



SNOWY *T&i*

VALMAR COMBISYSTEM®

EISDIELN



4th
EDITION

DE

EISCREME...

*trocken, luftig und
cremig!!!*

Mit den neuen Eismaschinen von Valmar, der Serie Snowy, wurde ein weiteres technologisches Ziel im Bereich der Eismaschinen erreicht. Das Know-how und die Erfahrung von Valmar haben zur Verwirklichung der neuen SPS-gesteuerten Eismaschinen COMBISYSTEM® mit Touch & Type-Befehlsgebern geführt.

Es handelt sich um eine zuverlässige und einfach zu bedienende Eismaschine. Platinen und die üblichen Erfassungssysteme wurden durch die neue SPS ersetzt, die in der Lage ist zahllose Daten unter verschiedenen Bedingungen und während unterschiedlicher Phasen, angefangen von der Rezeptur bzw. dem entsprechenden Abwiegen, zu steuern und zu optimieren.

Das neue System revolutioniert den Qualitätsstandard von handwerklich hergestelltem Speiseeis. Man erhält ein trockenes Eis mit einem Aufschlag (untergemischte Luft) bis 40% und die Luft bleibt im Eis erhalten, weshalb es besonders cremig und luftig ist.

Verschiedenste technologische Lösungen vereinfachen die Arbeit, im Besonderen das System zur Entleerung der Eismaschine über die automatische und progressive Erhöhung der Drehgeschwindigkeit des Rührwerks. Dies vereinfacht die Zubereitung von marmorierten Eiscremes und das Hinzufügen anderer, fester Zutaten.



Jedem sein Maß

die richtige
Eismaschine für Sie!

SNOWY 5 TTi

NEW

Snowy 5 TTi ist das Einstiegsmodell unter den horizontalen Eismaschinen der Serie TTi von Valmar. Die Besonderheiten, Vorzüge und Vorteile von Snowy 5 TTi sind ein Beispiel für die perfekte Kombination von Zuverlässigkeit, technologischer Innovation und einem ausgezeichneten Preis-Leistungsverhältnis, die nur Valmar bietet. Erhältlich mit Einphasen- und Dreiphasenmotor.

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

Snowy 7-12-16 TTi gehören zum mittleren Segment der Produktlinie Snowy TTi. Diese einzigartigen Eismaschinen scheuen keinen Vergleich. Neben dem effektiven Mehrwert bieten sie eine Kombination von zukunftsweisenden Technologien, Zuverlässigkeit und einem ausgezeichneten Preis-Leistungsverhältnis. Sie zeichnen sich durch den großen Unterschied zwischen Höchst- und Mindestmenge aus. Eine Besonderheit im Vergleich zu anderen gleichwertigen Eismaschinen ist die ausgezeichnete Struktur der Eiscreme.

SNOWY 18 TTi **SNOWY 27 TTi**

NEW

Die elektronisch gesteuerten, horizontalen Eismaschinen der letzten Generation sind das Ergebnis der langjährigen Erfahrung, ständigen Forschung und technologischen Innovation von Valmar. In 12 Minuten erhalten Sie bis 27 kg Eismischung oder 35 l mit Luft untermischter und vom ersten bis zum letzten Kilo perfekt trockene und sahnige Eiscreme. Zylinder und Rührwerk bleiben sauber und die Abfallmenge wird drastisch reduziert.

Besonderheiten von Snowy 18 und 27 TTi:

- flexible Produktionsleistung: mindestens 3 bis maximal 27 kg;
- startet nach Sperre/Betriebsunterbrechung/ungeplantem Stopp des Rührwerks in der Endphase der Eisbereitung neu;
- kompakte Abmessungen;
- Zuverlässigkeit, die auf der 30-jährigen Erfahrung von Valmar im Bereich Eismaschinen bis 30 kg pro Betriebszyklus beruht.

