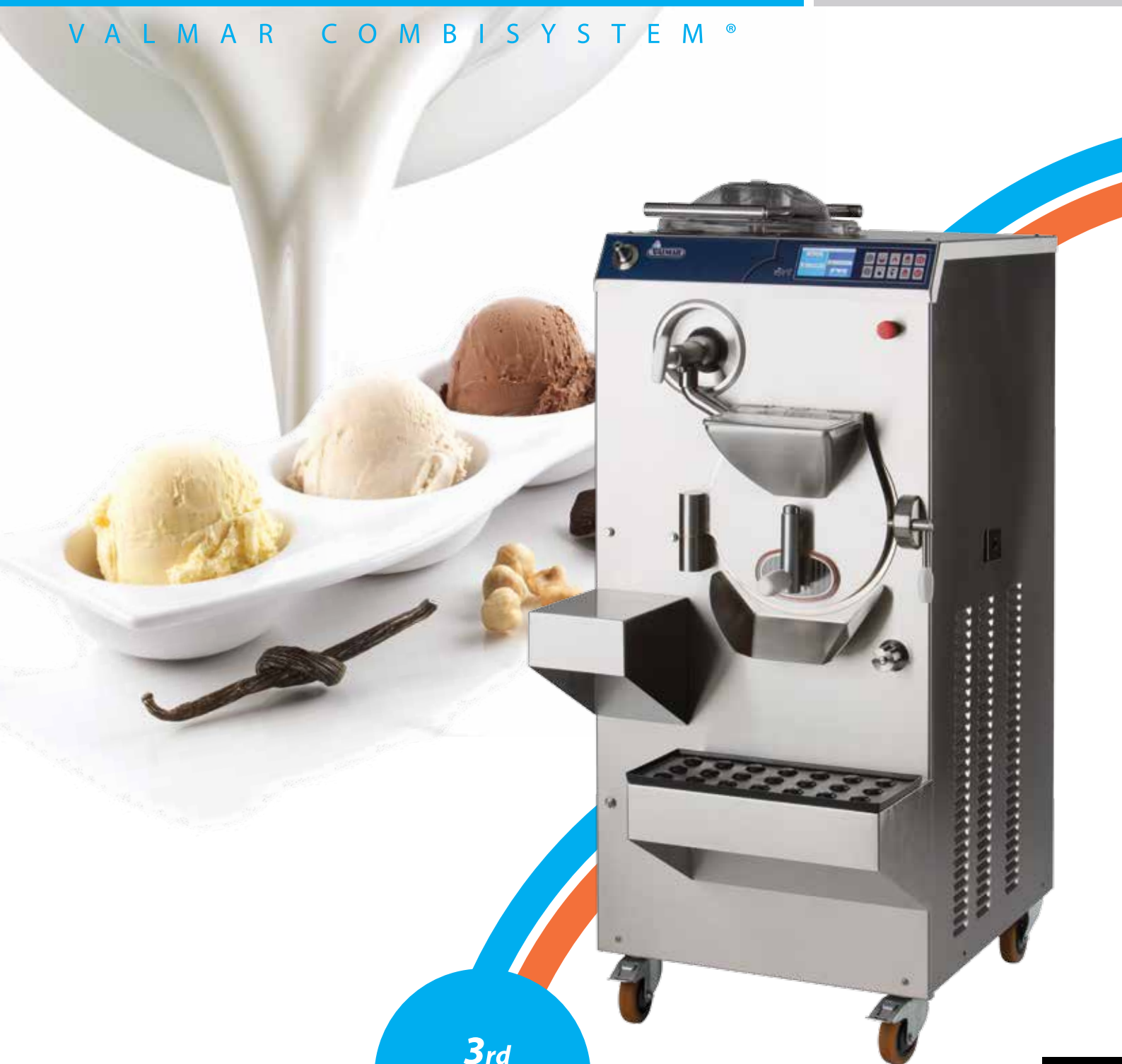




SMARTY *T&i*

GLASSPRODUKTION

VALMAR COMBISYSTEM®



3rd
EDITION

SV

Smarty TTi

Kombinerad maskin

för tillverkning av gelato och cremolata

Smarty TTi - Valmars nya kombinerade Touch & Type. Tack vare moderna tekniska innovationer uppfyller denna maskin de mest krävande och komplexa krav ställda av gelatotillverkare. Process med olika recept eller den vita basens mixprocess är båda tillgängliga genom att arbeta med en eller flera pastöriseringsmaskiner (Sweety TTi). Varje detalj har värderats, planerats, tillverkats och testats för att passa de särskilda behoven hos varje gelatotillverkningsprocess.

