



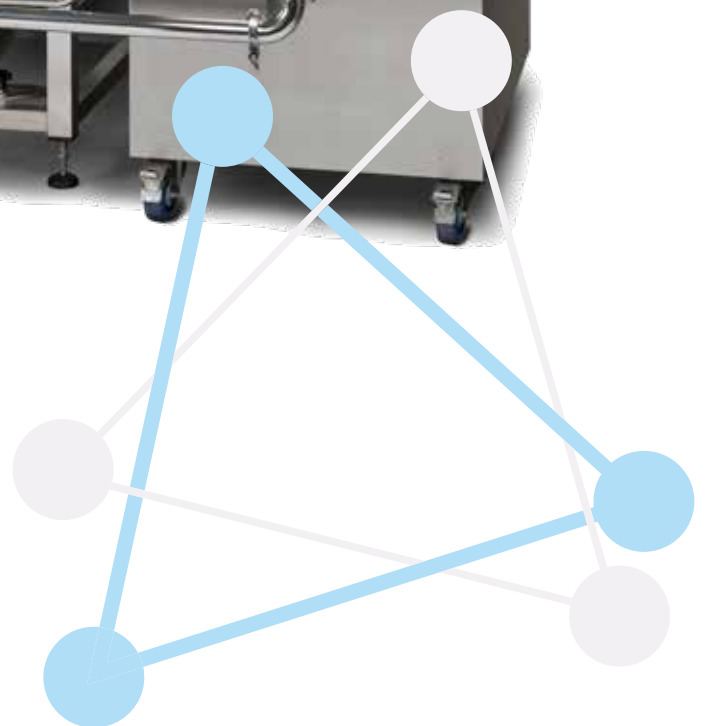
# GENIUS *T&i*

PRODUITS À BASE DE CRÈME GLACÉE

LABORATOIRE INDUSTRIEL



*La solution parfaite pour  
les laboratoires industriels  
et artisanaux*



## *Qu'est-ce que GENIUS ?*

Genius est un système de pasteurisation innovant et exclusif pour les mélanges de glaces artisanales avec homogénéisation automatique intégrée. Il a été développé pour améliorer la qualité des glaces produites, en particulier pour les produits nécessitant une réfrigération et une conservation. Il accélère les temps de production et simplifie les processus de travail, y compris le lavage final, le tout dans un design des plus compacts.

## *Qui peut utiliser GENIUS ?*

Genius est destiné aux moyennes et grandes entreprises où l'on produit des glaces en utilisant uniquement des matières premières. Dans ces laboratoires, l'homogénéisation du mélange est une étape simple mais fonctionnelle car leurs taux de production et/ou l'espace disponible ne justifieraient pas une unité de pasteurisation industrielle.

Genius est l'équipement sur mesure nécessaire pour automatiser la production de mélanges de glaces destinés à être congelés par lots dans des congélateurs traditionnels ou en continu et/ou à être revendus après une congélation rapide préalable, après une pasteurisation prête à l'emploi.

## *Pourquoi GENIUS?*

Parce que Genius est le premier système de pasteurisation intégré conçu également pour les moyennes productions qui non seulement met en valeur tous les avantages de l'homogénéisation mais résout également les difficultés qui empêchent l'intégration des homogénéisateurs et des congélateurs traditionnels.

## *Les avantages de GENIUS*

Le processus d'homogénéisation, qui affecte la tension superficielle de toutes les molécules du mélange, et le bon équilibrage de la glace, permettent à Genius de produire non seulement des glaces traditionnelles artisanales mais aussi des glaces de haute qualité, sans "E", c'est-à-dire sans additifs, émulsifiants, épaississants et gélifiants.

## *Les particularités de GENIUS*

> *DESIGN COMPACT*

> *TUYAUX DE CONNECTION*

> *NETTOYAGE ET HYGIÈNE*

> *FLEXIBILITÉ*

> *FACILE À UTILISER*

> *PERSONNALISATION*



## *Les particularités de GENIUS*

### **> DESIGN COMPACT**

GENIUS occupe 1/3 de l'espace par rapport à un système industriel traitant la même quantité et qualité de mélange et s'adapte donc à tous les besoins en matière de locaux.