BIG SIZE

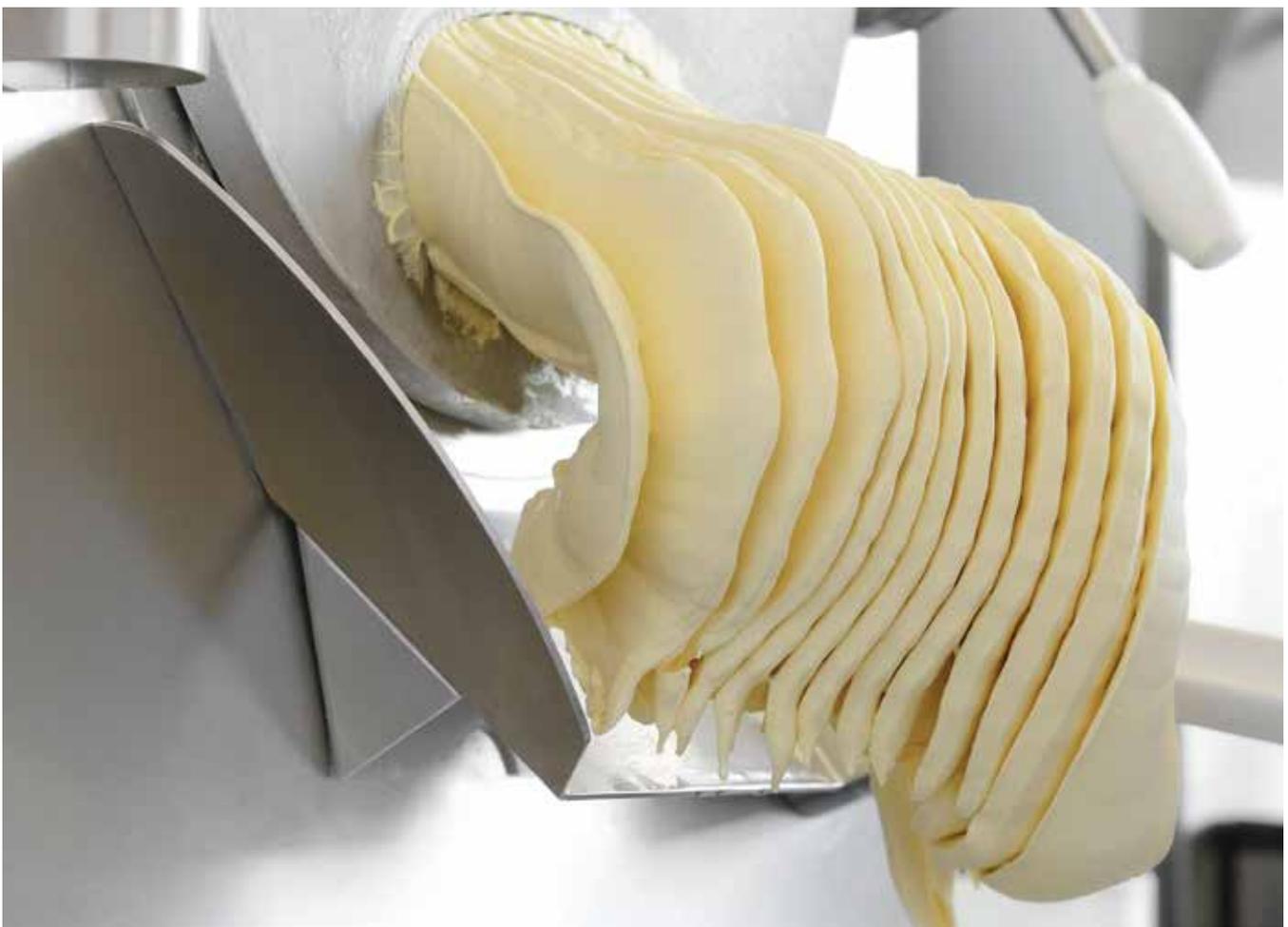
**EXKLUSIV
VON VALMAR**

Von 5 bis 27 kg in 10 Minuten

*Nur Valmar bietet
diesen Leistungsunterschied!*

Nur Valmar mit ihrer langjährigen Erfahrung und zukunftsorientierten Technologie konnte diese neue Serie horizontaler Eismaschinen der letzten Generation, die durch ihre einzigartige und noch nie da gewesene Flexibilität besticht, entwickeln!

Mit Snowy TTi produzieren Sie **alle 10 Minuten von 5 bis 27 kg Eismischung** oder von 6,5 bis 35 l mit Luft untermischter Eiscreme. Diese großartige Leistung ist ein wahrer Rekord von Valmar. Neben der flexiblen Produktionsmenge kombinieren die Eismaschinen das innovative Combisystem® mit dem die Serie Snowy TTi ausgerüstet ist. Das Ergebnis ist, unabhängig von der Füllmenge, der Ausgewogenheit der Mischung und den verwendeten Zutaten, eine ausgezeichnete Eiscreme mit überragender Struktur.



