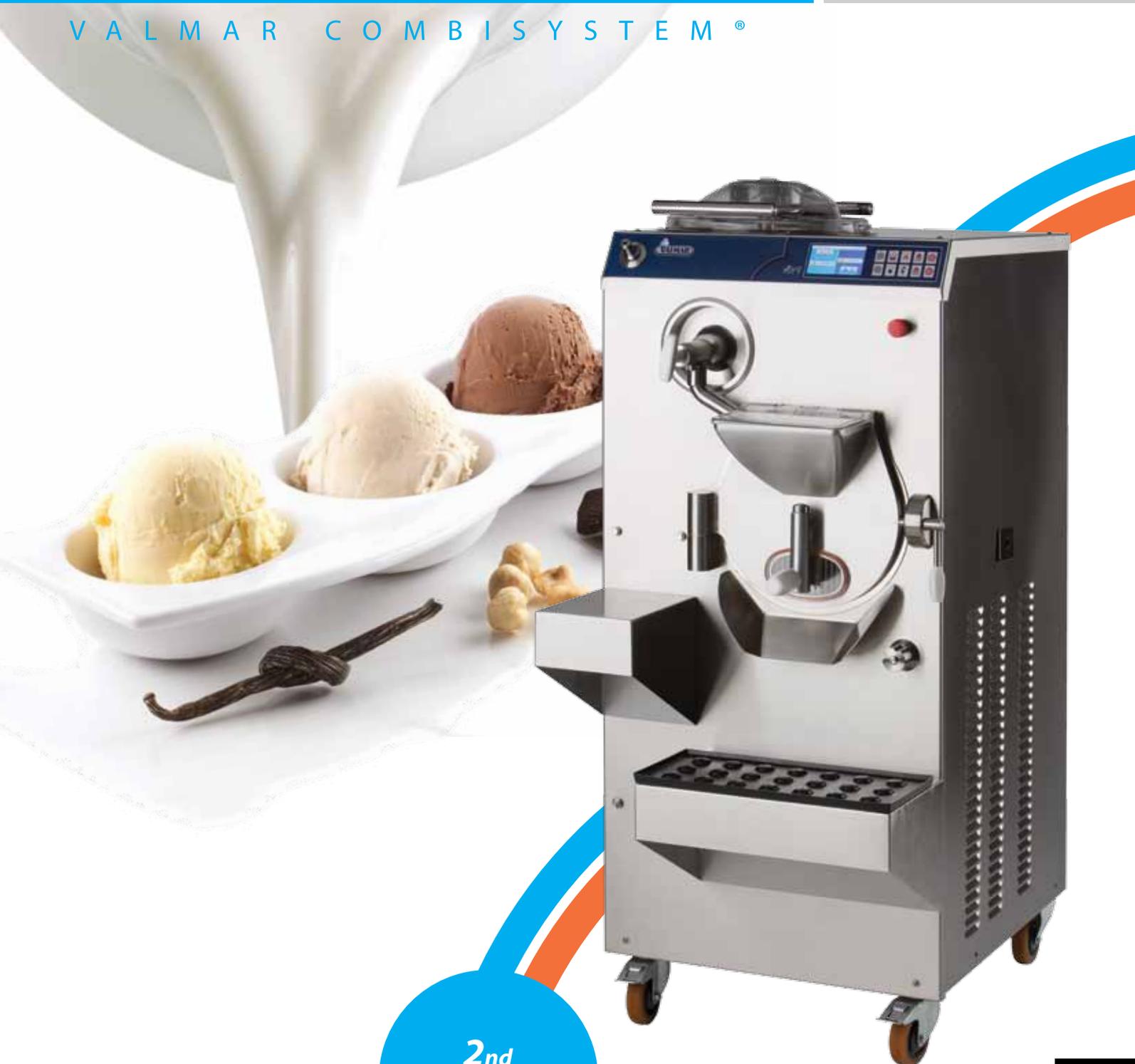




# SMARTY *T&i*

VALMAR COMBISYSTEM®

冰淇淋



2<sup>nd</sup>  
EDITION

CN

# Smarty TTi

## 冰淇淋和CREMOLATA调味料联合生产装置

SMARTY TTI 是一款融合触控和按键双操作模式的新型联合生产装置。

由于现代技术的创新，这台机器可满足技术人员对于冰淇淋生产的最苛刻以及最复杂的要求。

针对不同调味工艺（不同配方）或白色底粉混合工艺均可通过操作一个或多个巴氏杀菌机（SWEETY TTI）来实现。

每个细节均已进行估价、计划、生产和测试，以满足操作人员对于每个单一冰淇淋生产过程的特定需求。



## Smarty TTi 系列产品精选

乳制冰淇淋

水果冰淇淋

饼干冰淇淋

冰棒雪糕

雪泥冰糕



# *Smarty TTi* 技术

从原料...到高品质冰淇淋





## 01 软件

一款输入生成软件，通过可编程控制器实现生产过程自动化（根据个性化需求，可满足不同的加热工艺），管理生产效率和现有技术解决方案。

## 02 可编程控制器

由于配备了新型可编程控制器管理系统，产品的制作范围可通过其33 种不同程序得以扩大。此外，程序可实现定制化，以满足不同配方或不同的制作方法。

