VALMAR

SERIE
QUICK

MANTECATORI

SNOWY QUICK
SIMPLY QUICK

IT

SERIE
QUICK

FLESSIBILITÀ, EFFICIENZA, AFFIDABILITÀ

I mantecatori della serie Quick sono disponibili sia verticali che orizzontali, di piccole e di grandi dimensioni, in grado di soddisfare le diverse esigenze produttive a seconda della stagione e del periodo, ottenendo sempre un gelato perfetto.

BIG SIZE

Esclusiva di Valmar

QUALITÀ

EFFICIENZA

PRESTAZIONE

ERGONOMIA

FLESSIBILITÀ

BIG SIZE

SERIE
QUICK

QUALITÀ

La qualità del gelato è determinata dalle soluzioni tecnologiche adottate da Valmar che permettono ai mantecatori della serie Quick di produrre un gelato asciutto con un'ottima consistenza e allo stesso tempo cremoso e sempre spatolabile, in ogni condizione climatica e con diverse tipologie di ricette.

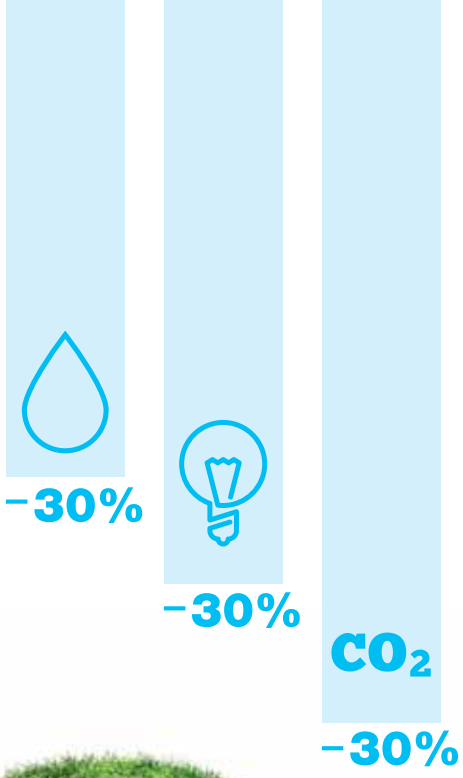
Attraverso le 3 sonde elettroniche, che monitorizzano costantemente i valori nelle diverse fasi di mantecazione, viene resi ottimali ogni ciclo ed ogni ricetta per le diverse esigenze.

EFFICIENZA

Consumi idrici ed elettrici ridotti rispetto ai modelli standard di circa il 30%, con le soluzioni tecnologiche innovative dei mantecatori della serie Quick.

La diminuzione dei tempi di mantecazione permette un assorbimento elettrico e un consumo idrico minore ai modelli standard, a parità di temperatura di uscita del gelato.

Attraverso un possente impianto di raffreddamento e relativa espansione diretta del gas si riescono ad accorciare i tempi di produzione, riducendo proporzionalmente i consumi, migliorando l'efficienza termica.



SERIE
QUICK

PRESTAZIONE

Mantecatori instancabili, capaci di molte ore di lavoro in continuo, senza cali di prestazione, permettono al gelatiere di avere sempre un prodotto standard dalla prima all'ultima mantecata.

Tutti i gusti gelato, a parità di bilanciatura, presentano a fine mantecazione le stesse caratteristiche strutturali e di texture, riscontrabili poi durante la degustazione.

Sulla base della ricetta introdotta, i mantecatori della serie Quick sono in grado di produrre gelato perfettamente asciutto, con cilindro pulito e senza residui, nessun effetto igloo e croce all'interno dell'agitatore.

ERGONOMIA

Progettata per essere ergonomica e facile da usare la serie Quick presenta alcune caratteristiche uniche rispetto ai modelli standard con i quali si paragona:
- le operazioni di introduzione miscela, estrazione gelato, lavaggio e pulizia vengono sempre svolte a busto eretto;
- il display inclinato permette una chiara lettura da qualsiasi angolazione e senza riflesso.

SERIE
QUICK

FLESSIBILITÀ

Valmar è in grado di soddisfare le diverse esigenze produttive a seconda della stagione e del periodo.

Con l'esclusivo sistema di controllo trivalente della mantecazione si possono produrre quantità minime, inferiori del 30% della capacità massima, garantendo la medesima qualità della texture del gelato, riducendo proporzionalmente tempi e consumi.

30%
100%

BIG SIZE

Grazie alla trentennale esperienza nel settore del gelato artigianale, e alla tecnologia innovativa, Valmar è in grado di produrre macchine di grandi dimensioni.

