VALMAR

SÉRIE
QUICK

BATEDEIRAS

SNOWY QUICK
SIMPLY QUICK

PT

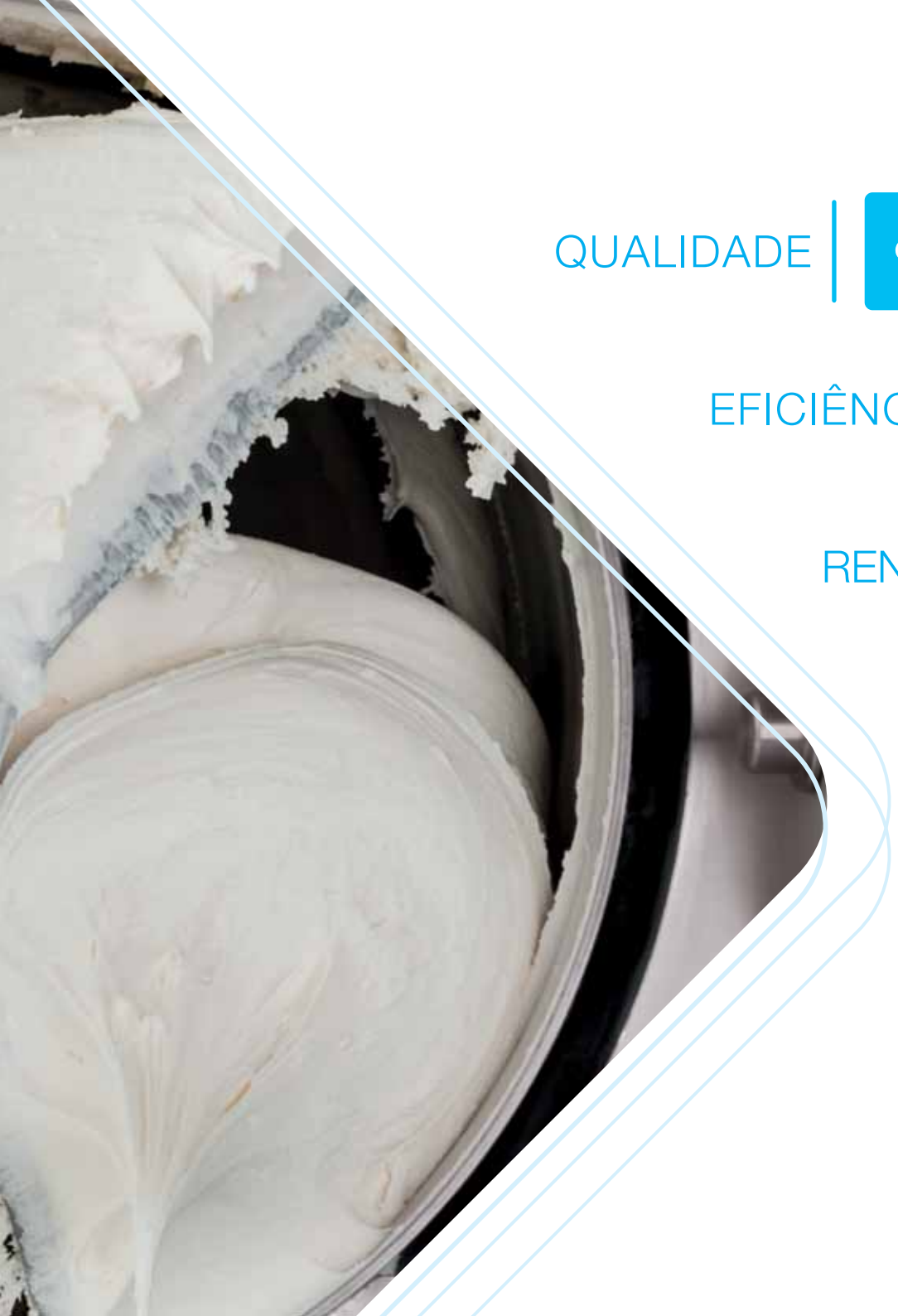
SÉRIE
QUICK

FLEXIBILIDADE, EFICIÊNCIA, CONFIABILIDADE

As batedeiras da série Quick estão disponíveis quer verticais quer horizontais, de pequenas e grandes dimensões, em grau de satisfazer as diferentes exigências de produção, consoante a estação e o período, obtendo sempre um sorvete perfeito.