Ett urval av produkter
som kan tillverkas med Smarty TTi

GELATO (MJÖLKBASERAD)

FRUKT GELATO (MJÖLKBASERAD)

SORBETGLASS

PINNGLASS

GRANITA



Smarty TTi - serien

Utbudet av Valmars kombinerade TTi-enheter består av 5 modeller, tillgängliga i både bänk- och golvmodeller, för att uppfylla krav och önskemål från branschens olika behov.

BÄNKMODELL

0,7 TILL 3 KG MIX



SMARTY 3 TTi

Perfekt för alla inom Ho.Re.Ca. som önskar producera glass av hög kvalitet med en utmärkt struktur och anpassade recept.

GOLVMODELL

0,7 TILL 4,5 KG MIX

1,5 TILL 7,5 KG MIX

2 TILL 12,5 KG MIX

3 TILL 16,5 KG MIX



SMARTY 4 TTi

SMARTY 7 TTi

SMARTY 12 TTi

SMARTY 16 TTi

Rätt maskiner för små, medelstora och stora glassbarer som behöver pålitlig och flexibel teknik. Tack vare Valmar Combisystem automatiska glassfrysningssystem uppfylls alla produktionsbehov.

Smarty TTi:s teknik

Från råvaror...till gelato med högsta kvalitet





01 MJUKVARA

Mjukvaran är utformad att tillsammans med PLC (programmerbart styrsystem) matcha kvalitén på de olika uppvärmningsprocesserna.

02 PLC (PROGRAMMERBART STYRSYSTEM)

Tack vare det nya PLC systemet kan ett brett sortiment av produkter tillverkas med hjälp av de 61 olika programmen. Dessutom kan programmen anpassas för att möta de olika recept- och/eller arbetsmetoders krav.

03 TOUCH & TYPE

Användaren kan alltid välja att styra maskinen via den traditionella knappanelen (Type) eller använda sig utav den nya Touchpanelen. 4.3" LCD skärmen har tydliga och enkla ikoner som gör det möjligt att hantera och övervaka varje arbetsmoment.

04 KNIVAR®

Knivarnas skrapande effekt på cylinderytan resulterar i en smidig gelatotillverkningsprocess. Detta möjliggörs av materialet knivarna är tillverkade av, deras speciella lutning och den specifika fjädringen. Knivarnas material är försedd med EC-märkning för användning inom livsmedelshanterbar utrustning.

05 EN DISPLAY

Smarty TTi är en maskin vars två enheter fungerar helt separat och oberoende från varandra (värmeelement ovanpå och kylande cylinder nedanpå). Tack vare innovativ TTi-teknik drivs och kontrolleras maskinen av en enda 4,3" LCD display som ger all nödvändig maskininformation.

Tillagning med Smarty TTi

Vad gör Smarty TTi unikt

Smarty TTi är konstruerad att kunna värma även små mängder mix, ända ner till 20% av den totala kapaciteten, detta utan att mixen bränns vid. Även med känsliga produkter blir resultatet alltid samma: fin struktur, alltid samma noggrannhet varje gång.

01 BEHÅLLARENS DIMENSIONER



Behållarens stora bottenyta är en riktig "teknologisk uppfinning", tack vare förhållandet mellan diameter och djup. Värmeåtergivningen optimeras utan att någonting bränns vid eller fastnar inne i behållaren även när känsliga ingredienser används eller liten mängd mix finns i behållaren.

02 UPPVÄRMING ELLER TILLAGNING UTAN ATT BRÄNNA FAST

Snabb prestanda, hög temperaturprecision och minskad värmetröghet är resultaten som är svåra att uppnå främst med användning av fasta produkter. Med Smarty TTi:s utrustning och dess egenskaper blir allt detta mycket enklare:

- dubbel- och trippelmotstånds värmeanläggningar (för Smarty 12 och 16) som styrs elektroniskt via PLC. På detta sätt kan dessa värmeanläggningar styras individuellt, alternativt eller samtidigt.
- tre givare som kontrollerar temperaturens precision och minskar värmetrögheten.
- jämn uppvärmning från 20% till 100% av den maximala behållarekapaciteten.
- koktemperatur upp till 98°C.

03 OMRÖRNING, BLANDNING OCH FÖRENING



Omröraren spelar en viktig roll i värmeprocessen. Den är försedd med en patenterad mindre omrörare som är enkel att demontera. Den garanterar en snabb spridning och omvandlar fasta ingredienser till flytande.

04 LOCK*



Dubbelt lock med öppningssystem som aktiveras av servoassisterade hydrauliska kolvar för enkel tillsättning av ingredienser även när maskinen är under arbete.