Adatte ai laboratori più esigenti, sono in grado di produrre fino a 27 kg di miscela gelato per ciclo, ogni 10 minuti, con una struttura liscia, compatta ma sempre cremosa e dalla texture sottile e fine.

27 kg

10 min

SERIE
QUICK

LA GAMMA PRODOTTO

Snowy mantecatori orizzontali di piccole e grandi dimensioni e Simply mantecatori verticali, sono gli unici dotati di inverter.

SNOWY

SIMPLY

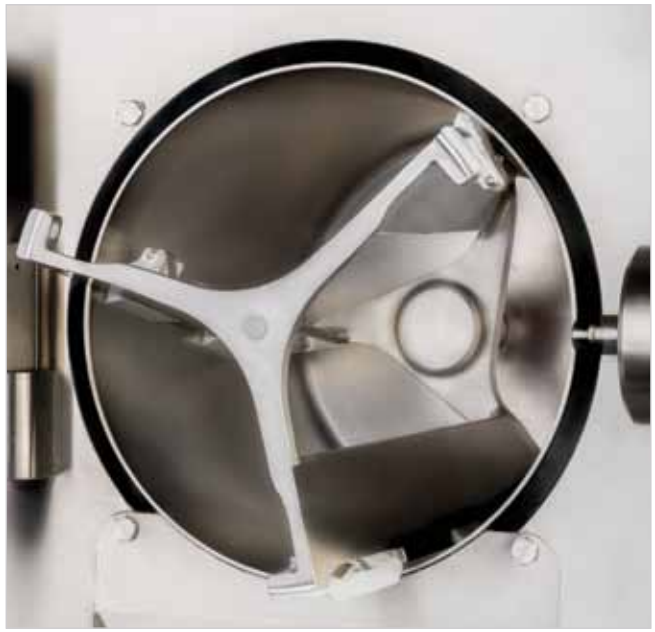
LE CAPACITÀ PRODUTTIVE

SERIE QUICK

		PRODUZIONE PER CICLO				PRODUZIONE ORARIA			
		KG MISCELA INTRODOTTA		LITRI GELATO PRODOTTO FINITO		KG MISCELA INTRODOTTA		LITRI GELATO PRODOTTO FINITO	
		MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX
SNOWY	7 Quick i *Monofase*	1.5	6	2	8	9	35	12	48
	7 Quick	1.5	7	2	9	9	42	12	54
	12 Quick	3	12	4	16	18	72	25	96
	18 Quick	3	18	4	24	18	108	25	144
	27 Quick	4	27	6	37	24	162	33	222
SIMPLY	7 Quick i *Monofase*	2	6	3	8	10	35	14	50
	7 Quick	2	7	3	10	12	42	16	60
	12 Quick i	3	12	4	17	18	72	25	100

NOTA:
Le capacità possano variare in funzione alla tipologia di ingredienti utilizzata alla temperatura o consistenza a fine ciclo di mantecazione.
Le informazioni tecniche riportate hanno solamente valore indicativo.
Valmar si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche necessarie senza preavviso.

SNOWY
QUICK



IL CILINDRO

L’espansione diretta sul cilindro,
permette di ottimizzare l’efficienza termica
fra miscela/gelato e gas refrigerante,
velocizzando i tempi di mantecazione.

L’AGITATORE

L’alta efficienza del nuovo agitatore,
la capacità raschiante delle lame molleggiate
e l’espansione diretta permettono
uno scambio termico maggiore tra miscela
gelato e gas refrigerante, accorciando
i tempi di mantecazione.

LE LAME RASCHIANTI

Lame raschianti molleggiate ad alta efficienza, durante la mantecazione si adattano al progressivo e costante indurimento della miscela, lasciando sempre il cilindro pulito e senza residui di lavorazione.

LA PULSANTIERA

Pulsantiera tattile ergonomica ed intuiitiva, con icone semplici per una facile gestione di tutti i cicli di lavoro.

PROGRAMMI

I 4 programmi a disposizione premettono ai mantecatori della serie Quick di raggiungere standard di qualità sul prodotto finito senza paragone.

SNOWY
QUICK

LA TRAMOGGIA

Tramoggia per l'inserimento della miscela, ampia e capiente per facilitare l'inserimento del prodotto, senza schizzi o fuoriuscite.

LA BOCCHETTA D'USCITA

L'altezza regolabile del piano appoggia vaschetta permette di estrarre il gelato sia in carapina che nelle vaschette di qualsiasi dimensione.

SIMPLY QUICK

Simply è una macchina da gelato verticale ad alte prestazioni della serie Quick, dotata anche di inverter, in grado di soddisfare le esigenze o scelte produttive di quei gelatieri che preferiscono rimanere fedeli al classico sistema verticale. Permette di eseguire gusti particolari con aggiunte solide a fine mantecazione, come le tradizionali macchine verticali di un tempo, ma con il vantaggio dell'innovazione tecnologica di Valmar.