## 03 触控与按键

用户可选择以触控或传统按键模式对机器进行操作，4.3 英寸液晶显示触摸屏具有清晰易懂的图标，用户能够对每个操作阶段进行直观管理和监控。

## 04 刮片®

高强度的刮片材料，刮片在触点上的特殊倾角以及特制的大推力弹簧带来了优异的表面刮削效果，进而使得热效率和节能性都有极其出色的表现。刮片使用了食品设备中安全等级最高的材料，并取得EC安全认证。

## 05 单一显示屏

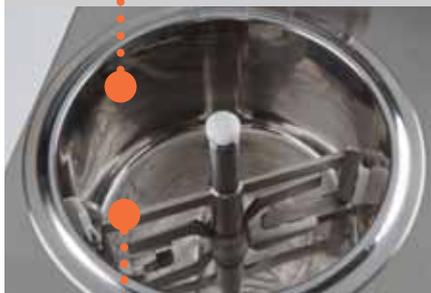
SMARTY TTI 机器的两个生产模块完全独立工作（加热模块位于上方，冷却模块则位于下方），通过这个创新技术，该机器由一个可显示所有必要机器信息的4.3 英寸单一液晶显示屏，对生产进行实时操作和控制。

# Smarty TTi 烹饪工艺

## Smarty TTi 的独特之处

新型SMARTY TTI 的一大创新工艺就是能够快速加热，可生产最大容量20%的少量混合物，也不会导致产品在制作过程中，发生焦糊或粘连的现象。而且，即使产品的构成成分极其精致（如糕点奶油），仍可实现质地细腻、精确生产且无热惯性。根据不同调味工艺的要求，SMARTY TTI 系列机器在冰淇淋制作过程的各个周期，仅加热待批量冷冻的混合物，从而改进冰淇淋成品的品质并提高其客制化。

### 01 槽罐



直径和深度比，该槽罐底部面积非常大，是一个名不副实的“技术罐”。在产品不发生焦糊或粘连的前提下，热交换得到了极大的优化。即使产品的成分极其细腻或数量较少，也能均匀受热。

