VALMAR

SERIE
QUICK

KOMBIMASCHINE

SMARTY QUICK

DE

QUICK
SERIE

WARUM SMARTY?

01 GERINGER AUFWAND

Eine komplette Eisdiele zum Preis einer einzigen Maschine.

02 RAUMSPAREND

Auf knapp 1 m^2 steht Ihnen die ganze für die Zubereitung von Eiscreme notwendige Technologie zur Verfügung.

03 BESONDERS EFFIZIENT

Sie sparen bei der Erhitzung und in der Gefrier-/Eisbereitungsphase Strom.

04 GARANTIERTE HYGIENE

Durch den Temperaturschock sinkt die Temperatur der Mischung direkt von 85°C auf -10°C. Die effiziente Pasteurisierung gewährleistet im Vergleich zur Verarbeitung in Pasteurisierern oder der Kaltverarbeitung ein garantiert hygienisches Speiseeis.

05 AUSGEWOGENE EISCREME

Smarty pasteurisiert und kühlt jedes Rezept separat, so ist jede Eissorte perfekt ausgewogen.

06 ORGANISATORISCHE FLEXIBILITÄT

Wenn nötig, können Sie jederzeit einen Pasteurisierer hinzufügen.

07 FLEXIBLE PRODUKTION

Der Kühlzylinder und der obere Pasteurisierbehälter funktionieren separat voneinander:
Gleichzeitig, separat oder synchron.

08 EINFACHE BEDIENUNG

Benutzerfreundliche, schnelle und intuitive Bedienung. Alle Funktionen stehen auf dem ergonomischen Schaltbrett, das vorne rechts vom Bediener angebracht ist, zur Verfügung.

QUICK
SERIE

Smarty ist eine Kombimaschine der Quick Serie von Valmar mit zwei separaten Behältern. Im oberen Erhitzungsbehälter, der durch seinen hohen thermischen Wirkungsgrad besticht, wird das Produkt automatisch pasteurisiert, gekocht und aufgewärmt. Im unteren Zylinder wird die Eiscreme entsprechend den besten Eigenschaften der Eismaschinen von Valmar gekühlt und aufgeschlagen, unser Augenmerk ist dabei auf die Qualität der Eiscreme und die Energieeffizienz gerichtet.

BIG SIZE

Exklusiv von Valmar

EFFIZIENT

QUALITÄT

LEISTUNGSSTARK

ERGONOMISCH

FLEXIBEL

BIG SIZE

QUICK
SERIE

QUALITÄT

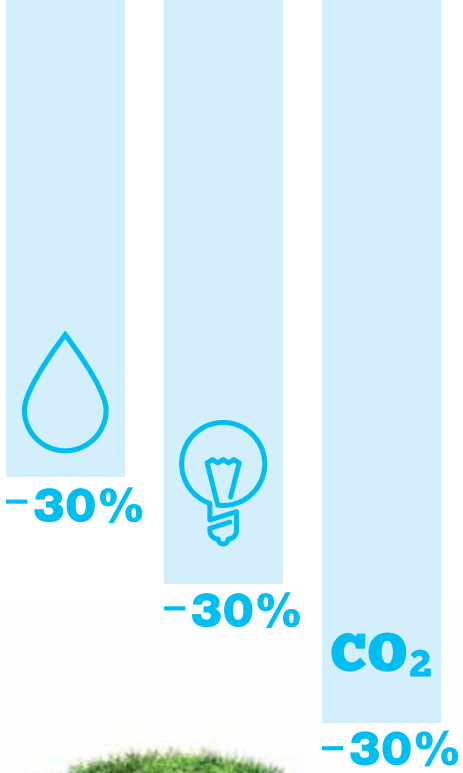
Das Gefriersystem mit drei elektronischen Fühlern sorgt dafür, dass die Werte der verschiedenen Verarbeitungsphasen ständig kontrolliert werden. Jeder Arbeitsgang und jedes Rezept wird auf Wunsch optimiert.

Smarty ermöglicht die separate Zubereitung und das maßgeschneiderte Abwiegen der Zutaten für alle Rezepte. Sie erhalten immer ein perfektes und gut ausgewogenes Speiseeis.

EFFIZIENT

Im Vergleich zu anderen handelsüblichen Modellen sparen Sie mit den mit innovativen Technologien ausgerüsteten Eismaschinen der Quick Serie ca. 30% Wasser und Strom. Durch das leistungsstarke Kühlsystem mit Direktverdampfung des Kühlgases werden der für die Eisbereitung nötige Zeitaufwand und proportional auch der Verbrauch reduziert und der thermische Wirkungsgrad optimiert.