LA MANTECAZIONE

La mantecazione verticale di Simply permette una mescolazione centrifuga e contestualmente verticale della miscela, dall'alto verso il basso e viceversa, ottenendo così un gelato sempre spatolabile ed asciutto, adatto a tutte le modalità di gestione organizzative in gelateria.

L'AGITATORE

Disegno particolare dell'agitatore in acciaio inox dotato di raschianti autoregolabili in POM, certificati per uso alimentare, ad azione raschiante costante per un'alta efficienza dello scambio termico fra prodotto all'interno del cilindro e gas refrigerante.

SIMPLY
QUICK

RESIDUO MINIMO

Con l'esclusivo disegno dell'agitatore, a tre braccia elicoidali con sistema di mescolazione centrifuga e verticale, dall'alto verso il basso e viceversa, si ottiene un gelato con una ottima texture e molto asciutto. Le soluzioni tecnologiche hanno permesso di ridurre al minimo il residuo di fine mantecazione.

FLESSIBILITÀ PRODUTTIVA

Possibilità di produrre fino ad un minimo di 1/3 della capacità massima nominale garantendo la medesima qualità della texture del gelato, ma riducendo proporziolnamente tempi e consumi.

LA ROTAZIONE

Il senso di rotazione dell'agitatore è sempre lo stesso sia durante la velocità normale di mantecazione che nell'alta velocità di estrazione. Tale soluzione permette di preservare nel tempo i componenti della macchina.

L'INVERTER

Simply 12 è l'unico mantecatore verticale dotato di inverter per ottimizzare la mantecazione ed estrazione, sia a pieno carico che con carico minimo.

L'EFFICIENZA PRODUTTIVA

Ulteriore punto di forza dei mantecatori verticali Quick di Valmar è la reale capacità produttiva, unici nelle loro prestazioni, riescono a garantire tempi di produzione per la propria capacità nominale di carico uguali ad un mantecatore orizzontale.

DIMENSIONI E PESO

SERIE
QUICK

		DIMENSIONI (mm)			PESO CON CONDENSATORE AD ACQUA (kg)		DIMENSIONE CILINDRI (mm)		
		L Larghezza	P Profondità	H Altezza	NETTO	LORDO	Ø Diametro	P Profondità	
Snowy	7 Quick i *Monofase*	520	860	1338	235	255	267	210	
	7 Quick	520	860	1338	257	277	267	210	
	12 Quick	520	860	1338	282	302	267	330	
	18 Quick	610	1055	1420	372	399	267	500	
	27 Quick	610	1155	1420	465	492	317	600	
Simply	7 Quick i *Monofase*	480	870	1300	231	251	260	320	
	7 Quick	480	870	1300	237	257	260	320	
	12 Quick i	480	870	1300	271	291	260	470	

INFORMAZIONI TECNICHE

SERIE
QUICK

		ALIMENTAZIONE ELETTRICA*			POTENZA NOMINALE	FUSIBILE con caratteristica lenta	CONSUMO MEDIO ACQUA PER CICLO****	CONDENSAZIONE		
		Volt	Hz	Ph	Kw	A	Litri	ACQUA	ARIA	ARIA+ ACQUA
Snowy	7 Quick i *Monofase*	230	50	1	4.9	25	11	SI	SI**	SI***
	7 Quick	400	50	3	4.6	16	12	SI	SI**	SI***
	12 Quick	400	50	3	7.3	20	21	SI	SI**	NO
	18 Quick	400	50	3	10.1	25	24	SI	REMOTA	NO
	27 Quick	400	50	3	15.9	32	32	SI	REMOTA	NO
Simply	7 Quick i *Monofase*	230	50	1	6.1	20	12	SI	SI**	SI***
	7 Quick	400	50	3	5.1	16	14	SI	SI**	SI***
	12 Quick i	400	50	3	10.4	20	22	SI	SI**	NO

* Altre tensioni e frequenza 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.
*** Unità condensatrice incorporata mista aria + acqua con sovrapprezzo.
N.B. Pesi e dimensioni delle macchine con questo optional sono diverse da quelle indicati in tabella.
**** Il consumo d'acqua può variare in base alla temperatura della stessa e del gelato a fine mantecazione. 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.

SERIE
QUICK

VALMAR GLOBAL d.o.o.
Dombrava 1a, 5293 Volčja Draga, Slovenija
Tel. +386 5 331 17 77 Fax +386 5 331 17 78
info@valmar.eu

WWW.VALMAR.EU

MANTECATORI

Rivenditore/Concessionario