VALMAR

SERIE
QUICK

MACCHINA COMBINATA

SMARTY QUICK

IT

SERIE
QUICK

PERCHÈ SMARTY?

01 INVESTIMENTO CONTENUTO

Un laboratorio completo al prezzo di una sola macchina.

02 ECONOMIA DI SPAZIO

In meno di 1 mq. si dispone di tutta la tecnologia per la produzione di gelato artigianale.

03 ALTA EFFICIENZA

Risparmio energetico sia nella fase di riscaldamento che in quella di raffreddamento/mantecazione.

04 GARANZIA IGIENICO SANITARIA

Grazie allo shock termico della miscela che passa direttamente da 85°C a – 10° C l'efficacia di pastorizzazione assicura un gelato igienicamente più garantito, rispetto alle lavorazioni da pastorizzatore o a freddo.

05 BILANCIATURA DEL GELATO

Smarty pastorizza e manteca ogni singola ricetta in modo a se stante, permettendo di bilanciare perfettamente ogni singolo gusto.

06 FLESSIBILITÀ ORGANIZZATIVA

Posso in ogni momento per qualunque ragione affiancare un pastorizzatore qualora necessario.

07 FLESSIBILITÀ PRODUTTIVA

Il cilindro di mantecazione e la vasca di pastorizzazione superiore, possono lavorare indipendentemente l'una dall'altra: contemporaneamente, Individualmente o in maniera sincronizzata.

08 SEMPLICITÀ DI UTILIZZO

Semplice, veloce ed immediata da utilizzare, tutte le funzioni sono direttamente disponibili nell'ergonomico pannello posto al lato destro fronte operatore.

SERIE
QUICK

Smarty è la macchina combinata della serie Quick di Valmar, composta da due vasche che lavorano in modo indipendente. Quella superiore di riscaldamento ad alta efficienza termica permette di pastorizzare, cuocere e riscaldare in modo automatico, il cilindro inferiore invece permette di raffreddare e mantecare con le caratteristiche dei mantecatori Valmar ed una attenzione particolare alla qualità del gelato ottenuto come pure all'efficienza energetica complessiva.

BIG SIZE

Esclusiva di Valmar

QUALITÀ

EFFICIENZA

PRESTAZIONE

ERGONOMIA

FLESSIBILITÀ

BIG SIZE

SERIE
QUICK

QUALITÀ

Grazie alle 3 sonde elettroniche che monitorizzano costantemente i valori nelle diverse fasi di mantecazione, riusciamo ad ottimizzare al meglio ogni ciclo ed ogni ricetta a seconda delle esigenze individuali.

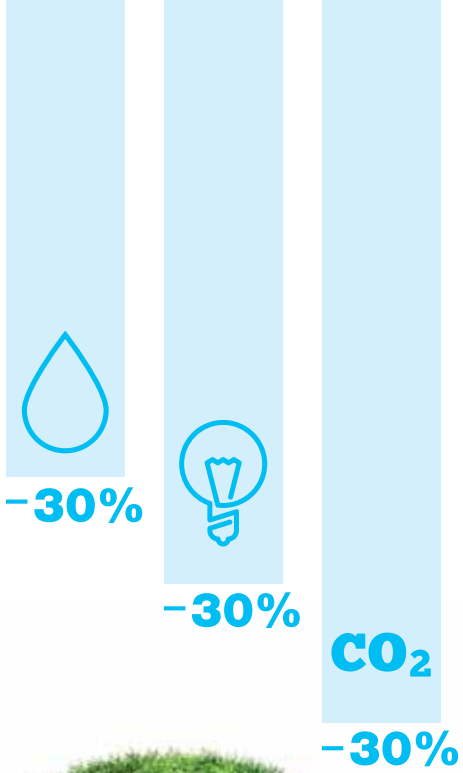
La possibilità, data dal concetto Smarty, di poter gestire tutte le ricette in modo a se stante e quindi con una bilanciatura sartoriale delle stesse, permette di ottenere gelati sempre perfetti e perfettamente bilanciati.

MACCHINE
COMBINATE

EFFICIENZA

Consumi idrici ed elettrici ridotti, rispetto ai modelli standard di circa il 30%, grazie alle soluzioni tecnologiche innovative dei mantecatori della serie Quick.
Grazie al potente impianto di raffreddamento e relativa espansione diretta del gas, si riescono ad accorciare i tempi di produzione, riducendo proporzionalmente i consumi, migliorando quindi l'efficienza termica.

Grazie al innovativo sistema di riscaldamento parzializzato in tre stadi diversi, il consumo di energia è sempre commisurato alla reale quantità di miscela all'interno della vasca e della relativa capacità di scambio termico della stessa, senza dissipazione termica. Questo permette di non bruciare mai il prodotto in riscaldamento, neanche con piccole quantità e di ottimizzare i consumi di energia alle effettive quantità di gelato prodotte.



SERIE
QUICK

PRESTAZIONE

Grazie alle soluzioni tecnologiche di Valmar e alla loro efficienza, è possibile produrre gelato con miscela da 85°C a -10°C al cuore in un tempo di 10 minuti . L'alta efficienza e le prestazioni di Smarty Quick permettono di produrre 24 gusti gelato in modo a se stante in 4 ore.

