



SNOWY *T&i*

VALMAR COMBISYSTEM®

JÄÄTELÖTUOTTEET



3rd
EDITION

JÄÄTELÖ...

*pehmeä, samettinen
eikä sula helposti!!!*

Valmarin uusi jäätelöerien pakastukseen tarkoitettu Snowy-sarja edustaa uutta teknologiaa käsintehtyn jäätelön valmistuksessa. Valmarin tietotaidon ja kokemuksen pohjalta on syntynyt uusi jäätelöerien pakastukseen tarkoitettu COMBISYSTEM®-järjestelmä, joka perustuu PLC-ohjaukseen Touch & Type -näyttöä käyttäen. Helppokäyttöinen ja luotettava jäätelöerien pakastuskone, jossa perinteinen valmistusohjelma ja eri työvaiheiden valinnat on korvattu uudella PLC-ohjauksella, joka pystyy optimoimaan monia tietoja erilaisissa käyttöolosuhteissa jäätelöerien pakastuksen eri vaiheissa valmistusreseptistä ja/tai sen koostumuksesta riippumatta.

Uusi järjestelmä tuo aivan uudet laatustandardit käsintehtyn jäätelön pakastukseen. Pakastettu jäätelö kestää nyt paljon paremmin sulamista, koska sen kuohkeus on jopa 40 prosenttia seoksen painosta. Ilmaa lisäämällä aikaansaatu kuohkeus tekee jäätelöstä samettisempaa ja pehmeämpää.





SNOWY 5 TTi

NEW

SNOWY 7 TTi

SNOWY 12 TTi

SNOWY 16 TTi

SNOWY 18 TTi

SNOWY 27 TTi

NEW





SMALL



SNOWY 5 TTi

MEDIUM



SNOWY 7 TTi

SNOWY 12 TTi

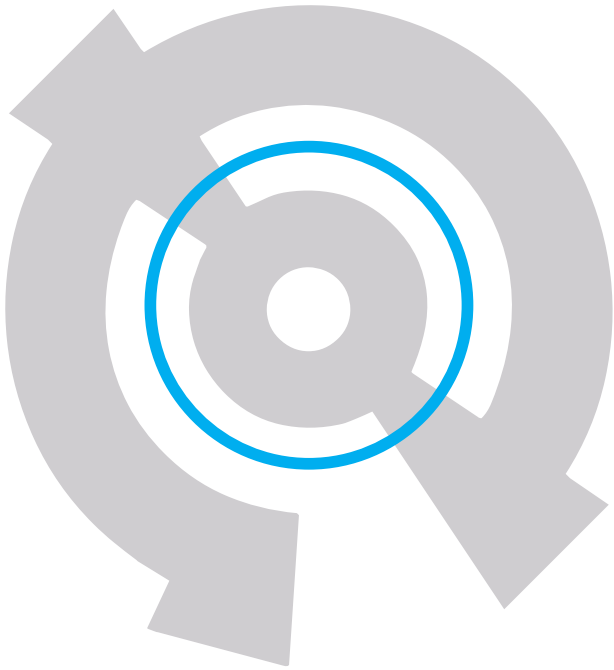
SNOWY 16 TTi

BIG



SNOWY 18 TTi

SNOWY 27 TTi



VALMAR COMBISYSTEM®

*Valitse sinulle sopivin pakastus...valmistusreseptistä,
menetelmästä ja määrästä riippumatta!*

VALMAR COMBISYSTEM® -JÄRJESTELMÄN TUOMIA ETUJA

Pakastusnopeus, jolla vesi muodostaa mikrokiteitä, minkä ansiosta:

- kylmä tuntuu miellyttävämmältä kitalakea vasten
- jäätelö ei sula niin nopeasti
- hieno ja sametinpehmeä rakenne
- erittäin kermainen jäätelö.

Sametinpehmeä ja lastan avulla helposti työstettävä jäätelö, jonka saavat aikaan jäädytys ja jäätelöön sitoutuva ilma valmistusprosessin aikana. Tuloksena on jäätelö, joka ei sula helposti ja joka on erittäin kuohkeaa.

Uusi Valmar COMBISYSTEM® on yhdistelmä erilaisia alansa huippua edustavia sovellusratkaisuja, joiden ansiosta voidaan valmistaa kätevästi erilaisia jäätelöitä automaattisesti eri valmistusvaiheiden (jäähdytys ja jäätelöerän pakastus) vaatimusten mukaisesti.



Jäätelöstä tulee kuohkeampaa siihen sitoutuneen ilman ansiosta:

- kylmä tuntuu miellyttävämmältä kitalakea vasten
- jäätelö ei sula niin nopeasti
- jäätelö kestää paremmin sulamista erityisesti tötterössä
- suurempi jäätelön tilavuusmäärä samalla määrällä valmistusaineita ja samalla reseptillä kuin aikaisemmillä laitemalleilla.