BIG SIZE

Exclusivo da Valmar



QUALIDADE

EFICIÊNCIA

RENDIMENTO

ERGONOMIA

FLEXIBILIDADE

BIG SIZE

SÉRIE
QUICK

QUALIDADE

A qualidade do sorvete é determinada pelas soluções tecnológicas adotadas pela Valmar que permitem às batedeiras da série Quick produzir um sorvete resistente ao derretimento, com uma ótima consistência mas ao mesmo tempo cremoso e sempre fácil de servir em qualquer condição ou com vários tipos de receitas.

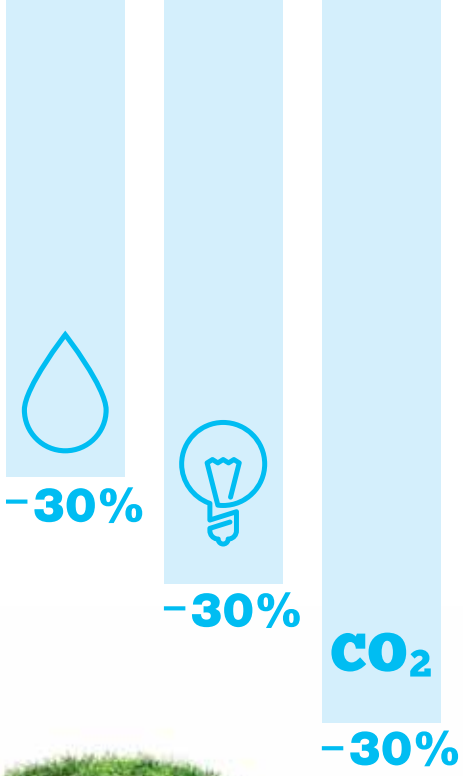
Graças às 3 sondas eletrônicas que monitorizam constantemente os valores nas diferentes fases de batimento, consegue-se otimizar da melhor maneira cada ciclo e cada receita de acordo com as exigências individuais.

EFICIÊNCIA

Consumos hídricos e elétricos reduzidos de aproximadamente 30% em relação aos modelos standard, graças às soluções tecnológicas inovadoras das batedeiras da série Quick.

A diminuição dos tempos de batimento permite uma absorção elétrica e um consumo hídrico inferior aos modelos standard em paridade de temperatura de saída do sorvete.

Graças ao poderoso sistema de resfriamento e relativa expansão direta do gás, é possível diminuir os tempos de produção, reduzindo proporcionalmente os consumos e melhorando portanto a eficiência térmica.



SÉRIE
QUICK

RENDIMENTO

Batedeiras incansáveis, capazes de muitas horas de trabalho contínuo sem diminuição do rendimento, permitem ao produtor de sorvete ter sempre um produto standard desde o primeiro até ao último batimento.

Todos os sabores de sorvete, em paridade de balanceamento, apresentam no fim do batimento as mesmas características estruturais e de textura, que são levantadas a seguir pelo cliente durante a degustação.

Com base na receita inserida, as batedeiras da série Quick podem produzir um sorvete resistente ao derretimento, com cilindro limpo e sem resíduos de sorvete, sem efeito iglu e sem efeito cruzado no interior do agitador.

ERGONOMIA

Projetada para ser ergonómica e fácil de usar, a série Quick apresenta algumas características únicas em relação aos modelos standard com que pode ser comparada:
- as operações de introdução da mistura, extração do sorvete, lavagem e limpeza, são sempre realizadas com o tronco ereto;
- o visor inclinado permite uma leitura clara de qualquer ângulo e sem reflexo.

SÉRIE
QUICK

FLEXIBILIDADE

A Valmar pode satisfazer diferentes exigências produtivas de acordo com a estação e o período.

Graças ao exclusivo sistema de controle de batimento trivalente, é possível produzir quantidades mínimas, inferiores a 30% da capacidade máxima, garantindo a mesma qualidade da textura do sorvete, mas reduzindo proporcionalmente tempos e consumos.

30%
100%

BIG SIZE

Graças à experiência de trinta anos no setor do sorvete artesanal, e à tecnologia inovadora, a Valmar pode produzir máquinas de grandes dimensões.