### **> LES TUYAUX DE CONNEXION**



Les tuyaux en caoutchouc sont fournis en standard, les tuyaux en acier inoxydable sont fournis en option. Ils sont munis de raccords spéciaux pour verser le mélange sous pression en toute sécurité et sans risque de fuite accidentelle.

### **> PERSONNALISATION**

Personnalisable selon les besoins des clients.

## > NETTOYAGE ET HYGIÈNE

Aucun NEP (nettoyage en place) n'est nécessaire pour cet équipement entièrement automatique. L'assainissement du GENIUS est facile, rapide et économique.



## > FLEXIBILITÉ

GENIUS est la machine parfaite pour ceux qui traitent un mélange à partir de matières premières et ceux qui utilisent un mélange prêt à l'emploi et l'aromatisent ensuite. C'est également l'équipement idéal pour ceux qui utilisent la congélation traditionnelle par lots, où l'opérateur verse manuellement le mélange dans le congélateur. Et pour ceux qui préfèrent une congélation continue avec versement automatique du mélange de la cuve dans le congélateur. Dans ce dernier cas, Valmar fournit, sur demande, des connexions hydrauliques sur mesure.

## > FACILE À UTILISER

Grâce à la technologie Touch & Type, l'opérateur sélectionne facilement le programme choisi et contrôle chaque étape du processus de production. GENIUS gère automatiquement les 3 étapes du processus thermique (chauffage - homogénéisation). Aucun panneau de commande externe n'est nécessaire car chaque étape est gérée par le cerveau électronique des différents composants de l'équipement.

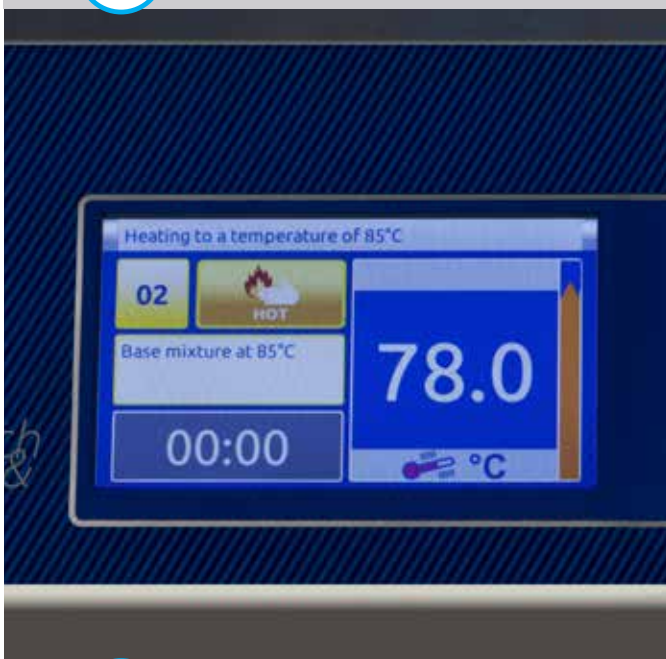


# Fonctionnement et composants des machines

Genius réalise chaque étape du processus thermique du mélange de manière automatique et indépendante :

01

## CHAUFFAGE DU MÉLANGE



Chauffage à 85°C puis pré-refroidissement à 72°C selon les besoins pour assainir la charge bactérienne et activer les ingrédients hydrocolloïdes du mélange. Genius combine les caractéristiques du célèbre et apprécié pasteurisateur Sweety de la série TTi avec un système amélioré de chauffage par résistance jusqu'à 98 °C pour réduire les temps de traitement.

02

## POMPE ET INTERRUPTEUR À PRESSION DE SÉCURITÉ



Une pompe dédiée, facile et rapide à désinfecter, facilite le versement du mélange de la cuve de pasteurisation à l'homogénéisateur. La pompe est équipée d'un pressostat pour éviter les problèmes accidentels liés à l'utilisation d'un homogénéisateur et causés par un éventuel écoulement irrégulier du mélange pendant le traitement de la glace artisanale traditionnelle.

