VALMAR

GREEN

Sweety T&Ti green – igiene assoluta, anche col latte crudo

La nuova linea di pastorizzatori Valmar per la pastorizzazione di miscele gelato a base di latte crudo

Sweety T&Ti green – absolute hygiene, even with raw milk

The new line of Valmar pasteurisers for the pasteurisation of raw-milk-based ice cream mixes

SWEETY 60 T&Ti GREEN | SWEETY 130 T&Ti GREEN | SWEETY 180 T&Ti GREEN

GREEN

La nuova linea di pastorizzatori Valmar per la pastorizzazione di miscele gelato a base di latte crudo

Caratteristiche

Bivalente
- pastorizzatore per il trattamento igienico del latte crudo e miscele gelato a base di latte crudo
- utilizzabile come pastorizzatore standard

Certificazione tedesca TUM
- le più rigorose linee guida europee in materia di trattamento igienico del latte e dei suoi derivati

Nuovi programmi dedicati di Alta e Bassa Pastorizzazione
- gestione protetta di tempi e temperature
- sistema di controllo delle temperature di processo
- scambio termico senza soluzione di continuità
- tempi di ciclo conformi agli standard di pastorizzazione del latte crudo

Garanzia igienica in ogni dettaglio
- monitoraggio e registro eventi per gestione HACCP anche da remoto
- accurata selezione dei materiali a contatto col prodotto
- ridotto numero di componenti e assenza di fonti di trappole igieniche
- assemblaggio dei componenti intuitivo
- sistema di lavaggio automatico brevettato

Coperchio
- apertura protetta per la prevenzione di contaminazioni incrociate

Rubinetto estrazione miscela
- funzione di protezione apertura
- garanzia di completa pastorizzazione al suo interno

Agitazione
- sistema di riduzione spruzzi e formazione schiuma

The new line of Valmar pasteurisers for the pasteurisation of raw-milk-based ice cream mixes

Features

Dual-purpose
- pasteuriser for the hygienic treatment of raw milk and ice cream mixes based on raw milk
- can be used as a standard pasteuriser

German TUM certification
- the strictest European guidelines on the hygienic treatment of milk and its derivatives

New dedicated High and Low Pasteurisation programs
- protected management of times and temperatures
- process temperature control system
- seamless heat exchange
- process time compliant with raw milk pasteurisation standards

Guaranteed hygiene in every detail
- onsite and remote monitoring and event log for HACCP management
- careful selection of materials in contact with the product
- fewer components and hygiene-trap-free
- intuitive component assembly
- patented automatic washing system

Lid
- opening and cross-contamination protection

Spigot
- opening protection function
- pasteurisation inside guaranteed

Mixing
- splash and foam reduction system

VALMAR

www.valmar.eu