SNOWY T&Ti

VALMAR COMBISYSTEM®

GELATERIA

4th EDITION

IT

IL GELATO...

asciutto, soffice e cremoso!

La nuova serie di mantecatori Valmar, denominati Snowy TTi rappresenta un nuovo traguardo tecnologico nel settore delle macchine per gelato artigianale.
Il know-how e l'esperienza acquisiti da Valmar hanno trovato la loro realizzazione nel nuovo sistema di mantecazione COMBISYSTEM® gestito da PLC con comandi Touch & Type.
Un mantecatore affidabile e semplice da utilizzare, dove le schede ed i sistemi di rilevazione tradizionali cedono il passo al nuovo PLC in grado di gestire ed ottimizzare molteplici dati nelle diverse condizioni e fasi di mantecazione, a prescindere dalla formulazione della ricetta e/o relativa bilanciatura.
Il nuovo sistema rivoluziona gli standard qualitativi della mantecazione del gelato artigianale, permettendo di ottenere un prodotto perfettamante asciutto, con un overrun (aria incorporata) che può arrivare fino al 40% del peso miscela e contemporaneamente mantenerla nel gelato per una maggiore cremosità e sofficezza.
Fra le molteplici soluzioni tecnologiche, che alleggeriscono e semplificano il lavoro, si evidenzia l'estrazione del gelato con variazione automatica e progressiva della velocità di rotazione dell'agitatore, che facilita le operazioni di variegatura e realizzazione di gusti con inserimenti di altri ingredienti.

Ad ognuno la sua taglia

scegli il giusto mantecatore per le tue esigenze!

SNOWY 5 TTi

NEW

Snowy 5 TTi rappresenta il modello entry level della gamma di mantecatori orizzontali della serie TTi di Valmar. Le grandi peculiarità, vantaggi e benefici di Snowy 5 TTi sono la sintesi perfetta fra convenienza, affidabilità ed innovazione tecnologica che solo Valmar può offrire.
Disponibile sia con alimentazione monofase che trifase.

SNOWY 7 TTi
SNOWY 12 TTi
SNOWY 16 TTi

Snowy 7-12-16 TTi sono i modelli di fascia intermedia della gamma Snowy TTi di Valmar, unici e non confrontabili, che oltre al valore aggiunto, rappresentato dall'equilibrio fra innovazione tecnologica, affidabilità e convenienza, sono determinati da un'elevata flessibilità produttiva, fra la capacità massima e minima, con alti standard di qualità nella struttura del gelato, peculiarità unica nella propria categoria.

SNOWY 18 TTi
SNOWY 27 TTi

NEW

BIG SIZE

ESCLUSIVA DI VALMAR

La continua ricerca ed innovazione tecnologica di Valmar, unita all'esperienza, ha potuto progettare e costruire una serie di mantecatori orizzontali di ultima generazione a completo controllo elettronico, in grado di produrre fino a 27 kg di miscela o 35 litri di gelato prodotto finito aria incorporata, ogni 10 minuti, con una texture perfettamente asciutta e cremosa, dal primo all'ultimo kg di gelato estratto, lasciando cilindro ed agitatore puliti con notevole riduzione dello scarto di lavorazione per singola mantecata.
Alcuni plus che rendono unici Snowy 18 e 27 TTi:

- flessibilità: da un minimo di 3 ad un max di 27 kg;
- capacità di ripartire in caso di blocco/fermo/sosta accidentale dell'agitatore in fase di ultimazione della mantecazione;
- compattezza d'ingombro;
- affidabilità legata all'esperienza acquista da Valmar in 30 anni di produzione di mantecatori con capacità produttiva fino a 30 kg per ciclo.

Da 5 a 27 kg in 10 minuti

Solo Valmar offre una capacità produttiva così ampia!

Solo dall'esperienza ed innovazione tecnologica di Valmar poteva nascere una nuova gamma di mantecatori orizzontali di ultima generazione, dalla flessibilità produttiva unica, senza precedenti e paragoni!

