



SWEETY *T&i*

GLACIERS



3rd
EDITION

FR

Sweety TTi

La nouvelle gamme de pasteurisateurs Valmar vient de voir le jour. Ils ont été conçus pour satisfaire les exigences professionnelles liées au traitement des appareils (préparation, pasteurisation, émulsion, conservation et maturation) et offrir les niveaux les plus élevés en matière de qualité, fonctionnalité et fiabilité.

Grâce au nouvel API (automate programmable industriel), Sweety TTi est en mesure d'exécuter des traitements thermiques sur la base de 28 programmes prédéfinis qui offrent en outre la possibilité d'être personnalisés en fonction des besoins.



Les caractéristiques technologiques

01 LOGICIEL ET API



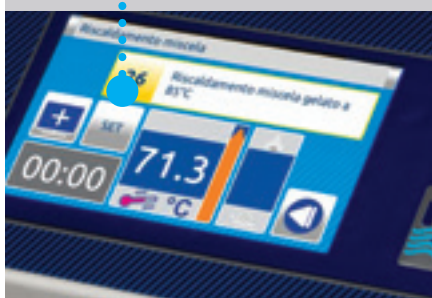
Commandée par l'intermédiaire de l'API, la machine est programmée pour gérer toutes les procédures et les solutions technologiques disponibles en fonction des exigences effectives de l'utilisateur, pour harmoniser l'automatisation et la qualité des nombreux travaux pouvant être exécutés.

02 INTERFACE TOUCH & TYPE



Offre à l'utilisateur la possibilité de choisir le mode de commande qu'il souhaite utiliser, à savoir la modalité tactile Touch ou la commande Type par l'intermédiaire du clavier traditionnel. L'écran tactile de 4,3 pouces présente des graphiques simples et clairs, immédiatement compréhensibles, permettant de gérer et de surveiller toutes les phases du travail.

03 TEMPÉRATURE DE PASTEURISATION



Le logiciel propose des températures de pasteurisation et de maturation traditionnelles ou standard, mais celles-ci peuvent être personnalisées en toute liberté.

04 CUVE



Monobloc rectangulaire en acier inoxydable avec des coins arrondis et un fond incliné, pour faciliter et accélérer l'écoulement de l'appareil vers le robinet, même pour les mélanges très denses.

05**AGITATEUR**

Grâce à l'onduleur dont sont équipés tous les pasteurisateurs de la nouvelle série TTi, l'agitateur à vitesse variable peut atteindre la vitesse de 2 500 tours, pour garantir une dispersion et un mélange optimaux des ingrédients, notamment sur les modèles de 180 litres. Les machines sont aussi équipées d'un système brise-flux, pour éviter le montage excessif ou le moussage du mélange dans certaines conditions de fonctionnement particulières.

06**CHAUFFAGE**

Le système de chauffage est à bain-marie, avec circulation continue du liquide. Associée à la gestion des résistances par l'API, cette solution permet d'obtenir une température uniforme et précise, notamment lorsque l'on travaille avec 30% de la capacité de production, pour éviter tout risque de brûlure de l'appareil ou des parois de la machine.

07**REFROIDISSEMENT**

Le refroidissement est effectué au bain-marie, pour garantir une température uniforme dans tout le produit contenu dans la cuve, sans phénomènes de formation de glace sur le bord de la cuve, notamment lorsque celle-ci ne contient que de petites quantités de produit, jusqu'à 30% de la contenance maximale.

08**COUVERCLE**

Comme toutes les machines de la série TTi, les pasteurisateurs sont également équipés d'un double système d'ouverture du couvercle servo-assisté par pistons hydrauliques, pour une introduction aisée des ingrédients. Les ingrédients peuvent être ajoutés durant l'exécution de la phase de travail, sans arrêt de la machine, sans enfreindre les normes de sécurité certifiées CE.

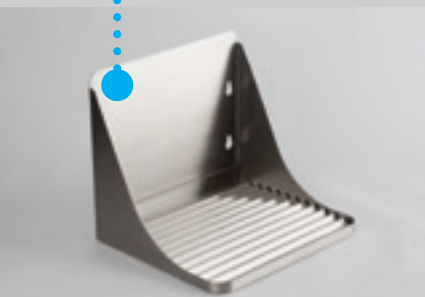
09 ROBINET



Fabriqué totalement en acier inoxydable 18/10 garantissant sa longévité, il est équipé:

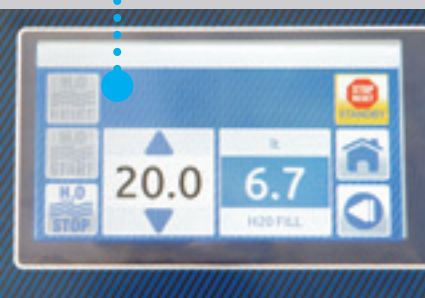
- d'un système repoussant le mélange dans la cuve après le transfert;
- d'un système de lavage automatique après chaque transfert de l'appareil;
- d'un système de démontage rapide, pratique et facile.

10 PLAN D'APPUI



Les machines sont équipées d'un plan d'appui en acier inoxydable, entièrement amovible et lavable, pour le support des seaux lors de la phase d'extraction de l'appareil, pour éviter le contact direct du fond du seau avec le sol.

11 COMPTE-LITRES AUTOMATIQUE POUR LE CHARGEMENT DE L'EAU



Les machines sont équipées d'un compte-litres automatique avec prédéfinition du nombre des litres d'eau à verser dans la cuve. Cet instrument s'avère particulièrement utile pour qui doit reconstituer le lait, y compris partiellement.