### 02 加热或烹饪

对于浓稠产品，快速加热功能、高精度温度控制和低热惯性通常很难实现，SMARTY TTI系列机器所具有的特性使这一切变得简单。

由可编程控制器电子控制的双电阻和三电阻加热设备（用于SMARTY12和16TTI），通过这种方式，电阻加热设备可以单独操作，交替操作或同时操作。

配备3个检查温度精度并降低热惯性的高感应探头。

槽罐最大容量的20%到100%的均匀加热系统。

高达98°C 的烹饪温度。

### 03 搅拌、混合、调配和合并



搅拌器在加热过程中具有非常重要的作用，其配备了一个容易且完全可拆卸的，取得专利的反向搅拌器，它能使固体成分快速分散并溶解成液体成分。

#### 04 罩盖



开启系统由伺服助力液压活塞驱动的双盖，允许在产品制造过程中添加成分，且不会违反EC 安全法所规定的有关违规停机操作的条款。

#### 05 旋塞®



允许混合物直接到达批量冷冻缸的外部旋塞，加热系统与冷却系统完全分离。

逐步开启系统。

拆卸简单快速，接触产品的任何表面的卫生条件均符合欧盟标准。

EC认证的事故预防和安全措施。

完全采用18/10不锈钢，使用寿命长，易于清洁，且不会劣化。

可旋转180°，可以独立操作位于机器上部的加热缸。

#### 06 多功能性



加热或烹饪程序，产品可直接从独立于批量冷冻缸的加热缸流出。

液体混合物倾倒和批量冷冻操作过程中的防喷射系统。

用于热产品输出（独立于冷却缸）的架台。

#### 07 料斗



配备取得专利的防护装置的宽料斗（位于批量冷冻机门上），当批量冷冻机独立于加热系统操作时，它可缓解冷冻缸的负荷。

# ...冷却工艺

## Valmar COMBISYSTEM®

新型VALMAR COMBISYSTEM®技术已被应用于新型SMARTY TTi 系列的冷却和批量冷冻系统，该系统基于不同的技术创新，每个创新协同且互补地发挥作用，以获得高品质的适销冰淇淋，并满足冷却和批量冷冻工艺的特定要求。

### 01 VALMAR COMBISYSTEM®



该新型智能系统极大地提高了批量冷冻的质量标准，由于膨胀率高达混合物重量的40%，故冰淇淋成品呈乳脂状，且不易融化，适销冰淇淋中掺入的空气使口味更加浓稠丝滑。

### 02 批量冷冻与产品输出变频器



搅拌旋转变频器的频率范围为7 至70 赫兹。由于使用了可编程控制器和变频器，可实现完美批量冷冻（取决于混合物产量、特性、成分以及混合配方），不同的产品均可轻易获得最佳品质。用户可选择冰淇淋输出的自动速度调节模式，从而使冰淇淋在整个输出过程中不易融化。

### 03 冷冻缸设计



独特的设计和最先端的制造工艺确保了冷却、冷冻与微结晶速度、最佳空气混合效果的完美结合。

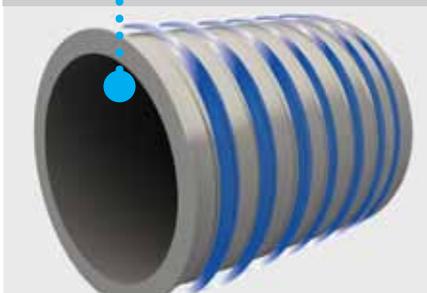


#### 04 搅拌器®



特殊设计的螺旋面搅拌器配备了会聚角可变叶片和高性能刮片，要达到完美的批量冷冻效果，需将冰淇淋均匀且系统地涂抹在整个冷冻缸表面，这样可避免叶片上或冷冻缸中央的冰淇淋出现过度冷冻现象。

#### 05 直接膨胀系统



批量冷冻中空螺旋筒上的制冷气体直接膨胀系统具有渐变直径，可以优化整个圆筒表面的冷却性能。

#### 06 检查冰淇淋稠度



冰淇淋稠度检查是通过搅拌器扭矩测量（单位Nm），气体温度测量和冷冻缸内部的冰淇淋测量实现的。正因为有了这项技术创新，无论配方如何，用户都能获得高品质的冰淇淋。

# 生产多功能性

## 逐个调味冰淇淋，白色底粉混合冰淇淋和水果CREMOLATA调味料

对于冰淇淋和雪泥冰糕的任何生产要求，新系列VALMAR 联合装置SMARTY TTI 均可满足。该联合装置拥有33 种冰淇淋产品的专用程序，其中一些用于加热过程，另外一些用于批量冷冻过程。