Aptas para os laboratórios mais exigentes, podem produzir até 27 kg de mistura de sorvete por ciclo, em cada 10 minutos, com uma estrutura lisa, compacta mas sempre cremosa e com uma textura subtil e fina.

27 kg

10 min

SÉRIE
QUICK

GAMA DE PRODUTOS

Snowy batedeiras horizontais de pequenas e grandes dimensões e Simply batedeiras verticais, as únicas providas de inversor.

SNOWY

SIMPLY

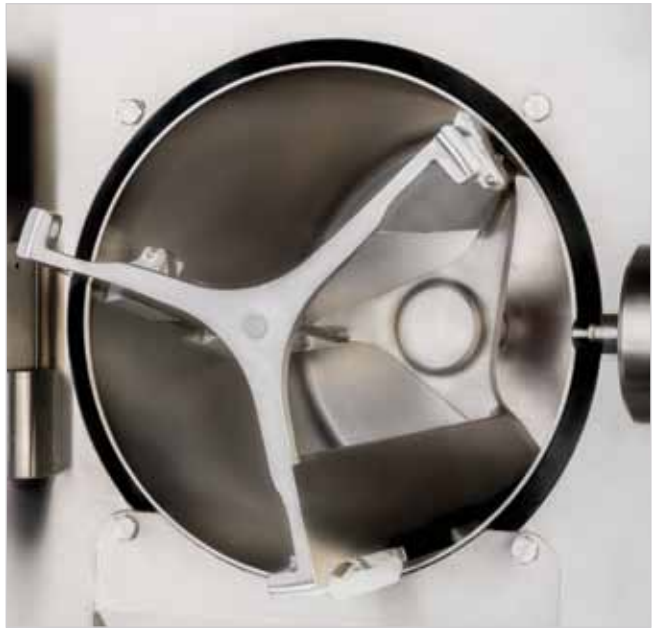
CAPACIDADE PRODUTIVA

SÉRIE QUICK

		PRODUÇÃO POR CICLO				PRODUÇÃO HORÁRIA			
		KG MISTURA INTRODUZIDA		LITROS SORVETE PRODUZIDO		KG MISTURA INTRODUZIDA		LITROS SORVETE PRODUZIDO	
		MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX
SNOWY	7 Quick i *Monofásico*	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 *Monofásico*	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

OBSERVAÇÃO:
As capacidades podem variar em função do tipo de ingredientes utilizados e da temperatura ou consistência no fim do ciclo de batimento.
As informações técnicas referidas só têm valor indicativo.
A Valmar reserva-se o direito de produzir todas as alterações necessárias sem obrigação de aviso prévio.

SNOWY
QUICK



O CILINDRO

A expansão direta no cilindro permite otimizar a eficiência térmica entre mistura/ sorvete e gás refrigerante, tornando mais rápidos os tempos de batimento.

O AGITADOR

A elevada eficiência do novo agitador, a capacidade de raspagem das lâminas com molas e a expansão direta permitem uma permuta térmica superior entre mistura sorvete e gás refrigerante, diminuindo os tempos de batimento.

AS LÂMINAS DE RASPAGEM

Lâminas de raspagem com molas de alta eficiência, durante o batimento adatam-se ao progressivo e constante endurecimento da mistura, deixando sempre o cilindro limpo e sem resíduos de trabalho.

BOTONEIRA

Botoneira tátil ergonómica e intuitiva, com ícones simples para uma gestão fácil de todos os ciclos de trabalho.

PROGRAMAS

Os 4 programas à disposição permitem às batedeiras da série Quick alcançar padrões de qualidade sem comparação no produto acabado.

SNOWY
QUICK

A TREMONHA

Tremonha para a introdução da mistura, ampla e com grande capacidade para facilitar a introdução do produto sem borrifos ou perdas.

AS BOCAS DE SAÍDA

A altura ajustável do plano de apoio da cuba permite extrair o sorvete quer para um balde quer para os potes normais de qualquer dimensão.

SIMPLY QUICK

Simply é a máquina vertical para sorvete de altos rendimentos da série Quick, também provida de inversor, capaz de satisfazer as exigências ou as opções produtivas daqueles produtores que preferem ficar fiéis ao clássico sistema vertical. Permite realizar sabores especiais adicionando ingredientes sólidos no fim do batimento, exatamente como as tradicionais máquinas verticais do passado, mas com as vantagens da inovação tecnológica da Valmar.

