



SÉRIE MECÂNICA

PT

SÉRIE

M

TECNOLOGIA INCANSÁVEL QUE TORNA MAIS SIMPLES O SEU TRABALHO

Simple, incansável, robusta: estas são as características da série M da Valmar. Batedeiras e máquinas combinadas eletromecânicas aptas para a produção de todos os tipos de sorvete, capazes de trabalhar de maneira contínua e em qualquer condição.



SIMPLES



Extremamente simples de usar, graças aos comandos intuitivos e ao tipo de programas instalados.

DE CONFIANÇA



Estrutura interna e componentes em aço inoxidável tornam a série M em máquinas robustas e duráveis no tempo.

INCANSÁVEIS



Todos os modelos da série M têm uma grande capacidade de produção, preferindo o trabalho ininterrupto sem diminuição do rendimento.

FLEXÍVEIS



Todas as máquinas da série M estão em grau de produzir até um mínimo de 30% da sua capacidade máxima.

EFICIENTES



Redução dos consumos hídricos e elétricos graças à eficiência da tecnologia instalada em toda a série M.



SÉRIE **M**

GAMA DE PRODUTOS

Máquinas combinadas, bateadeiras horizontais e verticais, com capacidades produtivas de 2 até 17,5 kg de mistura de sorvete por ciclo, a série M pode adaptar-se a todos os tipos de laboratório.



Snowy

BATEDEIRAS HORIZONTAIS



Simply

BATEDEIRAS VERTICAIS



Smarty

COMBINADAS HORIZONTAIS

CAPACIDADE PRODUTIVA

		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 M <i>Monofásico</i>	2	5	3	7	12	30	18	42	
	7 M	2	6.5	3	9	12	39	18	54	
	12 M	3	11.5	4	15.5	18	69	24	90	
	18 M	3	17.5	4	24	18	105	24	144	
Simply	5 M <i>Monofásico</i>	2	4	3	5.5	12	24	18	33	
	5 M	2	5	3	7	12	30	18	42	
Smarty	7 M <i>Monofásico</i>	2	5	3	7	12	30	18	42	
	7 M	2	6.5	3	9	12	39	18	54	
	12 M	3	11.5	4	15.5	18	69	24	90	
	18 M	3	17.5	4	24	18	105	24	144	

SÉRIE **M**

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.

SÉRIE

M



SIMPLES E FÁCIL

Fácil de utilizar e de gerir, graças ao seletor único de quatro posições que permite intervir em qualquer momento da produção, até com ciclo já seleccionado e iniciado.

POUPANÇA HIDRICA

Poupança nos consumos hídricos de aproximadamente 30% em relação aos modelos anteriores, graças à tecnologia dos condensadores de placas de aço inoxidável de dimensões variáveis que permite uma permuta térmica superior durante a fase de batimento.

AS VANTAGENS DA TECNOLOGIA VALMAR



Snowy

Simply

Smarty

Snowy

Simply

Smarty



POUPANÇA ELÉTRICA

A velocidade de batimento determinada pelas inovações tecnológicas da Valmar permite reduzir os tempos de produção em paridade de quantidade e temperatura de extração do sorvete, obtendo poupanças energéticas em relação aos modelos standard.

Snowy

Simply

Smarty



HIGIENE

A maioria dos componentes da série M são realizados em aço inoxidável, para poderem ser perfeitamente sanificados na máquina de lavar louça, respeitando as normas em vigor sobre a higiene. O pequeno duche de fluxo variável que se encontra na parte frontal da máquina permite uma lavagem rápida até entre uma produção e a seguinte.

Snowy

Simply

Smarty



BIG SIZE

A experiência acumulada pela Valmar no setor da sorveteria artesanal permitiu realizar modelos de elevadas capacidades produtivas por ciclo. Batedeiras Snowy e Smarty podem satisfazer as necessidades dos laboratórios artesanais mais exigentes, chegando a produzir até 17,5 kg de mistura de sorvete por ciclo com qualidade e confiabilidade totais.

Snowy

Smarty

SÉRIE **M**



BATIMENTO BIVALENTE

Com o controle bivalente é possível adatar o batimento correto e a relativa consistência do sorvete obtido para todos os sabores, sejam cremes e frutas, também se com base água. É possível intervir em qualquer momento da produção para modificar os valores definidos, sem que isso represente uma criticidade para a qualidade do produto acabado.

Snowy

Simply

Smarty



AGITADOR

Fabricado inteiramente em aço inoxidável para uma melhor transmitância térmica e batimento do sorvete, para além que uma maior duração no tempo, de pás helicoidais para uma extração completa do sorvete no fim do ciclo de batimento. Raspadores de POM de ajuste automático, certificados para uso alimentar, de raspagem constante para uma elevada eficiência da permuta térmica entre sorvete e gás refrigerante.

Snowy

Smarty

**A TECNOLOGIA
PARA O SORVETE
PERFEITO**



AQUECIMENTO

Cuba de pasteurização e agitador completamente fabricados em aço inoxidável com sistema de parcialização das resistências de aquecimento. O operador pode decidir a potência de pasteurização de acordo com a quantidade de mistura introduzida evitando portanto queimaduras da cuba e do produto.

Smarty



EXTRAÇÃO FÁCIL

Graças ao sistema de fecho de guilhotina patenteado pela Valmar, a extração do sorvete resulta muito cómoda e fácil, tornando possíveis inúmeras decorações do pote.

Simply



CILINDRO MONOLÍTICO

Cilindro monolítico polido, com expansão direta do gás refrigerante, para reduzir os tempos de produção e os respetivos consumos de energia.

Snowy

Smarty

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

		ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA*			POTÊNCIA NOMINAL	FUSÍVEIS de ação lenta	CONSUMO MÉDIO ÁGUA POR CICLO****	CONDENSAÇÃO		
		Volt	Hz	Ph				Kw	A	Litros
Snowy	7 M <i>Monofásico</i>	230	50	1	3.4	16	14	SIM	SIM**	NÃO
	7 M	400	50	3	3.7	16	13	SIM	SIM**	NÃO
	12 M	400	50	3	6	20	22	SIM	SIM**	NÃO
	18 M	400	50	3	8.1	25	26	SIM	REMOTA	NÃO
Simply	5 M <i>Monofásico</i>	250	50	1	3.3	25	12	SIM	SIM**	NÃO
	5 M	400	50	3	3.6	16	11	SIM	SIM**	NÃO
Smarty	7 M <i>Monofásico</i>	230	50	1	5.3	32	14	SIM	SIM**	NÃO
	7 M	400	50	3	7.3	16	13	SIM	SIM**	NÃO
	12 M	400	50	3	10.5	25	22	SIM	SIM**	NÃO
	18 M	400	50	3	14.3	32	26	SIM	REMOTA	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.



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

Revendedor/Concessionário