33 个程序

11 种冰淇淋混合加热程序

11 种冰淇淋批量冷冻程序

2 种雪泥冰糕和水果cremolata 调味料程序

6 种冰淇淋控制输出程序

2 种特定混合/搅拌程序（针对各个槽罐）

1 种冰淇淋混合物冷却程序（4°C）



# 生产率

VALMAR 通过两个计量单位即混合物重量和冰淇淋成品重量（包括膨胀率）来说明其批量冷冻机的生产率，这两个计量单位可明确每个单一型号的实际生产率，而不会将重量和体积混淆一谈。

## 通过重量和体积表示产量

型号	冰淇淋								Cremolata 调味料和雪 泥雪糕		搅拌机电机 速度
	每周期产量				每小时产量				每周期产量 (公斤)		
	混合物添加量 (公斤)		冰淇淋产量 (公升)		混合物添加量 (公斤)		冰淇淋产量 (公升)				
	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	
SMARTY 7 TTi	1.5	7.5	2	10.5	9	45	12	60	2	7	9
SMARTY 12 TTi	2	12.5	3	17	12	75	18	100	3	10	9
SMARTY 16 TTi	3	16.5	4	23	18	100	24	140	4	15	9



## 尺寸和重量

型号	尺寸 (mm)			重量, 包括水冷凝器 (公斤)		圆筒尺寸 (mm)	
	W 宽度	D 深度	H 高度	净重	毛重	Ø 直径	D 深度
SMARTY 7 TTi	613	709+241	1410+100	320	344	267	250
SMARTY 12 TTi	613	709+241	1410+100	339	363	267	420
SMARTY 16 TTi	613	839+241	1410+100	420	447	267	540



## 伸缩式清洗喷嘴



## 冰淇淋输出



## 独立产品输出



## 技术特点

型号	电源*			额定功率 千瓦	每周平均耗水量 **** 公升	冷凝装置		
	伏特	赫兹	相			水	空气**	混合空气+水***
SMARTY 7 TTi	400	50	3	11	17	水	空气**	混合空气+水***
SMARTY 12 TTi	400	50	3	15.4	21	水	空气**	混合空气+水***
SMARTY 16 TTi	400	50	3	20.3	24	水	/	混合空气+水***

\*其它电压和频率需要额外收费。

\*\*内置空气冷凝装置需要额外收费。

注意: 配备有选装设备的机器的重量和尺寸与表中所示重量和尺寸不同。

\*\*\*内置混合空气+水冷凝装置需要额外收费。

注意: 配备有选装设备的机器的重量和尺寸与表中所示重量和尺寸不同。

\*\*\*\*耗水量可根据批量冷冻过程结束时的水和冰淇淋温度而变化。

任何型号的远程压缩机+空气冷凝器均需额外收费。

注意: 配备有选装设备的机器的重量和尺寸与表中所示重量和尺寸不同。

注:

容量可根据所用原料、间歇式冷凝过程结束时制品的温度或浓度而改变。

所述的所有指标均为近似数据, Valmar保留在认为必要时对所有零件进行更改的权力, 恕不另行通知。

VALMAR GLOBAL d.o.o.

Dombrova 1a, 5293 Volčja Draga, Slovenija

Tel.: +386 5 331 17 77, +39 333 6955539,

Fax: +386 5 331 17 78

www.valmar.eu

E-mail: info@valmar.eu

区域代理/经销商



中国区总代理

助川 (上海) 国际贸易有限公司

电话: 021-52657732 传真: 021-52650369

邮箱: lin@zhuchuanlin-group.com

网址: www.valmar-china.com

地址: 上海市申长路 500 号万科时一区 T4 -310室