Modelle der SnowyTTi

SMALL

VON 1,5 BIS 5,5 KG EISMISCHUNG



SNOWY 5 TTi

MEDIUM

VON 1,5 BIS 7,5 KG EISMISCHUNG

VON 2 BIS 12,5 KG EISMISCHUNG

VON 3 BIS 15,5 KG EISMISCHUNG



SNOWY 7 TTi

SNOWY 12 TTi

SNOWY 16 TTi

BIG

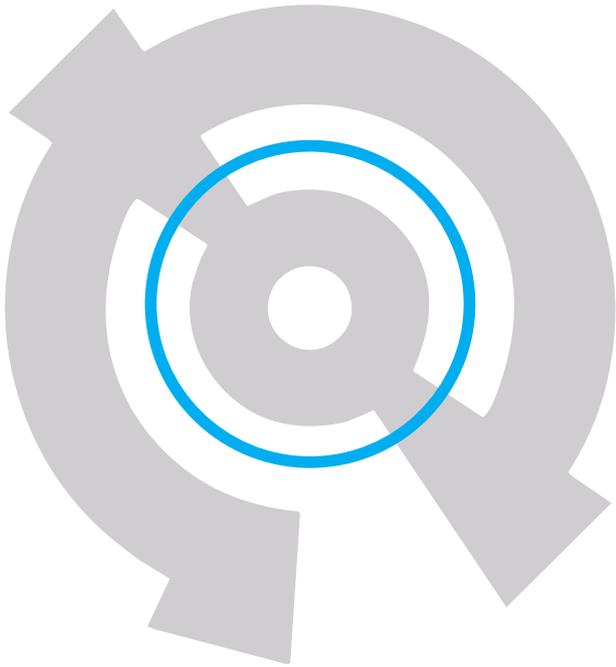
VON 3 BIS 18 KG EISMISCHUNG

VON 4 BIS 27 KG EISMISCHUNG



SNOWY 18 TTi

SNOWY 27 TTi



VALMAR COMBISYSTEM®

*Wählen Sie die beste Eismaschine... für jedes
Rezept, unter jeder Bedingung und für jede Menge!*

PLUSPUNKTE DER COMBISYSTEM® VON VALMAR

Gefriergeschwindigkeit, die zu einer Mikrokristallisierung des Wassers führt, wodurch das folgende Ergebnis erreicht wird:

- geringere Kälteempfindung am Gaumen;
- trockenere Eiscreme;
- feine und gleichmäßige Struktur;
- cremigeres Eis.

Cremiges und leicht mit dem Spatel zu bearbeitendes Eis: durch das während des Kühlvorgangs und der Luftuntermischung erzielte Gleichgewicht ist das Eis trockener und die untermischte Luft geht nicht verloren.

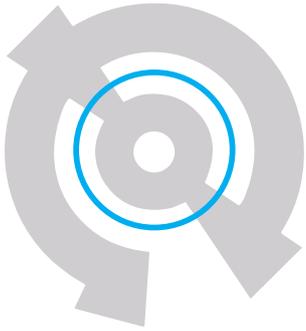
Das neue COMBISYSTEM® von Valmar ist eine Kombination von innovativen, technologischen Lösungen, die in verschiedener Weise durch die automatische Anpassung an die verschiedenen Anforderungen (Kühlen und Schlagen) an der Produktion von Eis mitwirken.



Es wird mehr Luft untergemischt, dadurch erhält man Eis, das:

- am Gaumen weniger kalt ist;
- trockener ist;
- nicht so schnell schmilzt, vor allem auf der Waffel;
- ein wesentlich höheres Verkaufsvolumen bei gleichem Gewicht und gleichem Rezept, als die Vorgängermodelle aufweist.

Flexiblere Produktionsmengen: kann bis 20% der Höchstkapazität produzieren. Durch die elektronische Steuerung des Rührwerks und der Kühlung ist die Eiscreme immer perfekt.