**03**

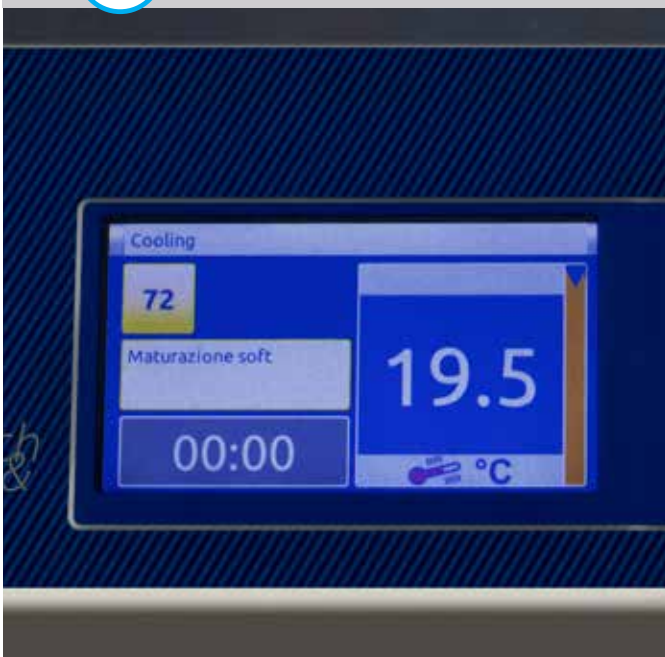
### HOMOGÉNÉISATION



L'homogénéisation en une étape avec 2 pistons de pompage. Elle fonctionne à une pression supérieure à 200 bars et rend tout type de mélange parfaitement homogène. Une texture plus crémeuse de la glace est obtenue grâce à la réduction et la tension superficielle des molécules et à l'homogénéisation des graisses et des hydrocolloïdes en particules. Par conséquent, l'utilisation d'additifs, d'émulsifiants, d'épaississants et de gélifiants peut être réduite ou même éliminée et la glace produite est plus digeste, moins froide au palais, facile à travailler avec la spatule et avec un foisonnement plus élevé.

**04**

### REFROIDISSEMENT ET MATURATION DU MÉLANGE



Le refroidissement et la maturation du mélange sont effectués dans une cuve de refroidissement dédiée, équipée d'un système de refroidissement amélioré avec un inverseur à vitesse 9 pour un refroidissement rapide du mélange jusqu'à +4°C et une maturation ultérieure. Cela permet d'éviter le stress du mélange et le risque d'altérer les avantages de l'homogénéisation.

1 SWEETY 130 TTI  
1 HOMOGENÉISATEUR

Taux de production maximal : 125 litres

*GENIUS S 130*

1 SWEETY 180 TTI  
1 HOMOGENÉISATEUR

Taux de production maximal : 175 litres

*GENIUS S 180*



*Votre laboratoire avec GENIUS*



*GENIUS M 130*

Taux de production maximal : 125 litres

1 SWEETY HOT 130 TTI  
1 HOMOGENÉISATEUR  
1 SWEETY AGE COOL 130 TTI

*GENIUS M 180*

Taux de production maximal : 175 litres

1 SWEETY HOT 180 TTI  
1 HOMOGENÉISATEUR  
1 SWEETY AGE COOL 180 TTI



2 SWEETY HOT 130 TTI  
1 HOMOGENÉISATEUR  
2 SWEETY AGE COOL 180 TTI

Taux de production maximal : 250 litres

## GENIUS L 130

2 SWEETY HOT 180 TTI  
1 HOMOGENÉISATEUR  
2 SWEETY AGE COOL 180 TTI

Taux de production maximal : 350 litres

## GENIUS L 180



Genius est disponible en plusieurs configurations pour répondre aux exigences de production des clients.