Snowy TTi è in grado di **produrre da 5 a 27 kg di miscela** o da 6,5 a 35 litri di gelato finito aria incorporata, **ogni 10 minuti,** un record quest'ultimo, un traguardo unico di Valmar, in quanto, oltre alla capacità e flessibilità produttiva, unisce l'innovazione tecnologica del Combisystem®, presente sui mantecatori Snowy della serie TTi, che permette di ottenere un gelato dalla struttura straordinaria in qualsiasi condizione di carico, a prescindere dai parametri di bilanciatura della miscela e dal mix di ingredienti utilizzati.

I modelli Snowy TTi

SMALL

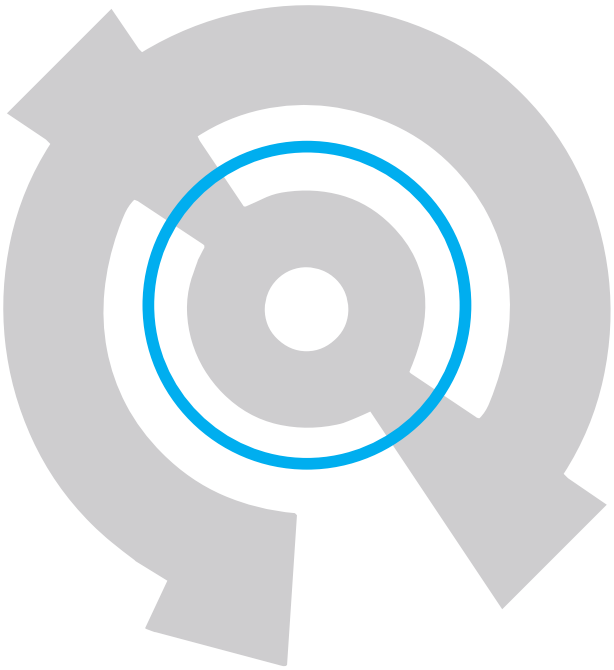
DA 1,5 A 5,5 KG DI MISCELA	SNOWY 5 TTi

MEDIUM

DA 1,5 A 7,5 KG DI MISCELA	SNOWY 7 TTi
DA 2 A 12,5 KG DI MISCELA	SNOWY 12 TTi
DA 3 A 15,5 KG DI MISCELA	SNOWY 16 TTi

BIG

DA 3 A 18 KG DI MISCELA	SNOWY 18 TTi
DA 4 A 27 KG DI MISCELA	SNOWY 27 TTi



VALMAR COMBISYSTEM®

Scegli la tua mantecazione ideale... per ogni ricetta, condizione e quantità!

QUALI SONO I VANTAGGI DI VALMAR COMBISYSTEM®

Velocità di congelamento per una micro-cristallizzazione dell'acqua che contribuisce ad ottenere:

- meno freddo al palato;
- gelato più asciutto;
- struttura fine e liscia;
- gelato più cremoso.

Cremosità e spatolabilità del gelato: grazie all'equilibrio che si crea, nella contestuale fase di congelamento ed incorporamento dell'aria, ottenendo un gelato molto asciutto che trattiene tutta l'aria incorporata.

Il nuovo sistema Valmar COMBISYSTEM® rappresenta un insieme di soluzioni tecnologiche innovative, ognuna delle quali contribuisce in modo complementare ma diverso all'ottenimento di un prodotto gelato finito, adattandosi automaticamente alle specifiche esigenze di lavorazione, raffreddamento e mantecazione.

Maggiore incorporamento d'aria per un gelato che diventa:

- meno freddo al palato;
- più asciutto;
- con una maggiore resistenza allo scioglimento, soprattutto sul cono;
- permette un notevole incremento del volume vendibile a parità di peso e ricetta.

Flessibilità di produzione: può produrre fino al 20% della capacità massima, garantendo un gelato mantecato sempre in modo ottimale, grazie alla gestione elettronica del sistema di raffreddamento e contestuale agitazione.

