



# SNOWY *T&i*

VALMAR COMBISYSTEM®

SORVETERIA



4th  
EDITION

# O SORVETE...

*consistente,*

*suave e cremoso!!!*

A nova série de batedeiras Valmar, chamadas Snowy, representa uma nova meta tecnológica no setor das máquinas para sorvete artesanal. O know-how e a experiência acumulados pela Valmar encontraram a sua realização no novo sistema de batimento COMBISYSTEM® gerido por PLC com comandos Touch & Type.

Uma batedeira confiável e simples de utilizar, em que as fichas e os sistemas de deteção tradicionais dão lugar ao novo PLC capaz de gerir e otimizar múltiplos dados nas várias condições e fases de batimento, prescindindo da fórmula da receita e/ou respetivo balanceamento.

O novo sistema revoluciona os padrões qualitativos do batimento do sorvete artesanal, permitindo obter um sorvete resistente ao derretimento, com um overrun (ar incorporado) que pode atingir 40% do peso da mistura, mantendo-o ao mesmo tempo no sorvete acabado e tornando-o mais cremoso e suave.

**Entre as muitas soluções tecnológicas, que tornam mais leve e simples o trabalho, destaca-se a extração do sorvete com variação automática e progressiva da velocidade de rotação do agitador, que facilita a elaboração de variados e realização de sabores com a introdução de outros ingredientes.**



# *A cada um o seu tamanho escolha a bateadeira correta para as suas exigências!*

## **SNOWY 5 TTi**

**NEW**

Snowy 5 TTi representa o modelo entry level da gama de bateadeiras horizontais da série TTi da Valmar. As grandes peculiaridades, vantagens e benefícios de Snowy 5 TTi são a síntese perfeita entre conveniência, fiabilidade e inovação tecnológica que somente a Valmar pode proporcionar. Disponível quer com a alimentação monofásica quer com a trifásica.

## **SNOWY 7 TTi SNOWY 12 TTi SNOWY 16 TTi**

Snowy 7-12-16 TTi são os modelos de faixa intermédia da gama SnowyTTi da Valmar, únicos e não comparáveis, que, para além do valor acrescentado representado pelo equilíbrio entre inovação tecnológica, fiabilidade e conveniência, são determinados por uma elevada flexibilidade de produção, entre a capacidade máxima e mínima, com elevados padrões de qualidade na estrutura do sorvete, peculiaridade única na própria categoria.

## **SNOWY 18 TTi SNOWY 27 TTi**

**NEW**

A pesquisa e inovação tecnológica contínuas da Valmar, junto com a experiência, conseguiu projectar e fabricar uma série de bateadeiras horizontais de última geração com controlo eletrónico completo, capazes de produzir até 27 kg de mistura ou 35 litros de sorvete acabado com ar incorporado, em cada 12 minutos, com uma textura perfeitamente enxuta e cremosa, desde o primeiro até ao último kg de sorvete levantado, deixando cilindro e agitador limpos, com grande redução dos resíduos de trabalho por cada operação.

Alguns plus que tornam únicos Snowy 18 e 27 TTi:

- flexibilidade: de um mínimo de 3 a um máx. de 27 kg;
- capacidade de arrancar de novo em caso de bloqueio/paragem/interrupção acidental do agitador durante o acabamento do batimento;
- dimensões compactas;
- fiabilidade ligada à experiência acumulada pela Valmar em 30 anos de produção de bateadeiras com capacidade de produção até 30 kg por ciclo.

**BIG SIZE**

**EXCLUSIVO  
DA VALMAR**

# *De 5 a 27 kg em 10 minutos*

## *Somente a Valmar proporciona uma capacidade produtiva tão ampla!*

Somente da experiência e inovação tecnológica da Valmar podia nascer uma nova gama de bateadeiras horizontais de última geração, com flexibilidade de produção única, sem antecedentes nem comparações!

Snowy TTi pode produzir de **5 a 27 kg de mistura** ou de **6,5 a 35 litros** de sorvete acabado com ar incorporado, em **cada 10 minutos**, um record este, uma meta única da Valmar, pois, para além da capacidade e flexibilidade de produção, junta-se a inovação tecnológica do Combisystem®, presente nas bateadeiras Snowy da série TTi, que permite obter um sorvete com uma estrutura extraordinária em qualquer condição de carga, prescindindo dos parâmetros de balanceamento da mistura e da variedade de ingredientes utilizados.



