GENIUS T&Ti

GELATERIA

LABORATORIO

La soluzione perfetta per laboratori artigianali e industriali

IT

Che cos'è GENIUS?

Genius è un innovativo ed esclusivo sistema di **pastorizzazione** delle miscele gelato artigianali con **omogeneizzazione** automatica integrata, ideato per migliorare la qualità del gelato in particolare nelle produzioni con abbattimento e stoccaggio, velocizzare i tempi di produzione e semplificare le fasi operative, compreso il lavaggio finale, il tutto in modo compatto.

Per chi è GENIUS?

Genius è stato pensato per **laboratori di medie e grandi dimensioni** che vogliono produrre un gelato potendo utilizzare anche solo materie prime, che necessitano o desiderano inserire la fase di omogeneizzazione della miscela in modo semplice e funzionale, in quanto i volumi di produzione e/o gli spazi fisici del laboratorio non permettono di inserire una pianta di pastorizzazione industriale. Genius è l'abito su misura per automatizzare la produzione di miscele gelato destinate alla successiva mantecazione con mantecatori tradizionali discontinui o freezer continui, e/o per la rivendita tale e quale, previa surgelazione, dopo la pastorizzazione ready to use.

Perchè GENIUS?

Genius è il primo **sistema integrato** di pastorizzazione, anche per medie produzioni, che ha saputo coniugare tutti i vantaggi della omogeneizzazione, risolvendone le relative criticità che impediscono l'affiancamento di un omogeneizzatore ai pastorizzatori discontinui tradizionali.

Il plus di GENIUS.

Attraverso il processo di omogeneizzazione, che è l'intervento sulla tensione superficiale di tutte le molecole della miscela, e con una corretta bilanciatura del gelato, con Genius è possibile produrre un gelato artigianale tradizionale italiano di alta qualità ad etichetta pulita, senza "E", quindi **senza l'utilizzo di additivi emulsionanti, addensanti e gelificanti aggiunti.**

Le caratteristiche di GENIUS

- *> DIMENSIONI COMPATTE*
- *> TUBI DI COLLEGAMENTO*
- *> PULIZIA E SANIFICAZIONE*
- *> FLESSIBILITÀ*
- *>FACILITÀ DI UTILIZZO*
- *> PERSONALIZZAZIONE*

VALMAR GENIUS

Le caratteristiche di GENIUS

> DIMENSIONI COMPATTE

rispetto ad un impianto industriale in grado di trattare la miscela in modo uguale, **Genius occupa 1/3 dello spazio**, adattandosi ad ogni esigenza.

> TUBI DI COLLEGAMENTO

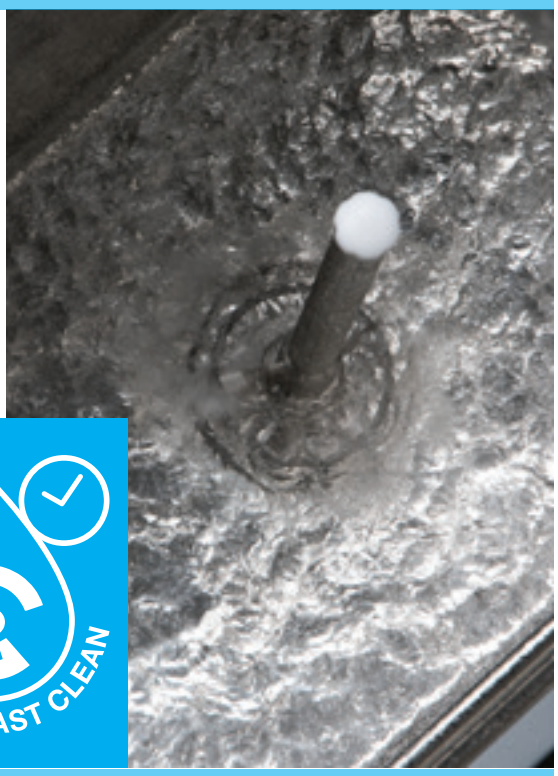
in gomma di serie, in acciaio inox come optional, dotati di specifici attacchi che permettono di svolgere le operazioni di travaso della miscela in pressione in totale sicurezza, senza il pericolo di accidentali fuoriuscite.

> PERSONALIZZAZIONE

configurabile sulla base delle specifiche richieste del cliente.

> *PULIZIA E SANIFICAZIONE*

pur rimanendo completamente automatica non necessita di sistemi di lavaggio C.I.P (clean in place) rendendo semplice, veloce ed economica la sanificazione di Genius.