Valmar COMBISYSTEM®

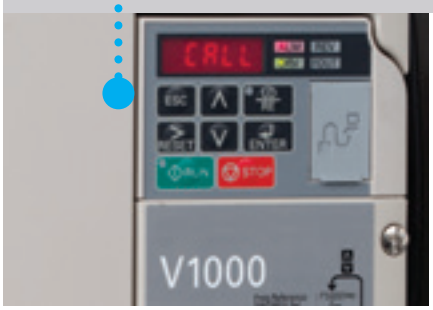
Un insieme importante inizia da un dettaglio preciso

01 *SOFTWARE E PLC*

Il software, attraverso il PLC (Controllore Logico Programmabile) permette di gestire automaticamente i programmi, in quanto è un sistema integrato digitale ed analogico di tutti i processi.

02 *TOUCH & TYPE*

Offre la possibilità di scegliere quale tipologia di comandi utilizzare, se Touch o il tradizionale Type. Il touchscreen 4,3" pollici è dotato di grafica semplice, chiara ed immediata, permette di gestire e monitorare ogni fase delle lavorazioni.



03 *INVERTER*

Variatore di velocità della rotazione dell'agitatore con range da 7 a 70 Hertz. Attraverso il PLC e l'inverter la nuova Snowy TTi garantisce una mantecazione ottimale in relazione alle caratteristiche della miscela, ingredienti e bilanciatura, ed alle quantità prodotte.
Novità assoluta la possibilità di selezionare la gestione automatica dell'estrazione del gelato, preservando il gelato asciutto dall'inizio al termine dell'estrazione.

04 DIMENSIONAMENTO DEL CILINDRO

I centimetri cubi del cilindro, si distribuiscono in un minuzioso rapporto fra diametro e profondità dello stesso, studiato e testato per garantire la sintesi perfetta fra resa frigorifera, velocità di congelamento e micro-cristallizzazione dell'acqua, ed ottimizzazione dell'incorporamento d'aria.

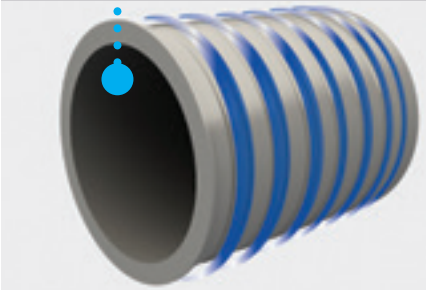
05 AGITATORE®

Il disegno particolare, l'inclinazione elicoidale a convergenza variabile delle pale, i raschianti ad alta efficienza sono solo alcuni dei particolari che differenziano il nuovo agitatore della serie TTi, permettendo di ottenere una ideale mantecazione grazie alla capacità di movimentazione sistematica ed omogenea del gelato su tutta la superficie del cilindro, evitando l'eccessivo congelamento del gelato sulle pale o al centro del cilindro (effetto croce).

06 RASCHIANTI®

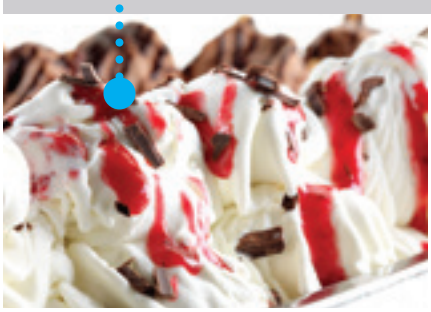
La particolare resistenza del materiale con il quale sono costruiti, dotato di certificazione CE per uso alimentare, sommata alla specifica inclinazione sul punto di contatto del cilindro e all'esclusiva molla ad alta resistenza, permette un effetto raschiante sulla superficie del cilindro con un'alta efficienza termica ed un notevole risparmio energetico.