Durch das innovative, dreigeteilte Heizsystem entspricht der Stromverbrauch immer der tatsächlich im Behälter enthaltenen Menge und deren effektiver Wärmeübertragungsfähigkeit, ganz ohne Wärmeableitung. Das Produkt brennt auch bei kleinsten Mengen beim Erhitzen nicht an und der Stromverbrauch wird entsprechend der tatsächlich zubereiteten Menge an Speiseeis optimiert.



QUICK
SERIE

LEISTUNGSSTARK

Dank der effizienten Lösungen von Valmar sinkt die Innentemperatur der Eismasse bei der Eisbereitung in 10 Minuten von 85°C auf -10°C.
Dank der hohen Effizienz und Leistung von Smarty Quick bereiten Sie in 4 Stunden 24 verschiedene Eissorten zu.

Der Bediener kann die Heizleistung steuern, dies gewährleistet besonders hohe Leistungen beim Pasteurisieren. Die Erhitzung von +4°C auf 86°C nimmt nur 10 Minuten in Anspruch.

ERGONOMISCH

Der Bediener kann den Eisbereitungszyklus bequem und funktional steuern. Jedes Detail der Maschine ist auf Ergonomie und Funktionalität ausgerichtet.

Mit Smarty Quick können Sie auf nur einem Quadratmeter Speiseeis zubereiten. Dadurch dass der Pasteurisierbehälter über dem Kühlzylinder angebracht ist, müssen Sie nicht mehr ständig größere Mengen von einer Maschine in die andere umfüllen.

QUICK
SERIE

FLEXIBEL

Durch die dreifach gesteuerte Eisbereitung können auch kleinste Mengen Eiscreme, die weniger als 30% der Höchstkapazität entsprechen, produziert werden, wobei dieselbe Textur und Qualität gewährleistet und der Zeitaufwand und Verbrauch proportional reduziert werden.

Durch das innovative, dreigeteilte Heizsystem entspricht die Hitze und dementsprechend der Stromverbrauch immer der tatsächlich im Behälter enthaltenen Menge und deren effektiver Wärmeübertragungsfähigkeit.

30%
100%

BIG SIZE

Mit dem Big Size Modell von Smarty Quick können Sie pro Arbeitsgang bis 18 kg Speiseeis in 10 Minuten zubereiten. Das entspricht quantitativ und qualitativ den Anforderungen der anspruchsvollsten Eisdielen.

Durch die Steuerung der Erhitzung können Sie auch mit dem Big Size Modell von Smarty Quick 18 kg Mischung in nur 10 Minuten pasteurisieren.

18 kg
10 min

18 kg
10 min

QUICK
SERIE

SORTIMENT

Serie von Kombimaschinen, mit denen Sie automatisch, separat und unabhängig pasteurisieren und Eis zubereiten.

SMARTY

KOMBIMASCHINE

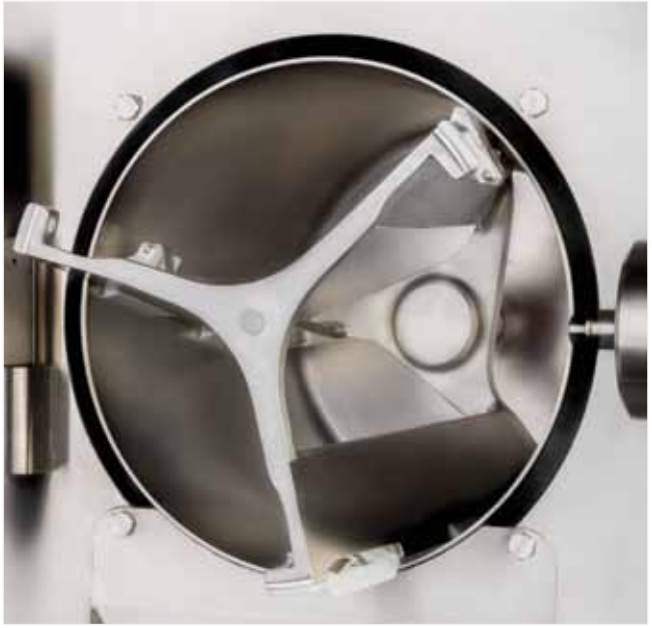
PRODUKTIONSLEISTUNG

QUICK
SERIE

		PRODUKTION PRO ZYKLUS				PRODUKTION PRO STUNDE			
		VERWENDETE MISCHUNG IN KG		LITER EIS ENDPRODUKT		VERWENDETE MISCHUNG IN KG		LITER EIS ENDPRODUKT	
		MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX
SMARTY	7 Quick i *Einphasenmotor*	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

HINWEIS:
Die Kapazität hängt von den Zutaten sowie von der Temperatur und Textur am Ende des Gefrierzyklus ab.
Die enthaltenen technischen Angaben dienen als Richtwert.
Valmar behält sich das Recht vor, notwendige Änderungen ohne Vorankündigung vorzunehmen.