05 KRAN®



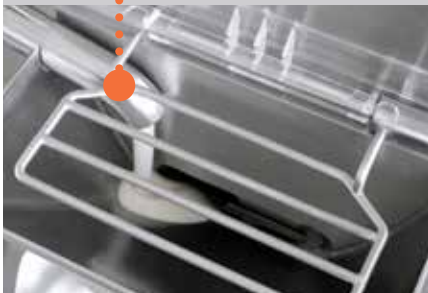
- Extern kran som leder blandningen direkt vidare till frysningstanken. Fullständig separation av värme- och kylsystem.
- Gradvis öppningssystem.
- Enkel och snabb att demontera för lämplig rengöring av alla ytor som varit i kontakt med produkten.
- EC certifierade åtgärder för förebyggande av olyckor och säkerhetsföreskrifter
- Helt i 18/10 rostfritt stål. Lång livslängd och enkel att rengöra i diskmaskinen.
- Kan roteras upp till 180° för att uppvärmningstanken skall kunna arbeta oberoende av kylningscylindern.

06 MÅNGSIDIGHET*



- Uppvärmning- och/eller tillagning med utflöde direkt från uppvärmningscylindern oberoende från frysningscylinder.
- Anti-stänkttsystem under tillsättnings- och frysningsfasen av flytande mix.
- Hyllutrymme för varma färdiga produkter som man inte vill behandla i kylcylindern.

07 TRATT



Den breda tratten är försedd med patenterad säkerhetsbrytare. Tack vare tratten blir det enkelt att fylla i cylindern även under pågående uppvärmningsprocess.

* Endast tillgänglig för modell Smarty TTi 7, Smarty TTi 12, Smarty TTi 16.

...och kylning

med Valmar COMBISYSTEM®

Valmars nya COMBISYSTEM®:s tekniska förbättringar har integrerats i det nya Smarty TTI:s kyl- och frysningssystemet. Ett system som bygger på olika tekniska innovationer, var och en av dem i samverkan men i komplement till varandra bidrar de till att uppnå en hög kvalitet av gelato, och för detta ändamål, automatiskt uppfylla de särskilda kraven på kylning och frysningssystemer.

01

VALMAR COMBISYSTEM®



Det nya systemet förändrar helt den rådande kvalitetsstandarderna hos gelatotillverkning och frysning.

Den tillverkade gelaton är nu mer resistent mot smältning och erbjuder en volymökning upp till 40% mer av den totala mixens vikt, beroende av receptet. Lufttillförsel till gelaton gör den mer krämig och mjuk i konsistens.

02

INVERTER FÖR FRYSNING OCH FÄRDIG PRODUKT



Omrörarens rotationsinverter, har ett intervall från 7 upp till 70 Hertz. Med den nya Smarty TTI blir frysningen perfekt tack vare PLC och frysarens inverter. Men också beroende på producerad kvantitet, mixens egenskaper och ingredienser. Nyheten är möjligheten att välja den automatiska hastighetsregleringens läge för utkommande gelaton, som gör att den inte smälter under tömningsprocessen.

03

CYLINDERNS KONSTRUKTION



Cylindern är konstruerad och testad för en garanterad och perfekt kombination av kylningens- och frysningens prestanda, mikrokristalliseringens hastighet och optimerad lufttillförsel.



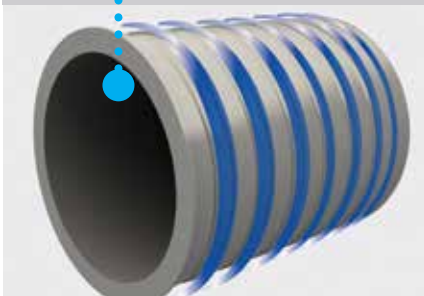
04 OMRÖRAREN®



Den specialdesignade och spiralformade omröraren med sammanlöppande blad och högpresterande knivar är bara några av funktioner som utmärker den nya TTI seriens omrörare.

En perfekt frysning är resultatet av en systematisk och enhetlig spridning av gelato över hela cylinderytan. På så sätt undviks att gelaton fryser fast på knivar eller i mitten av cylindern.

05 DIREKTA EXPANSIONSSYSTEMET



Köldmediegasens direkta expansionssystem optimerar kylningsprestandan på hela cylinderytan.

06 KONTROLL AV GELATONS KONSISTENS



Kontroll av gelatons konsistens sker genom omrörarens vridmomentsmätning i N m, kontroll av gastemperaturen samt mätning av gelaton inuti cylindern. Tack vare denna tekniska innovation erhålls önskad gelatokonsistens oberoende av recept.

Produktionens mångsidighet

“flavour-by-flavour Gelato (olika recept)”

den vita basmixen och fruktcremolatas

Den nya serien av Valmars kombinerade enheter av Smarty TTi är mycket flexibla och mångsidiga för alla produktionskrav både för gelato och granitas. Varje maskin har 61 program specifika för glassprodukter, vissa av dem för uppvärmningsprocesser och vissa för frysning.

