ekipmanlar

## 01 YAZILIM AND PLC



Özel ihtiyaçları karşılamak üzere proses otomasyonunu farklı ürün proseslerinin kalitesine eşleştiren bir PLC sistemi aracılığı ile verimliliği ve mevcut teknolojik çözümleri yönetmek için tasarlanmıştır.

## 02 TOUCH & TYPE



Kullanıcı makineyi Touch modunda veya geleneksel Type modunda kullanmayı seçebilir. 4.3" LCD dokunmatik ekran, her bir işletim aşamasının yönetilmesini ve izlenmesini sağlayan açık ve sezgisel simgelere sahiptir.

## 03 PASTÖRİZASYON SICAKLIKLARI



Geleneksel ve standart pastörizasyon ve olgunlaştırma sıcaklıkları yazılım tarafından önerilmektedir. Dahası, isteğe göre uyarlanmış değerler limitsiz olarak ayarlanabilmektedir.

## 04 TANK



Tekli ünite, dikdörtgen, paslanmaz çelikten üretilmiş, yuvarlak köşeli, eğimli taban: en yoğun karışımlarda dahi karışımın musluktan akmasını hızlandıran ve akmasına yardımcı olan özelliklerdir.

**05****KARIŞTIRICI**

Tüm yeni TTi seri pastörizasyon makineleri, invertör sayesinde 2500 rpm devre ulaşan ve dolayısıyla da malzemelerin yayılımını ve karışımını elde eden (bilhassa 1801 modelleri), kademeli olarak çalışan bir karıştırıcı ile donatılmıştır. Ayrıca, bu makinalar özel çalışma koşulları altında aşırı köpüklenme etkisinden kaçınmak üzere bir karışım akışı sınırlama sistemi ile donatılmışlardır.

**06****ISITMA**

Sürekli sıvı karıştırma ile benmari ısıtma, PLC kontrollü rezistans ısıtma cihazları ile birlikte, makinenin %30'luk üretim hızlarında dahi, karışımı veya makine kenar panellerini yakmadan ince bir kıvamın ve üretimde doğruluğun elde edilmesini sağlar.

**07****SOĞUTUCU**

Benmari soğutma tüm tank içerisinde homojen sıcaklığı garanti etmekte ve özellikle de kendi azami kapasitesinin %30'unu kadar olan küçük miktarlardaki karışımların olması halinde, tankın dibinde buz oluşmasını önlemektedir.

**08****KAPAK**

Tüm TTi serisi makinelerde olduğu gibi, pastörizasyon makineleri de ürünler imal aşamasındayken dahi malzemelerin kolay bir şekilde eklenmesini kolaylaştırmak için servo-destekli hidrolik pistonlar ile aktif hale getirilen bir açma sistemine sahip çift kapak ile donatılmıştır.

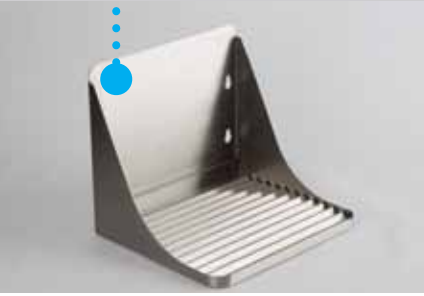
## 09 MUSLUK



Zamana oldukça dirençli olan tamamen 18/10 paslanmaz çelikten imal edilen musluk şu özellikler ile donatılmıştır:

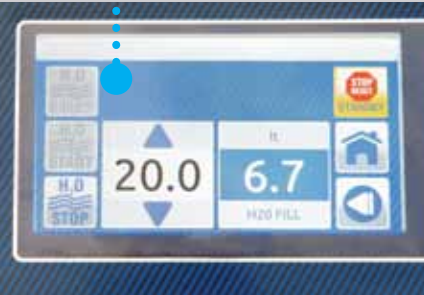
- karışımın dağıtılmasından sonra musluk içerisinde karışıma ait kalıntıların kalmasını önlemek için karışım durdurma sistemi,
- karışımın dağıtılmasından sonra otomatik yıkama,
- hızlı ve kolay bir şekilde sökülebilmek.

## 10 RAF YERİ



Unun kova tabanı ile temasını önlemek için karışımın çıkma prosesi süresince kovaların üzerine konulduğu çelik bir raf ile donatılmıştır.

## 11 SU TEDARİKİ İÇİN OTOMATİK LİTRE SAYACI



Tankın içerisine dökülecek suyun litresini önceden ayarlamak için otomatik litre sayacı ile donatılmıştır.

## 12 YIKAMA



Hem tanka hem de musluğa ait otomatik duble yıkama sistemi.



29 ADET PROGRAM

## *Son sözü söyleyen invertördür*

Sweety TTI invertör, 2500 rpm'e kadar ayarlanabilir karıştırıcı rotasyon hızı ile donatılmıştır. Özel karışım akış hareketi, "düşük bir homojenizasyon" ile sonuçlanan mikronizasyona çok benzeyen moleküler bir kıvamın yanı sıra tüm malzemenin mükemmel bir şekilde dağılımını garanti etmektedir.