Joustavasti valittavat valmistusmäärät jopa vain 20 prosentilla maksimikapasiteetista täydellisesti jäädetyttyä jäätelöä elektronisesti ohjatun jäähdytys- ja vatkausjärjestelmän ansiosta.



Valmar COMBISYSTEM®

Erinomainen laatu on monen yksityiskohdan summa


01 OHJELMISTO JA PLC-OHJAUS



Premere **START CYCLE** sulla tastiera per sceg


Ohjelmisto on integroitu digitaalinen ja analoginen järjestelmä, joka ohjaa automaattisesti kaikkia toimintoja PLC-ohjauksen avulla.

02 TOUCH & TYPE



Käyttäjä voi valita, käyttääkö hän laitetta kosketusnäytöltä vai perinteisesti näppäillen. 4,3 tuuman LCD-kosketusnäytössä on selkeät ja havainnolliset kuvakkeet, joiden avulla jokaista valmistusvaihetta voidaan ohjata ja valvoa.

03 PAKASTUKSEN JA ANNOSTELUN INVERTTERIOHJAUS



Sekoittimen pyörimisnopeutta ohjaa invertteri 7 - 70 Hz:n taajuudella. Snowy TTi-koneen PLC-ohjaus ja invertteri mahdollistavat jäätelöerän pakastamisen valmistetuista määristä, seoksen ominaisuuksista sekä valmistusaineista ja niiden sekoittumisominaisuuksista riippuen. Aivan uutta on se, että koneesta tyhjennettävän/annosteltavan jäätelön syöttönopeutta voidaan säätää automaattisesti siten, ettei jäätelö sula tyhjennyksen/annostelun aikana.

04 SÄILIÖN RAKENNE



Säiliö on suunniteltu ja testattu siten, että on saatu aikaan täydellinen yhdistelmä jäähdytystehoa, pakastus- ja mikrokiteytymisnopeutta sekä ilmavuutta.

05 VATKAIN®



Erikoisrakenteinen kierteinen vatkain, jonka lavat ovat eri kulmissa toisiinsa nähden ja niissä on tehokkaat kaapijat. Nämä ovat vain joitain uuden TTI-sarjan sekoittimen ominaisuuksista.

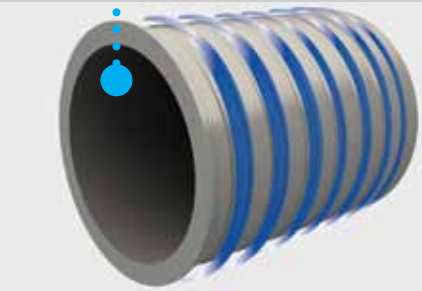
Täydellinen jäätelöerän pakastus saadaan aikaan siten, että jäätelö leviää systemaattisesti ja tasaisesti rummun koko pinnalle niin, ettei jäätelö jäädy liikaa sekoittimeen tai rummun keskelle.

06 KAAPIJAT®



Säiliön pinnan kaapijoilla varmistetaan se, että lämpö siirtyy seokseen erittäin tehokkaasti ja energiaa säästävällä tavalla. Kaapijat on valmistettu erittäin kestävästä materiaalista ja ne osuvat säiliön pintaan juuri oikeassa kulmassa herkän jousituksensa ansiosta. Kaapijoiden materiaalilla on EC-merkintä ja materiaali on hyväksytty käytettäväksi elintarvikkeiden kanssa.

07 SUORAJÄÄHDYTYSJÄRJESTELMÄ



Jäätelöerän pakastuksesta huolehtivan jäähdytysrummun koko vaihtelee halkaisijaltaan ja sen ontoissa spiraaleissa kiertää jäähdytyskaasua. Siten koko säiliön pinnan jäähdytysteho on optimoitu.

08 JÄÄTELÖN KOOSTUMUKSEN VARMISTAMINEN



Jäätelöseoksen koostumus varmistetaan mittaamalla sekoittimen vääntömomentti (Nm), jäähdytyskaasun lämpötila sekä pehmytjäätelön lämpötila rummussa. Tämän teknologian ansiosta saadaan aikaan haluttu jäätelön rakenne valmistusreseptistä riippumatta.

Paljon ohjelmia eri tarkoituksiin

Aivan uutena mahdollisuus käyttää
MUKAUTETTUJA ohjelmia

Kaikkien ohjelmien parametrit on määritetty valmiiksi täydellisen pakastusprosessin takaamiseksi. Parametreja voidaan mukauttaa tarpeen mukaan ja tallentaa.