61 PROGRAM

9 PROGRAM FÖR UPPVÄRMNING AV GLASSBAS

1 PROGRAM FÖR UPPVÄRMNING TILL 83°C, SPECIFIKT FÖR ÄGGBAS

2 PROGRAM FÖR UPPVÄRMNING AV FRUKTSORBETMIX

3 PROGRAM FÖR UPPVÄRMNING AV CHOKLAD

16 ANPASSNINGSBARA UPPVÄRMNINGSPROGRAM

2 OMRÖRNINGSPROGRAM

7 FRYSNINGSPROGRAM FÖR GLASS OCH SORBET

6 HÅRDA FRYSNINGSPROGRAM FÖR GLASS OCH SORBET

3 GRANITA/SLUSH PROGRAM

6 ANPASSNINGSBARA PROGRAM FÖR GLASSFRYSNING

4 PROGRAM FÖR OLIKA HASTIGHETER VID TÖMNING

1 PROGRAM FÖR TÖMNING AV VARIGATO (START & STOP)

1 NEDKYLNINGSPROGRAM

Produktionstakten

Valmar har valt att ange produktionstakten för sina glassfrysare genom att använda två måttenheter - mixens vikt och vikten av färdigproducerad gelato, lufttillförsel inräknad – som tydligt identifierar de faktiska produktionssatser av varje enskild modell utan förväxling mellan vikt och volym.

Producerade mängder som anges i vikt och volym

MODELL	GELATO								CREMOLATA OCH GRANITA		Stirrer motor speed
	Produktion per cykel				Produktion per timme				Produktion per cykel (kg)		
	Mix (kg)		Färdigproducerad Gelato (liter)		Mix (kg)		Färdigproducerad Gelato (liter)				
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
SMARTY 3 TTi	0.7	3	1	4	5	18	6	24	1	3	9
SMARTY 4 TTi	0.7	4.5	1	6	5	27	6	36	1.5	4.5	9
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



DIMENSIONER OCH VIKTER

MODELL	Dimensioner (mm)			Vikt, inklusive vattenkondensor (kg)		Cylinderns dimension (mm)	
	B Bredd	D Djup	H Höjd	Netto	Brutto	Ø Diameter	D Djup
SMARTY 3 TTi	600	600+205+100	740+74	162	182	200	185
SMARTY 4 TTi	542	640+250	1320+74	217	239	200	280
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



INFÄLLBART TVÄTTMUNSTYCKE



GELATONS TÖMNING



OBEROENDE PRODUKTTÖMNING



TEKNISKA EGENSKAPER

MODELL	Ström*			Effekt	Genomsnittlig vattenförbrukning per cykel****		Kondensorenhet		
	Volt	Hz	Ph		Kw	Liter			
SMARTY 3 TTi	400	50	3	6.3	16	0	Luft	Vatten	
SMARTY 4 TTi	400	50	3	9.4	16	10	Vatten	Luft**	Blandning luft+vatten ***
SMARTY 7 TTi	400	50	3	11	20	17	Vatten	Luft**	Blandning luft+vatten ***
SMARTY 12 TTi	400	50	3	15.4	32	21	Vatten	Luft**	Blandning luft+vatten ***
SMARTY 16 TTi	400	50	3	20.3	40	24	Vatten	/	Blandning luft+vatten ***

* Enligt förfrågan kan annan spänning och frekvens väljas mot extra kostnad

**Inbyggd luftkondensator finns som tillval mot extra kostnad.

N.B. vikt och dimensioner på maskiner utrustade med tillvalsutrustning skiljer sig från de i tabellen.

***Inbyggd luft+vatten kondensator finns som tillval mot extra kostnad.

N.B. vikt och dimensioner på maskiner utrustade med tillvalsutrustning skiljer sig från de i tabellen.

****Vattenförbrukningen kan variera beroende på vatten- och gelatotemperaturen i slutet av mixens frysningsprocess.

Enligt förfrågan kan alla modeller fås med extern kompressor + luftkondensator mot extra kostnad.

N.B. vikt och dimensioner på maskiner utrustade med tillvalsutrustning skiljer sig från de i tabellen.

Notera:

Kapaciteten kan ändras beroende på vilka ingredienser som använts, temperatur och produktens konsistens i slutet av infrysningsprocessen. Alla angivna specifikationer är endast indikatorer. Valmar förbehåller sig rätten att utan förvarning ändra maskinella komponenter och teknisk information som anses nödvändig.

VALMAR GLOBAL d.o.o.

Dombrava 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

Återförsäljare

VALMAR SCANDINAVIA AB

Knivgatan 9

212 28 Malmö

+46 40 295565 (Växel)

+46 40 635 52 36 (Direkt)

www.valmar.se

e-post:mats@repro.se