# Os modelos Snowy TTi

## SMALL

DE 1,5 A 5,5 KG DE MISTURA



SNOWY 5 TTi

## MEDIUM

DE 1,5 A 7,5 KG DE MISTURA

DE 2 A 12,5 KG DE MISTURA

DE 3 A 15,5 KG DE MISTURA



SNOWY 7 TTi

SNOWY 12 TTi

SNOWY 16 TTi

## BIG

DE 3 A 18 KG DE MISTURA

DE 4 A 27 KG DE MISTURA



SNOWY 18 TTi

SNOWY 27 TTi



# VALMAR COMBISYSTEM®

*Escolha o seu batimento perfeito...  
para qualquer receita, requisito e quantidade!*

## QUAIS SÃO AS VANTAGENS DE VALMAR COMBISYSTEM®

Velocidade de congelamento para uma micro-cristalização da água que contribui para obter:

- menos frio no paladar;
- sorvete mais resistente ao derretimento;
- textura fina e lisa;
- sorvete mais cremoso.

Creiosidade e espatulabilidade do sorvete: graças ao balanceamento que se realiza na fase simultânea de congelamento e incorporação do ar, obtendo um sorvete que resiste muito ao derretimento e que retém todo o ar incorporado.

O novo sistema Valmar COMBISYSTEM® representa um conjunto de soluções tecnológicas inovadoras, cada uma das quais contribui de maneira complementar, mas diferente, para o conseguimento de um sorvete acabado de alta qualidade, adaptando-se automaticamente às exigências de elaboração específicas (congelamento e batimento).



Maior incorporação de ar para um sorvete que se torna:

- menos frio no paladar;
- mais resistente ao derretimento;
- mais resistente ao derretimento sobretudo no cone;
- permite um grande incremento do volume vendível com paridade de peso e receita.

Flexibilidade de produção: pode produzir até 20% da capacidade máxima, garantindo um sorvete batido sempre da melhor maneira, graças à gestão eletrônica do sistema de congelamento e agitação simultânea.



# Valmar COMBISYSTEM®

*Um conjunto importante começa pelo detalhe certo*

## 01 SOFTWARE E PLC



O software, através do PLC (Controlador Lógico Programável), permite gerir automaticamente os programas, sendo um sistema integrado digital e analógico de todos os processos.

## 02 TOUCH & TYPE



Oferece a possibilidade de escolher que tipo de comandos utilizar, se o Touch ou o tradicional Type. O touchscreen de 4,3" polegadas dotado de gráfica simples, clara e imediata, permite gerir e monitorizar cada fase do processo de produção.

## 03 INVERSOR PARA BATIMENTO E EXTRAÇÃO



Variador de velocidade da rotação do agitador com range de 7 a 70 Herz. Através de PLC e inversor a nova Snowy TTi garante um batimento ótimo, em relação às características da mistura, ingredientes e balanceamento, e às quantidades produzidas.

Novidade absoluta é a possibilidade de seleccionar a modalidade de regulação automática da velocidade de extração do sorvete, mantendo o sorvete consistente do início ao fim da extração.



#### 04 DIMENSIONAMENTO DO CILINDRO



Os centímetros cúbicos do cilindro distribuem-se numa relação minuciosa entre diâmetro e profundidade do mesmo, estudado e testado para garantir a síntese perfeita entre rendimento frigorífico, velocidade de congelamento e microcristalização da água, bem como otimização da incorporação do ar.

#### 05 AGITADOR®



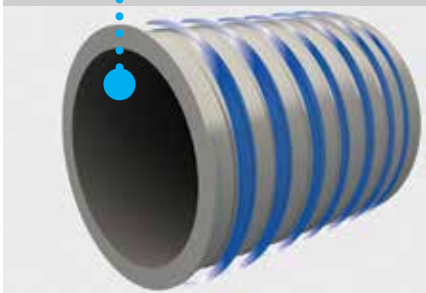
O desenho especial, a inclinação helicoidal de convergência variável das pás, os raspadores de alta eficiência, são apenas alguns dos detalhes que diferenciam o novo agitador da série TTi, permitindo obter um congelamento e batimento perfeito graças à capacidade de movimentação sistemática e homogênea do sorvete em toda a superfície do cilindro, evitando o congelamento excessivo do sorvete nas pás ou no centro do cilindro (efeito cruz).

#### 06 RASPADORES®



A resistência especial do material com que são fabricados, provido de certificação CE para uso alimentar, somada com a específica inclinação no ponto de contato do cilindro e com a mola exclusiva de alta resistência, permitem um efeito raspador na superfície do cilindro com elevadíssima eficiência térmica e grande poupança energética.