21 OHJELMAA

4 JÄÄTELÖERÄN PAKASTUSOHJELMAA

3 HEDELMÄJÄÄTELÖERÄN PAKASTUSOHJELMAA

2 GRANITAN VALMISTUSOHJELMAA

6 OHJATUN TYHJENNYKSEN/ANNOSTELUN OHJELMAA

5 OMAA OHJELMAA

1 VATKAUSOHJELMA



Valmistusmäärät

Valmar ilmoittaa jäätelöerän pakastimien valmistusmäärät kahdella luvulla – jäätelöseoksen painon ja valmiin, kuohkeutetun jäätelön painon – jotka ilmaisevat selkeästi kunkin konemallin todelliset valmistusmäärät ilman, että paino ja tilavuus sekoitetaan keskenään.

Valmistetut määrät painon ja tilavuuden mukaan

MALLI	JÄÄTELÖ								CREMOLATA JA GRANITA		Vatkaimen moottorin nopeus
	Valmistusmäärä/erä				Valmistusmäärä/tunti				Valmistusmäärä/erä (kg)		
	Valmistusaineet (kg)		Valmistettu jäätelö (litraa)		Valmistusaineet (kg)		Valmistettu jäätelö (litraa)				
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
SNOWY 5 TTI yksivaiheinen	1.5	5	2	7	9	30	12	42	2	5	9
SNOWY 5 TTI	1.5	5.5	2	8	9	33	12	45	2	6	9
SNOWY 7 TTI	1.5	7.5	2	10.5	9	45	12	60	3	8	9
SNOWY 12 TTI	2	12.5	3	17	12	75	18	100	4	13	9
SNOWY 16 TTI	3	15.5	4	21	18	90	24	130	6	16	9
SNOWY 18 TTI	3	18	4	25	18	110	24	150	7	18	9
SNOWY 27 TTI	4	27	6	38	24	160	36	220	10	27	9



HUOM

Kapasiteetit voivat vaihdella riippuen käytettävistä raaka-aineista, lämpötilasta tai tuotteen koostumuksesta pakastusprosessin lopussa. Kaikki mainitut ohjeavot ovat noin arvoja. Valmar pidättää itsellään oikeuden muutoksiin (niiltä osin, jotka katsoo tarpeelliseksi), ilman erillistä ilmoitusta.

MITAT JA PAINOT

MALLI	Mitat (mm)			Paino vedenlauhdutin mukaan lukien (kg)		Säiliön mitat (mm)	
	L Leveys	S Syvyys	K Korkeus	Netto	Brutto	Ø Halkaisija	S Syvyys
SNOWY 5 TTi yksivaiheinen	521	721+241	1454	248	268	267	200
SNOWY 5 TTi	521	721+241	1454	247	267	267	200
SNOWY 7 TTi	521	721+241	1454	279	299	267	250
SNOWY 12 TTi	521	721+242	1454	355	382	267	420
SNOWY 16 TTi	611	839+241	1454	380	407	267	540
SNOWY 18 TTi	611	839+241	1454	397	424	317	450
SNOWY 27 TTi	611	925+241	1454	481	508	317	640



ULOSVEDETTÄVÄ PESUSUUTIN



JÄÄTELÖN TYHJENNYS



TYHJENNYSKOURU



TEKNISET TIEDOT

MALLI	Virransyöttö*			Nimellisteho	Sulake	Veden keskikulutus per jakso****	Lauhdutinyksikkö		
	Jännite (V)	Hz	Vaiheet				Kw	A	Litraa
SNOWY 5 TTi yksivaiheinen	230	50	1	6	32	11	Vesi	Ilma**	Yhdistetty ilma + vesi ***
SNOWY 5 TTi	400	50	3	6	16	11	Vesi	Ilma**	Yhdistetty ilma + vesi ***
SNOWY 7 TTi	400	50	3	7.6	16	17	Vesi	Ilma**	Yhdistetty ilma + vesi ***
SNOWY 12 TTi	400	50	3	10.9	20	21	Vesi	Ilma**	Yhdistetty ilma + vesi ***
SNOWY 16 TTi	400	50	3	15.3	25	24	Vesi	/	/
SNOWY 18 TTi	400	50	3	16.2	25	28	Vesi	/	/
SNOWY 27 TTi	400	50	3	21	32	32	Acqua	/	/

* Muita jännitteitä ja taajuuksia saatavissa.

** Ilman lauhdutinyksikkö valmiiksi asennettuna saatavissa.

Huom.! Lisävarustettujen koneiden mitat ja painot poikkeavat taulukossa ilmoitetuista.

*** Ilman ja veden lauhdutinyksikkö valmiiksi asennettuna saatavissa.

Huom.! Lisävarustettujen koneiden mitat ja painot poikkeavat taulukossa ilmoitetuista.

**** Vedenkulutus voi vaihdella pakastusprosessin päättyessä veden ja jäätelön lämpötilasta riippuen.

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

JÄLLEENMYyjÄ