# Sadece pastörizasyon için değil...

Tüm yeni Valmar Sweety TTi pastörizasyon ürünleri, dondurma ürünlerinin tüm özel ihtiyaçlarını uygun bir şekilde karşılayan 29 farklı program ile donatılmıştır.

*10 ADET GELATO KARIŞIM VE ŞURUP PASTÖRİZASYON VE DEPOLAMA PROGRAMI*

*5 ADET KARIŞIM MIKRONİZASYON PASTERİZASYON VE DEPOLAMA PROGRAMI*

*6 ADET SU OTOMATİK ÖN AYARLAMALI PASTÖRİZASYON PROGRAMI*

*3 ADET TAMAMIYLA İSTEYE GÖRE UYARLANABİLEN KOMPLE DÖNGÜ PROGRAMI*

*1 ADET +4 OC SOĞUTMA VE SICAKLIK MUHAFAZA PROGRAMI*

*1 ADET OTOMATİK YIKAMA PROGRAMI (SU VE DETERJANLA)*

*1 ADET KARIŞTIRMA PROGRAMI*

*2 ADET KAYNAMA VE SICAKLIK MUHAFAZA PROGRAMI (İLAVE ÜCRET İLE MEVCUT)*

Yeni Sweety TTi serisinde uygulanan Valmar'ın teknolojik yenilikleri, gelatonun kalitesini, hızını arttırmakta ve aşağıda sıralana makine temizliği ve idare işlemlerinin yanı sıra bazı özel iş proseslerini basitleştirmektedir, örneğin:

- invertör sayesinde karıştırıcı 2500 rpm'e ulaşabilmekte ve dolayısıyla daha iyi bir dağılım ve moleküler homojenite ile karışımın kalitesini artmakta, bu da gelatoya ince ve uzun süreli bir kıvam vermektedir.
- Sütün ve kremin kısmen veya tamamen yeniden hazırlanması ihtiyacı için 6 özel program mevcuttur. Gereken su kalitesi doğrudan 4.3 dokunmatik ekranla ayarlanmaktadır.
- Makinenin temizliği özel bir otomatik yıkama programı ile kontrol edilmektedir. Su otomatik olarak verilmekte, ısıtılmakta ve karıştırılmaktadır. Kullanıcının sadece deterjanı koymas ve varsa herhangi bir pastörizasyon döngüsünden sonra makinenin düzgün bir şekilde yıkanması durumunda oluşan yoğun artıkları alması yeterlidir.



## BOYUTLAR VE AĞIRLIK

MODEL	Boyutlar (mm)			Ağırlık, su kondansatörü dahil (kg)	
	E En	D Derinlik	B Boy	Net	Bürüt
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



## ÇİFT KAPAK



## KARIŞTIRICI



## ÇIKTI SİSTEMİ



## TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	Tank kapasitesi		Kariştirici motor hızı	Enerji kaynağı*			Anma gücü	Döngü başına ortalama su tüketimi****	Kondenserli ünite				
	Litre			Volt	Hz	Ph			Kw	Litre	Su	Hava **	Hava+ su karışımı ***
	Min	Maks											
SWEETY 60 TTi	20	60	9	400	50	3	8	280	Su	Hava **	Hava+ su karışımı ***		
SWEETY 130 TTi	40	125	9	400	50	3	13	380	Su	Hava **	Hava+ su karışımı ***		
SWEETY 180 TTi	60	175	9	400	50	3	16	430	Su	Hava **	/		

\* Diğer gerilimler ve frekanslar ek ücretle mevcuttur.

\*\* Dahili hava kondanserli ünite ek ücretle mevcuttur.

Not: Opsiyonel ekipmanlarla donatılmış makinelerin ağırlıkları ve boyutları tablodakilerinden farklıdır.

\*\*\* Dahili hava ve su kondenserli ünite ek ücretle mevcuttur.

Not: Opsiyonel ekipmanlarla donatılmış makinelerin ağırlıkları ve boyutları tablodakilerinden farklıdır.

\*\*\*\* Su tüketimi, toplu dondurucu prosesi sonunda, su ve gelato sıcaklığına göre değişiklik gösterebilir.

Herhangi bir modele ait uzaktan kompresör ve hava kondansatörü ek ücretle mevcuttur.

Not: Opsiyonel ekipmanlarla donatılmış makinelerin ağırlıkları ve boyutları tablodakilerinden farklıdır.

NOT:

Üretim oranları, kullanılan içeriklere ve seçilen karıştırma moduna göre değişebilir. Bahsedilen tüm özellikler yaklaşık olarak değerlendirilmelidir.

Valmar, gerekli addedilen tüm kısımları bildirim yapmadan değiştirme hakkına sahiptir.

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

ACENTA/BAYİ