#### 07 SISTEMA DE EXPANSÃO DIRETA



Sistema de expansão direta do gás refrigerante no cilindro de batimento em espiral oca com passo progressivamente variável, para otimizar o rendimento frigorífico em toda a superfície do cilindro.

#### 08 CONTROLE DA CONSISTÊNCIA



O controle da consistência realiza-se através da medição do binário do agitador em newton metro, da temperatura do gás e do sorvete no interior do cilindro. Esta solução tecnológica permite obter a consistência desejada prescindindo da receita.

# Muitos programas por cada exigência

A grande novidade são os "CUSTOM"

Todos os programas disponíveis incluem parâmetros predefinidos, com o fim de garantir um batimento perfeito; também podem ser personalizados em função das exigências específicas e memorizados.

30 PROGRAMAS

7 PROGRAMAS DE BATIMENTO PARA SORVETE E SORBET

6 PROGRAMAS DE BATIMENTO HARD PARA SORVETE E SORBET

3 PROGRAMAS PARA A PRODUÇÃO DE GRANIZADOS

6 PROGRAMAS DE BATIMENTO PERSONALIZÁVEIS PELO UTILIZADOR

4 PROGRAMAS DE EXTRAÇÃO COM VÁRIAS VELOCIDADES

1 PROGRAMA DE EXTRAÇÃO ASSISTIDA PARA SABORES VARIEGADOS (START&STOP)

1 PROGRAMA DE RESFRIAMENTO

1 PROGRAMA DE SEGURANÇA (DEFROST)

1 PROGRAMA DE LAVAGEM AUTOMÁTICA



# Capacidade produtiva

A escolha da Valmar de indicar as capacidades produtivas das suas bateadeiras em duas unidades de medida: peso da mistura e volume de sorvete produzido com ar incorporado, permite de maneira clara e transparente identificar a real capacidade produtiva dos seus modelos, sem “jogar” na diferença peso/volume.

## As quantidades, em termos de peso e de volume

MODELO	SORVETE								CREMOLATA E GRANIZADO		Velocidade motor agitador
	Produção por ciclo				Produção horária				Kg produção por ciclo		
	Kg mistura introduzida		Litros sorvete produzido		Kg mistura introduzida		Litros sorvete produzido				
	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	
SNOWY 5 TTi monofásico	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



#### OBSERVAÇÃO:

As capacidades podem variar em função do tipo de ingredientes utilizados e da temperatura ou consistência no fim do ciclo de batimento. As informações técnicas referidas só têm valor indicativo. A Valmar reserva-se o direito de produzir todas as alterações necessárias sem obrigação de aviso prévio.

## DIMENSÕES E PESO

MODELO	Dimensões (mm)			Peso com condensador a água (kg)		Dimensão cilindros (mm)	
	L Largura	P Profundidade	H Altura	Líquido	Bruto	Ø Diâmetro	P Profundidade
SNOWY 5 TTi monofásico	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



### PEQUENO DUCHE EXTRAÍVEL

### SAÍDA SORVETE

### ESCORREGA REPOSICIONÁVEL



## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	Alimentação elétrica*			Potência nominal kW	Fusível A	Consumo médio água por ciclo**** Litros	Condensação		
	Volt	Hz	Ph				Água	Ar **	Mista ar + água ***
SNOWY 5 TTi monofásico	230	50	1	6	32	11	Água	Ar **	Mista ar + água ***
SNOWY 5 TTi	400	50	3	6	16	11	Água	Ar **	Mista ar + água ***
SNOWY 7 TTi	400	50	3	7.6	16	17	Água	Ar **	Mista ar + água ***
SNOWY 12 TTi	400	50	3	10.9	20	21	Água	Ar **	Mista ar + água ***
SNOWY 16 TTi	400	50	3	15.3	25	24	Água	/	/
SNOWY 18 TTi	400	50	3	16.2	25	28	Água	/	/
SNOWY 27 TTi	400	50	3	21	32	32	Água	/	/

\* Outras tensões e frequência estão disponíveis por um custo adicional.

\*\* Unidade condensadora incorporada por ar por um custo adicional.

N.B. pesos e dimensões das máquinas com esta opção são diferentes dos indicados na tabela

\*\* Unidade condensadora incorporada mista ar + água por um custo adicional.

N.B. pesos e dimensões das máquinas com esta opção são diferentes dos indicados na tabela

\*\*\*\* O consumo de água pode variar com base na temperatura da mesma e do sorvete no fim do batimento

Possibilidade para todos os modelos de solicitar o compressor + condensador por ar à distância, por um custo adicional.

N.B. os pesos das máquinas com esta opção são diferentes dos indicados na tabela.

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

Revendedor/Concessionário