Alte prestazioni durante la fase di pastorizzazione della miscela grazie alla possibilità di gestire da parte dell'operatore la potenza del riscaldamento. La durata del ciclo da + 4°C ad 85°C è di solo 10 minuti.

MACCHINE
COMBINATE

ERGONOMIA

Gestione da parte dell'operatore della fase di mantecazione in maniera pratica e funzionale, ogni dettaglio è studiato per lavorare comodamente.

La compattezza di Smarty Quick permette di disporre di un laboratorio di gelateria in un solo mq. La vasca di pastorizzazione posta sopra al cilindro di mantecazione permette all'operatore di non dover spostare ripetutamente da una macchina all'altra elevate quantità di miscela.

SERIE
QUICK

FLESSIBILITÀ

Grazie all'esclusivo sistema di controllo trivalente della mantecazione è possibile produrre quantità minime, inferiore del 30% della capacità massima, garantendo la medesima qualità della texture del gelato, ma riducendo proporzionalmente tempi e consumi.

È possibile disporre di una grande flessibilità grazie all'innovativo sistema di riscaldamento parzializzato in tre stadi diversi, dove il calore e quindi l'energia che viene fornita, è solo e sempre quella di cui il prodotto necessita in base alla quantità e soprattutto alla capacità di scambio termico.

30%
100%

BIG SIZE

Il modello Big Size di Smarty Quick è in grado di produrre fino a 18 kg di miscela gelato per ciclo produttivo, in 10 minuti, adattandosi ai laboratori di gelateria più esigenti, sia sotto l'aspetto quantitativo, che qualitativo.

La possibilità di gestire il riscaldamento della miscela permette anche al modello big size di Smarty quick di pastorizzare 18 kg di miscela gelato in solo 10 minuti.

18 kg
10 min

18 kg
10 min

SERIE
QUICK

LA GAMMA PRODOTTO

Serie di macchine combinate,
in grado di pastorizzare e mantecare
in modo automatico, separato
e indipendente.

SMARTY

MACCHINE
COMBINATE

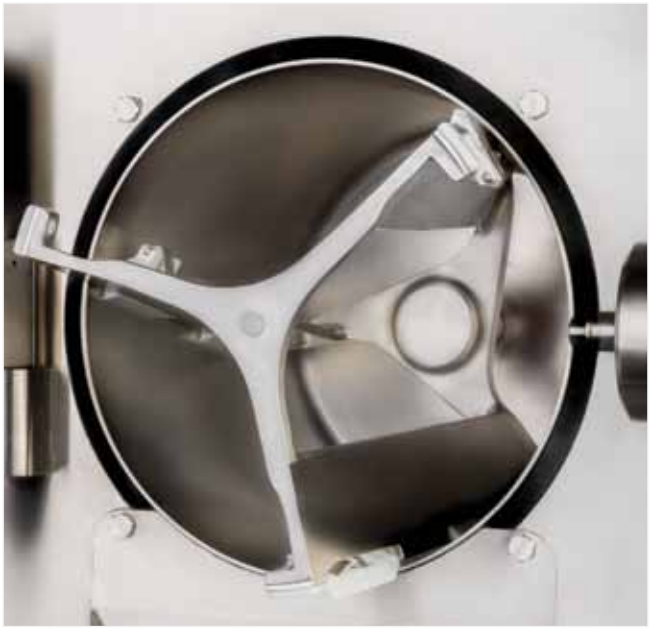
SERIE
QUICK

LE CAPACITÀ PRODUTTIVE

		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
SMARTY	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

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.

SMARTY
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..

LA VASCA

Vasca di pastorizzazione con sistema di parzializzazione delle resistenze, da possibilità all'operatore di scegliere la tipologia di cottura più adatta alla tipologia e quantità di prodotto.

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 TRAMOGGIA

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

PROGRAMMI

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

SMARTY
QUICK

IL DOPPIO COPERCHIO

Con sollevamento a pistoni idraulici, permette di inserire gli ingredienti della ricetta durante ogni fase della lavorazione senza dover interrompere il ciclo di pastorizzazione.

LA BOCCHETTA D'USCITA

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

LA PULSANTIERA

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

TRAVASO DELLA MISCELA

Tubo di travaso della miscela che immette direttamente il prodotto pastorizzato all'interno del cilindro di mantecazione, evitando schizzi e bruciature.
Il passaggio esterno inoltre permette di rendere maggiormente indipendenti le due vasche.

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
SMARTY	7 Quick i *Monofase*	610	910	1377	298	322	267	210
	7 Quick	610	910	1377	283	307	267	210
	12 Quick	610	910	1377	327	351	267	330
	18 Quick	610	1055	1437	401	428	267	500

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
SMARTY	7 Quick i *Monofase*	230	50	1	6	32	11	SI	SI**	SI***
	7 Quick	400	50	3	8.2	16	12	SI	SI**	SI***
	12 Quick	400	50	3	11.8	25	21	SI	SI**	NO
	18 Quick	400	50	3	16.3	32	24	SI	REMOTA	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

MACCHINE
COMBINATE

Rivenditore/Concessionario