## GENIUS XL 130

Taux de production maximal : 500 litres

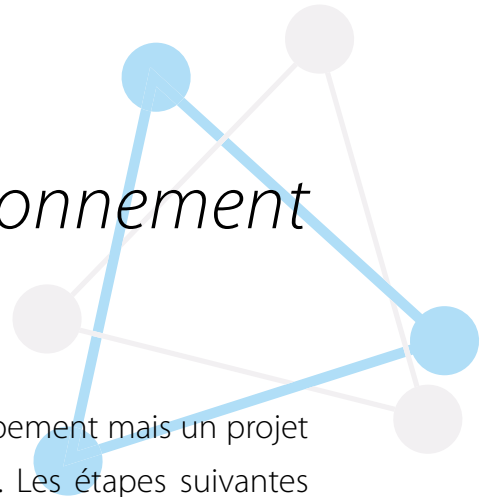
2 SWEETY 130 TTI  
1 HOMOGENÉISATEUR  
2 SWEETY AGE COOL 130 TTI

## GENIUS XL 180

Taux de production maximal : 700 litres

2 SWEETY 180 TTI  
1 HOMOGENÉISATEUR  
2 SWEETY AGE COOL 180 TTI

# *La méthode de fonctionnement de Valmar*



Genius ne se contente pas de fournir un équipement mais un projet complet qui répond aux attentes des clients. Les étapes suivantes résument sa méthodologie de fonctionnement :

*> SPÉCIFICATIONS DU TAUX DE PRODUCTION DU SYSTÈME*

*> INSPECTION DE L'ESPACE DE TRAVAIL DU CLIENT*

*> ÉTUDE ET DÉVELOPPEMENT DE LA STRUCTURE DU LABORATOIRE POUR OPTIMISER LES FLUX DE PRODUCTION ET RÉDUIRE LES COÛTS D'EXPLOITATION.*

*> FOURNITURE DES PLANS TECHNIQUES NÉCESSAIRES POUR FOURNIR AU LABORATOIRE L'EAU ET LES RÉSEAUX D'ALIMENTATION EN EAU NÉCESSAIRES.*

*> FOURNITURE DE L'ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE ET ADÉQUAT POUR LA RÉALISATION DU PROJET*

*> INSTALLATION ET DÉMARRAGE DES ÉQUIPEMENTS PAR DES TECHNICIENS QUALIFIÉS DE VALMAR*



# *SYSTÈME DE PRODUCTION INDUSTRIELLE*



# *SYSTÈME DE PRODUCTION ARTISANALE*

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	Taux de production maximale (litres)	Mélange/cycle (litres)	Puissance (kW)	Alimentation*	Unité de Condensation**	Poids net (Kg)	Dimensions		
							Largeur	Hauteur	Profondeur
GENIUS S 130	125	40 - 125	17,7	400/50/3	Eau***	442	1140	1046+100	1046
GENIUS S 180	175	60 - 175	20,7	400/50/3	Eau***	470	1570	1046+100	1046
GENIUS M 130	125	40 - 125	20,5	400/50/3	Eau***	570	2110	1046+100	1046
GENIUS M 180	175	60 - 175	24,1	400/50/3	Eau***	670	2970	1046+100	1046
GENIUS L 130	250	40 - 250	23,3	400/50/3	Eau***	920	3310	1046+100	1046
GENIUS L 180	350	60 - 350	27,5	400/50/3	Eau***	1120	3830	1046+100	1046
GENIUS XL 130	500	40 - 250	23,3	400/50/3	Eau***	984	3310	1046+100	1046
GENIUS XL 180	700	60 - 350	27,5	400/50/3	Eau***	1180	3830	1046+100	1046

### COMPTEUR DE LITRES



### FIXATIONS



### REPOSOIR À SEAU



\* Autres voltages et fréquences disponibles avec supplément.

\*\* Unité de condensation d'air intégrée disponible avec un supplément de prix.

Remarque : les poids et les dimensions des machines équipées de cet équipement optionnel sont différents de ceux indiqués dans le tableau.

\*\*\* La consommation d'eau peut varier en fonction de la température de l'eau.

Tous les modèles sont disponibles avec le compresseur à distance + le condenseur à air avec un supplément.

Remarque : les poids et les dimensions des machines équipées de cet équipement optionnel sont différents de ceux indiqués dans le tableau.

REMARQUE : Les taux de production peuvent varier en fonction des types d'ingrédients utilisés et du mode de brassage sélectionné.

Toutes les données techniques mentionnées dans le présent document sont purement indicatives. Valmar se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.

VALMAR GLOBAL d.o.o.  
 Dombrova 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

Revendeur/Concessionnaire