VALMAR FAST CLEAN

> *FLESSIBILITÀ*

GENIUS è ideale sia per chi lavora una **miscela da materie prime**, sia per una **base** che poi aromatizza; è perfetto per chi utilizza la mantecazione discontinua tradizionale dove l'operatore può versare manualmente la miscela nel mantecatore; per chi utilizza freezer continuo con trasferimento automatico della miscela dal tino al freezer. Per quest'ultimo su richiesta Valmar può fornire i collegamenti necessari su misura.

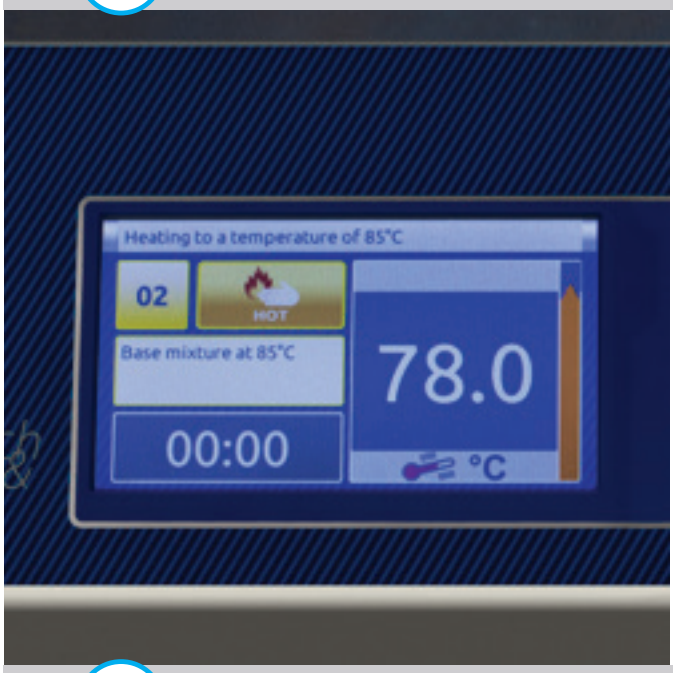
> *FACILITÀ DI UTILIZZO*

attraverso la **tecnologia touch & type** l'operatore è in grado di selezionare facilmente il programma necessario e di monitorarne lo stato di avanzamento dello stesso in ogni sua fase. GENIUS in modo automatico gestisce le 3 fasi del trattamento termico (riscaldamento – omogeneizzazione – maturazione). Non necessità di quadri di comando esterni poiché **ogni step viene gestito dal cervello elettronico** dei vari componenti.

Funzionalità e componenti

Genius svolge in modo automatico ed indipendente
ogni fase del trattamento termico della miscela:

01 *RISCALDAMENTO DELLA MISCELA*



Riscaldamento ad 85°c e successivo pre-raffreddamento a 72°C, necessario per sanificare la carica batterica e per attivare gli ingredienti idrocolloidi della miscela. Genius mette insieme il già conosciuto ed apprezzato pastorizzatore Sweety della serie TTi con impianto di riscaldamento con resistenze potenziate che riduce i tempi tecnici di lavorazione, in grado di riscaldare fino a 98°C.

02 *POMPA E PRESSOSTATO DI SICUREZZA*

Una specifica pompa, facile e veloce da sanificare, inserita per facilitare il travaso della miscela dalla vasca di pastorizzazione all'omogeneizzatore, è equipaggiata con un pressostato di sicurezza che previene problemi accidentali tipici dell'utilizzo dell'omogeneizzatore, dati dal possibile flusso irregolare della miscela all'omogeneizzatore nelle produzioni di gelato artigianale tradizionale.

03 *OMOGENEIZZAZIONE*

Omogeneizzatore a singolo stadio, con 2 pistoni pompanti, lavora ad una pressione superiore ai 200 bar ed è in grado di rendere perfettamente omogenea qualsiasi tipologia di miscela. La riduzione della tensione superficiale delle molecole, omogeneizzandone la dimensione in particole di grassi ed idrocolloidi, permette di ottenere texture più cremose a parità di ricetta, ridurre o addirittura eliminare l'utilizzo degli additivi emulsionanti, addensanti e gelificanti, per un gelato più digeribile, con una migliore sensazione termica (gelato meno freddo), più spatolabilita e maggiore overrun.

04 *RAFFREDDAMENTO E MATURAZIONE DELLA MISCELA*

Il raffreddamento e conseguente maturazione della miscela avviene in un particolare tino di raffreddamento con l'impianto refrigerante potenziato dotato di inverter a 9 velocità, in grado non solo di raffreddare velocemente la miscela a + 4°C ma anche di eseguire la fase di maturazione, senza stressare la miscela stessa e compromettere i vantaggi ottenuti dalla omogeneizzazione.