SMARTY
QUICK



ZYLINDER

Der Zylinder mit Direktverdampfung optimiert die Temperaturübertragung zwischen Mischung/Eiscreme und Kühlgas und minimiert den für die Eisbereitung nötigen Zeitaufwand.

BEHÄLTER

Der Pasteurisierungskessel mit unterteilbaren Heizwiderständen ermöglicht die Wahl des auf die Eigenschaften und Menge des Produkts abgestimmten Kochvorgangs.

SCHABER

Leistungsfähige gefederte Schaber passen sich während der Eisbereitung an die konstant härter werdende Mischung an, der Zylinder bleibt immer sauber und ohne Rückstände.

TRICHTER

Der weite und große Einfülltrichter vereinfacht das Einfüllen des Produkts, ganz ohne Spritzer und Verschütten.

PROGRAMME

Mit ihren 4 Programmen bereiten Sie mit den Eismaschinen der Serie Quick hochwertige Eiscreme, die ihresgleichen sucht, zu.

SMARTY
QUICK

DOPPELTER DECKEL

Dank dem hydraulischen Servo-Öffnungsmechanismus ist es möglich, während aller Arbeitsgänge Zutaten hinzuzufügen, ohne die Pasteurisierung zu unterbrechen.

AUSTRITTSDÜSE

Mit der höhenverstellbaren Ablageplatte des Behälters kann die Eiscreme in Eiskübel oder Standardbehälter jeder Größe gefüllt werden.

BEDIENTASTATUR

Die ergonomische und intuitive Bedientastatur mit einfachen Ikonen vereinfacht alle Arbeitszyklen.

UMFÜLLEN DER MISCHUNG

Durch das Umfüllrohr gelangt das pasteurisierte Produkt direkt in den Kühlzylinder ohne zu spritzen oder anzubrennen. Durch das extern angebrachte Rohr werden die beiden Behälter besser abgetrennt

ABMESSUNGEN UND GEWICHT

QUICK SERIE

		ABMESSUNGEN (mm)			GEWICHT MIT WASSERKONDENSATOR (kg)		ZYLINDERGRÖSSE (mm)	
		B Breite	T Tiefe	H Höhe	NETTO	BRUTTO	Ø Durchmesser	T Tiefe
SMARTY	7 Quick i *Einphasenmotor*	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

TECHNISCHE ANGABEN

QUICK SERIE

		BETRIEBSSPANNUNG*			NENNLEISTUNG	TRÄGE SICHERUNG	DURCHSCHNITTL. WASSERVERBRAUCH PRO ZYKLUS****	KONDENSIERUNG		
		Volt	Hz	Ph	Kw	A	Lt	WASSER	LUFT	LUFT+ WASSER
SMARTY	7 Quick i *Einphasenmotor*	230	50	1	6	32	11	JA	JA**	JA***
	7 Quick	400	50	3	8.2	16	12	JA	JA**	JA***
	12 Quick	400	50	3	11.8	25	21	JA	JA**	NEIN
	18 Quick	400	50	3	16.3	32	24	JA	REMOTE	NEIN

* Andere Versorgungsspannungen und Frequenzen gegen Aufpreis erhältlich.
** Integrierter Kondensator gegen Aufpreis erhältlich.
HINWEIS: Gewicht und Abmessungen der mit diesem Optional ausgestatteten Maschinen entsprechen nicht den in der Tabelle aufgeführten.
*** Integrierter Luft-Wasser-Kondensator gegen Aufpreis erhältlich.
HINWEIS: Gewicht und Abmessungen, der mit diesem Optional ausgestatteten Maschinen, entsprechen nicht den in der Tabelle aufgeführten.
**** Der Wasserverbrauch hängt von der Temperatur des Wassers und der Eiscreme nach der Eisbereitung ab.
Auf Anfrage sind alle Modelle gegen Aufpreis mit abgesetztem Kompressor + Luftkondensator erhältlich.
HINWEIS: Das Gewicht der mit diesem Optional ausgestatteten Maschinen entspricht nicht dem in der Tabelle aufgeführten.

QUICK
SERIE

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

KOMBIMASCHINE

Händler/Vertreter