O BATIMENTO

O batimento vertical de Simply permite misturar o produto de maneira centrífuga e ao mesmo tempo vertical (de cima para baixo e vice-versa) obtendo assim um sorvete sempre resistente ao derretimento, apto para todas as modalidades de gestão organizacional na loja.

O AGITADOR

O agitador em aço inoxidável tem um desenho especial, está provido de raspadores de POM de ajuste automático, certificados para uso alimentar, de raspagem constante para uma elevada eficiência da permuta térmica entre produto no interior da cuba e gás refrigerante.

SIMPLY
QUICK

RESÍDUO MÍNIMO

Graças ao desenho especial do agitador, de três braços helicoidais com sistema de movimentação centrífuga e vertical (de cima para baixo e vice-versa), se obtém um sorvete com uma ótima textura e muito resistente ao derretimento. As soluções tecnológicas permitiram minimizar o resíduo de fim do batimento.

FLEXIBILIDADE PRODUTIVA

Possibilidade de produzir até um mínimo de 1/3 da capacidade máxima nominal garantindo a mesma qualidade da textura do sorvete, mas reduzindo proporcionalmente tempos e consumos.

A ROTAÇÃO

O sentido de rotação do agitador permanece sempre o mesmo, durante a velocidade normal de batimento, bem como na alta velocidade de extração. Essa solução permite preservar no tempo os componentes da máquina.

O INVERSOR

Simply 12, provida de inversor, é a única batedeira vertical provida de inversor para otimizar o batimento e a extração, com carga completa ou até com carga mínima.

A EFICIÊNCIA PRODUTIVA

Um outro ponto de força das batedeiras verticais Quick da Valmar é a real capacidade produtiva: sendo únicas nos seus rendimentos, conseguem garantir tempos de produção para a própria capacidade nominal de carga iguais aos de uma batedeira horizontal.

DIMENSÕES E PESO

SÉRIE QUICK

		DIMENSÕES (mm)			PESO COM CONDENSADOR A ÁGUA (kg)		DIMENSÃO CILINDROS (mm)	
		L Largura	P Profundidade	H Altura	LÍQUIDO	BRUTO	Ø Diâmetro	P Profundidade
Snowy	7 Quick i *Monofásico*	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 *Monofásico*	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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

SÉRIE QUICK

		ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA*			POTÊNCIA NOMINAL	FUSÍVEIS de ação lenta	CONSUMO MÉDIO ÁGUA POR CICLO****	CONDENSAÇÃO		
		Volt	Hz	Ph	Kw	A	Litros	ÁGUA	AR	AR+ ÁGUA
Snowy	7 Quick i *Monofásico*	230	50	1	4.9	25	11	SIM	SIM**	SIM***
	7 Quick	400	50	3	4.6	16	12	SIM	SIM**	SIM***
	12 Quick	400	50	3	7.3	20	21	SIM	SIM**	NÃO
	18 Quick	400	50	3	10.1	25	24	SIM	REMOTA	NÃO
	27 Quick	400	50	3	15.9	32	32	SIM	REMOTA	NÃO
Simply	7 Quick i *Monofásico*	230	50	1	6.1	20	12	SIM	SIM**	SIM***
	7 Quick	400	50	3	5.1	16	14	SIM	SIM**	SIM***
	12 Quick i	400	50	3	10.4	20	22	SIM	SIM**	NÃO

* Outras tensões e frequência estão disponíveis por um custo adicional.
** Unidade condensadora a ar incorporada por um custo adicional.
N.B. pesos e dimensões das máquinas com esta opção são diferentes dos indicados na tabela
*** Unidade condensadora incorporada mista ar + água por um custo adicional.
N.B. pesos e dimensões das máquinas com esta opção são diferentes dos indicados na tabela
**** O consumo de água pode variar com base na temperatura da mesma e do sorvete no fim do batimento. Possibilidade para todos os modelos de solicitar o compressor + condensador por ar à distância, por um custo adicional. **N.B.** os pesos das máquinas com esta opção são diferentes dos indicados na tabela

SÉRIE
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

BATEDEIRAS

Revendedor/Concessionário