N°1 SWEETY 130 TTI

N°1 OMOGENEIZZATORE

capacità produttiva massima: 125 l

GENIUS S 130

N°1 SWEETY 180 TTI

N°1 OMOGENEIZZATORE

capacità produttiva massima: 175 l

GENIUS S 180

Il laboratorio con GENIUS

GENIUS M 130

capacità produttiva massima: 125 l

N°1 SWEETY HOT 130 TTI

N°1 OMOGENEIZZATORE

N°1 SWEETY AGE COOL 130 TTI

GENIUS M 180

capacità produttiva massima: 175 l

N°1 SWEETY HOT 180 TTI

N°1 OMOGENEIZZATORE

N°1 SWEETY AGE COOL 180 TTI

N°2 SWEETY HOT 130 TTI
N°1 OMOGENEIZZATORE
N°2 SWEETY AGE COOL 180 TTI

capacità produttiva massima: 250 l

GENIUS L 130

N°2 SWEETY HOT 180 TTI
N°1 OMOGENEIZZATORE
N°2 SWEETY AGE COOL 180 TTI

capacità produttiva massima: 350 l

GENIUS L 180

Genius viene proposto in più configurazioni, in base alle necessità produttive del cliente

GENIUS XL 130

capacità produttiva massima: 500 l

N°2 SWEETY 130 TTI
N°1 OMOGENEIZZATORE
N°2 SWEETY AGE COOL 130 TTI

GENIUS XL 180

capacità produttiva massima: 700 l

N°2 SWEETY 180 TTI
N°1 OMOGENEIZZATORE
N°2 SWEETY AGE COOL 180 TTI

La metodologia operativa di Valmar (su realizzazione)

Genius non è solamente la fornitura di attrezzature ma un'attività completa per rispondere alle specifiche richieste del cliente, che prevede diversi step riassumibili nel seguente metodo operativo:

>DEFINIZIONE DELLA CAPACITÀ PRODUTTIVA DELL'IMPIANTO

> SOPRALLUOGO PRESSO SEDE CLIENTE

> STUDIO E SVILUPPO DELLA LAY-OUT DEL LABORATORIO IN UN'OTTICA DI OTTIMIZZAZIONE DEI FLUSSI PRODUTTIVI E RIDUZIONE DEGLI INGOMBRI.

> FORNITURA DELLE PIANTE TECNICHE PER LA REALIZZAZIONE DI IMPIANTI NECESSARI AL CORRETTO FUNZIONAMENTO (ALLACCIAMENTI IDRICI, ELETTRICI)

>FORNITURA DELLE ATTREZZATURE NECESSARIE E FUNZIONALI AL PROGETTO

> INSTALLAZIONE ED AVVIAMENTO DELL'IMPIANTO DA PARTE DI TECNICI SPECIALIZZATI VALMAR

SISTEMA DI PRODUZIONE INDUSTRIALE

SISTEMA DI PRODUZIONE ARTIGIANALE

INFORMAZIONI TECNICHE

MODELLO	Capacità produttiva massima (l)	Miscela/ Ciclo (l)	Potenza (kW)	Alimentazione elettrica*	Condensazione **	Peso netto	Dimensioni		
							Larghezza	Altezza	Profondità
GENIUS S 130	125	40 - 125	17,7	400/50/3	Acqua***	442	1140	1046+100	1046
GENIUS S 180	175	60 - 175	20,7	400/50/3	Acqua***	470	1570	1046+100	1046
GENIUS M 130	125	40 - 125	20,5	400/50/3	Acqua***	570	2110	1046+100	1046
GENIUS M 180	175	60 - 175	24,1	400/50/3	Acqua***	670	2970	1046+100	1046
GENIUS L 130	250	40 - 250	23,3	400/50/3	Acqua***	920	3310	1046+100	1046
GENIUS L 180	350	60 - 350	27,5	400/50/3	Acqua***	1120	3830	1046+100	1046
GENIUS XL 130	500	40 - 250	23,3	400/50/3	Acqua***	984	3310	1046+100	1046
GENIUS XL 180	700	60 - 350	27,5	400/50/3	Acqua***	1180	3830	1046+100	1046

CONTALITRI

CONNESSIONI

APPOGGIA SECCHIO

* Altre tensioni e frequenze con sovrapprezzo.
** Unità condensatrice incorporata ad aria con sovrapprezzo.
N.B. pesi e dimensioni delle macchine con questo optional sono diverse da quelli indicati in tabella
*** Il consumo d'acqua può variare in base alla temperatura della stessa.
Possibilità per tutti i modelli di richiedere il compressore + condensatore ad aria remoti, con sovrapprezzo.
N.B. i pesi delle macchine con questo optional sono diversi da quelli indicati in tabella

NOTA:
La capacità produttiva può variare a seconda della tipologia di ingredienti utilizzata e alla tipologia di agitazione selezionata.
Le informazioni tecniche riportate hanno solamente valore indicativo. Valmar si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche necessarie senza preavviso.

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

Rivenditore/Concessionario