07 CONTROLLO DELLA CONSISTENZA



Il controllo della consistenza avviene attraverso la misurazione della coppia dell'agitatore in newton metro, la temperatura del gas e quella del gelato all'interno del cilindro. Questa soluzione tecnologica permette di ottenere la consistenza desiderata a prescindere dalla ricetta.

08 ESTRAZIONE FACILE



Attraverso il nuovo sistema di chiusura a ghigliottina brevettato da Valmar, non solo l'estrazione del gelato risulta estremamente agevole e facile, prestandosi ad innumerevoli decorazioni della vaschetta, ma la novità assoluta è la pulizia del cilindro ed agitatore a fine estrazione, permettendo di lavorare in sequenza colore e sapore senza sovrapposizioni aromatiche o lavaggi di macchina frequenti.

Tanti programmi per ogni esigenza

La grande novità sono i "CUSTOM"

Tutti i programmi prevedono parametri predefiniti, al fine di garantire una mantecazione perfetta, inoltre possono essere personalizzabili in funzione delle specifiche esigenze e memorizzabili.

30 PROGRAMMI

- *7 PROGRAMMI DI MANTECAZIONE PER GELATO E SORBETTI*
- *6 PROGRAMMI DI MANTECAZIONE HARD PER GELATI E SORBETTI*
- *3 PROGRAMMI PER LA PRODUZIONE DELLE GRANITE*
- *6 PROGRAMMI DI MANTECAZIONE PERSONALIZZABILI DALL'UTENTE*
- *4 PROGRAMMI DI ESTRAZIONE A DIVERSE VELOCITÀ*
- *1 PROGRAMMA DI ESTRAZIONE ASSISTITA PER GUSTI VARIEGATI (START&STOP)*
- *1 PROGRAMMA DI RAFFREDDAMENTO MISCELA GELATO*
- *1 PROGRAMMA DI SICUREZZA (DEFROST)*
- *1 PROGRAMMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO*

Capacità produttiva

La scelta di Valmar di indicare le capacità produttive dei propri mantecatori, nelle due unità di misura: peso miscela e volume gelato prodotto finito con aria incorporata, permette in modo chiaro e trasparente di identificare la capacità produttiva dei propri modelli, senza "giocare" sulla differenza peso/volume.

Le quantità, in termini di peso e di volume

MODELLO	GELATO								CREMOLATA E GRANITA		Velocità motore agitatore
	Produzione per ciclo				Produzione oraria						
	Kg miscela introdotta		Litri gelato prodotto finito		Kg miscela introdotta		Litri gelato prodotto finito		Kg produzione per ciclo		
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
SNOWY 5 TTi monofase	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

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.

DIMENSIONI E PESO

MODELLO	Dimensioni (mm)			Peso con condensatore ad acqua (kg)		Dimensione cilindri (mm)	
	L Larghezza	P Profondità	H Altezza	Netto	Lordo	Ø Diametro	P Profondità
SNOWY 5 TTi monofase	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

DOCCETTA ESTRAIBILE

USCITA GELATO

SCIVOLO RIPOSIZIONABILE

INFORMAZIONI TECNICHE

MODELLO	Alimentazione elettrica*			Potenza nominale	Fusibile	Consumo medio acqua per ciclo****	Condensazione		
	Volt	Hz	Ph	Kw	A	Litri			
SNOWY 5 TTi monofase	230	50	1	6	32	11	Acqua	Aria **	Mista aria + acqua ***
SNOWY 5 TTi	400	50	3	6	16	11	Acqua	Aria **	Mista aria + acqua ***
SNOWY 7 TTi	400	50	3	7.6	16	17	Acqua	Aria **	Mista aria + acqua ***
SNOWY 12 TTi	400	50	3	10.9	20	21	Acqua	Aria **	Mista aria + acqua ***
SNOWY 16 TTi	400	50	3	15.3	25	24	Acqua	/	/
SNOWY 18 TTi	400	50	3	16.2	25	28	Acqua	/	/
SNOWY 27 TTi	400	50	3	21	32	32	Acqua	/	/

* 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

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

Rivenditore/Concessionario