Valmar COMBISYSTEM®

Herausragende Qualität hängt von einzelnen Details ab

01 SOFTWARE UND SPS



Die Software ermöglicht über SPS (speicherprogrammierbare Steuerung) die automatische Steuerung der Programme. Es handelt sich um ein integriertes, digitales und analogisches System, das alle Prozesse steuert.

02 TOUCH & TYPE



Bietet die Möglichkeit jederzeit die zu verwendende Art der Steuerung, Touch bzw. das übliche Type, auszuwählen. Der 4,3"-Touchscreen mit einfacher, eindeutiger und intuitiver Grafik ermöglicht die Steuerung und Kontrolle eines jeden Arbeitsganges.

03 WECHSELRICHTER FÜR EISBEREITUNG UND ZUM ENTLEREEN



Verändert die Drehgeschwindigkeit des Rührwerks von 7 bis 70 Hertz. Mit Hilfe der SPS und dem Wechselrichter gewährleistet die neue Smarty TTI die der Mischung, den Zutaten, deren Ausgewogenheit und der produzierten Menge entsprechende Zubereitung ausgezeichneter Eiscreme.

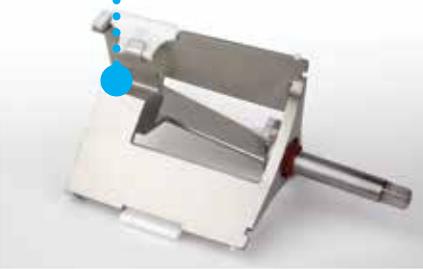
Eine absolute Neuheit ist das automatische Entleeren der Eiscreme. Das Eis ist von Anfang bis zum Ende des Entleerens trocken.

04 ZYLINDERGRÖSSE



Das Volumen des Zylinders ist in wohlüberlegter Weise so zwischen Durchmesser und Tiefe aufgeteilt, dass die perfekte Kombination von Kühlleistung, Kühlgeschwindigkeit, Mikrokristallisierung des Wassers sowie die optimale Luftuntermischung gewährleistet wird.

05 RÜHRWERK®



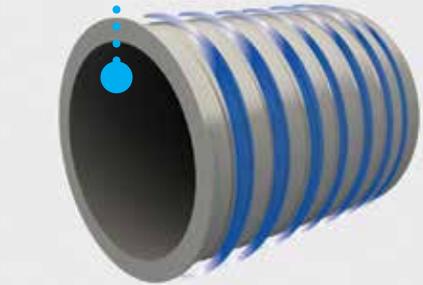
Die besondere Form des spiralförmigen Rührwerks mit variabler Konvergenz und die leistungsfähigen Schaber sind nur einige Charakteristiken, die das neue Rührwerk der Serie TTi auszeichnen. Durch das systematische und gleichmäßige Rühren der Eiscreme auf der gesamten Zylinderoberfläche, wodurch vermieden wird, dass das Eis auf den Blättern oder in der Zylindermitte (Kreuzeffekt) übermäßig gefriert, erhält man eine perfekte Eiscreme.

06 SCHABER®



Die besondere Robustheit des Materials mit EG-Zertifizierung für Speisezwecke, der spezifische Winkel am Kontaktpunkt mit dem Zylinder und die besonders stabile Feder ermöglichen einen Schabeffekt auf dem Zylinder, der durch seinen hohen Heizwirkungsgrad und die hohe Energieeinsparung besticht.

07 DIREKTES KÜHLSYSTEM



Die direkte Kühlung des Kühlgases im spiralförmigen Eisbereitungszylinder mit progressiv variablem Durchmesser optimiert die Kühlleistung auf der gesamten Zylinderoberfläche.

08 KONTROLLE DER KONSISTENZ



Die Konsistenz wird durch Messung des Drehmoments des Rührwerks in Newtonmeter, der Temperatur des Kühlgases und der des Eises im Zylinder kontrolliert. Diese technologische Lösung sorgt dafür, dass unabhängig vom Rezept immer die gewünschte Konsistenz erzielt wird.

Viele Programme für alle Anforderungen

Absolute Neuheit,
die "MASSGESCHNEIDERTEN" Programme

Alle Programme sehen vorher einstellbare Parameter vor, die eine perfekte Eisbereitung gewährleisten. Zudem können sie den jeweiligen Anforderungen entsprechend, individuell gestaltet und gespeichert werden.

30 PROGRAMME

4 PROGRAMME FÜR DIE ZUBEREITUNG VON CREMEEIS

3 PROGRAMME FÜR DIE ZUBEREITUNG VON OBSTEIS

2 PROGRAMME FÜR SORBETS

6 PROGRAMME FÜR DIE KONTROLLIERTE ENTLEERUNG

5 DEN KUNDENWÜNSCHEN ANPASSBARE PROGRAMME

1 RÜHRPROGRAMM

1 KÜHLPROGRAMM BIS

1 SICHERHEITSPROGRAMM (AUFTAUEN)

1 AUTOMATISCHES WASCHPROGRAMM



Produktionsleistung

Valmar hat den Entschluss gefasst die Produktionsleistung ihrer Eismaschinen mit zwei Maßeinheiten anzugeben: Gewicht der Mischung und Volumen der Eiscreme mit untergemischter Luft. Dies ermöglicht die eindeutige und klare Identifizierung der tatsächlichen Produktionsleistung der Modelle, ohne Gewicht und Volumen durcheinanderzubringen.

Mengenangabe, Gewicht und Volumen

MODELL	EISCREME								SORBET UND GRANITÉ		Motor-geschw. Rührwerk
	Produktion pro Zyklus				Produktion pro Stunde				Produkt pro Zyklus in kg		
	Verwendete Mischung in kg		Liter Eis Endprodukt		Verwendete Mischung in kg		Liter Eis Endprodukt				
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
SNOWY 5 TTi Einphasenmotor	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



HINWEIS:

Die Kapazität hängt von den Zutaten sowie von der Temperatur und Textur am Ende des Gefrierzyklus ab.

Die enthaltenen technischen Angaben dienen als Richtwert. Valmar behält sich das Recht vor, notwendige Änderungen ohne Vorankündigung vorzunehmen.

MASSE UND GEWICHT

MODELL	Maße (mm)			Gewicht mit Wasserkondensator (kg)		Zylindergröße (mm)	
	B Breite	T Tiefe	H Höhe	Netto	Brutto	Ø Durchmesser	T Tiefe
SNOWY 5 TTI Einphasenmotor	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



HERAUSZIEHBARE DUSCHE



EISENTLEERUNG



VERSTELLBARES Gleitblech



TECHNISCHE ANGABEN

MODELL	Betriebsspannung *			Nennleistung	Sicherung	Durchschnittl. Wasserverbrauch pro Zyklus****	Kondensierung		
	Volt	Hz	Ph				KW	A	Liter
SNOWY 5 TTI Einphasenmotor	230	50	1	6	32	11	Wasser	Luft **	Luft + Wasser gemischt ***
SNOWY 5 TTI	400	50	3	6	16	11	Wasser	Luft **	Luft + Wasser gemischt ***
SNOWY 7 TTI	400	50	3	7.6	16	17	Wasser	Luft **	Luft + Wasser gemischt ***
SNOWY 12 TTI	400	50	3	10.9	20	21	Wasser	Luft **	Luft + Wasser gemischt ***
SNOWY 16 TTI	400	50	3	15.3	25	24	Wasser	/	/
SNOWY 18 TTI	400	50	3	16.2	25	28	Wasser	/	/
SNOWY 27 TTI	400	50	3	21	32	32	Wasser	/	/

* Andere Betriebsspannungen und Frequenzen mit Aufpreis.

** Integrierter Luftkondensator mit Aufpreis.

HINWEIS: Maße und Gewicht von Maschinen mit diesem optionalen Zusatzgerät unterscheiden sich von den in der Tabelle angegebenen

*** Integrierter Luft + Wasserkondensator mit Aufpreis.

HINWEIS: Maße und Gewicht von Maschinen mit diesem optionalen Zusatzgerät unterscheiden sich von den in der Tabelle angegebenen

**** Der Wasserverbrauch kann infolge der Wassertemperatur und der Temperatur der zubereiteten Eiscreme variieren.

Auf Anfrage und mit Aufpreis ist für alle Modelle ein ferngesteuerter Kompressor + Luftkondensator erhältlich.

HINWEIS: Das Gewicht von Maschinen mit diesem optionalen Zusatzgerät unterscheidet sich von den in der Tabelle angegebenen

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

Händler/Vertreter