12 ONDULEUR POUR LE SANGLAGE ET L'EXTRACTION



Sweety TTi est équipé d'un onduleur, qui permet de faire varier la vitesse de rotation de l'agitateur jusqu'au maximum de 2 500 tours/minute, d'un système particulier pour le remuage de l'appareil présent dans la cuve, capable de garantir la parfaite dispersion de tous les ingrédients et un tissage moléculaire du mélange très similaire à la micronisation que l'on obtient avec une "homogénéisation faible".



Le nettoyage n'a jamais été aussi facile, rapide et sûr.



Valmar a été le premier fabricant de machines à glaces à intégrer un onduleur dans ses pasteurisateurs et, dans un souci d'innovation et d'amélioration continue, elle a doté tous ses nouveaux pasteurisateurs Sweety de la série TTi d'un programme de lavage spécial, **breveté**, entièrement automatique et indépendant, d'une durée de **26 minutes pour Sweety 130 TTi, de 28 minutes pour Sweety 180 TTi et de 30 minutes pour Sweety 60 TTi**, Combiné à l'agitateur spécial à hélices (en option), ce programme permet d'aseptiser complètement la machine en mode automatique en réduisant considérablement le temps requis pour le nettoyage et la consommation d'eau et l'électricité. Le lavage se déroule en 3 étapes au cours desquelles l'opérateur n'intervient que pour le lancement du cycle (sélection du programme), le rinçage et la vidange finale du réservoir aseptisé.

01 CHARGEMENT DE L'EAU ET DU DÉTERGENT

Lorsque le programme spécial "Lavage à l'eau chaude et au détergent" est sélectionné le compteur volumétrique géré par le logiciel TTi détermine automatiquement la quantité d'eau requise pour effectuer le lavage complet et celle de la dose de détergent non moussant pour lave-vaisselle devant être ajoutée. La quantité d'eau utilisée pour les différents modèles est prédéterminée en fonction de la taille de la cuve et va de 6 litres pour le Sweety 60 TTi à un maximum de 10 pour le Sweety 180 TTi.

02 ASEPTISATION

Après le chargement de l'eau nécessaire, la machine chauffe automatiquement la solution introduite dans la cuve jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. L'agitateur hélicoïdal, du fait de sa conformation particulière et du contrôle par l'onduleur à 9 vitesses, est en mesure de disperser la solution uniformément sur toutes les surfaces de la cuve et du couvercle avec une efficacité qui élimine tous les résidus, même les plus résistants et persistants.

03 RINÇAGE

En fin de cycle, l'opérateur n'a plus qu'à rincer la cuve interne avec la douchette prévue à cet effet et à vidanger l'eau de rinçage.

Plus qu'une simple pasteurisation...

Tous les modèles de la nouvelle gamme des pasteurisateurs Valmar Sweety TTI disposent de 28 programmes différents, pour satisfaire les nombreuses exigences de la production des glaces.

28 PROGRAMMES

11 PROGRAMMES DE PASTEURISATION ET DE CONSERVATION DES APPAREILS À GLACER ET DES SIROPS

5 PROGRAMMES DE PASTEURISATION ET DE CONSERVATION AVEC MICRONISATION DE L'APPAREIL

6 PROGRAMMES DE PASTEURISATION AVEC PRÉDOSAGE AUTOMATIQUE DE L'EAU

3 PROGRAMMES POUR CYCLE COMPLET "UTILISATEUR" TOTALEMENT PERSONNALISABLE

1 PROGRAMME DE REFROIDISSEMENT À +4 °C AVEC MAINTIEN DE L'APPAREIL À TEMPÉRATURE

1 PROGRAMME DE LAVAGE AUTOMATIQUE (À L'EAU CHAUDE ET AU DÉTERGENT)

1 PROGRAMME POUR L'AGITATION

Les solutions technologiques offertes par Valmar dans la nouvelle série Sweety TTI permettent d'améliorer la qualité structurelle des glaces, de simplifier et d'accélérer certaines phases du travail, les opérations de nettoyage et la gestion de la machine. Entre autres:

- Du fait de la présence de l'onduleur, la vitesse de rotation de l'agitateur peut atteindre 2 500 tours/minute. Cette vitesse, associée à la méthode d'agitation du mélange présent dans la cuve, permet d'obtenir une dispersion des molécules plus efficace et plus uniforme, et donc une glace ayant une texture plus fine et plus stable dans le temps.
- Pour les glaciers ayant besoin de reconstituer le lait et la crème, totalement ou partiellement, la machine dispose de 6 programmes spéciaux, commandés à partir de l'écran tactile de 4,3 pouces, pour le chargement automatique de l'eau nécessaire pour la recette. Le compte-litres équipant tous les modèles de la nouvelle série Sweety TTI permet d'interrompre automatiquement l'arrivée de l'eau dès que la quantité programmée est atteinte.
- Pour la désinfection des machines, Valmar a décidé d'opter pour un programme spécifique pour le lavage automatique prévoyant le chauffage de l'eau de lavage en mode automatique. L'opérateur doit uniquement ajouter le détergent nécessaire et, le cas échéant, enlever les résidus solides particulièrement denses. De tels résidus ne sont cependant présents que si la machine n'est pas nettoyée régulièrement après chaque cycle de pasteurisation.

DIMENSIONS ET POIDS

MODÈLE	Dimensions (mm)			Poids avec condensateur à eau (kg)	
	L Largeur	P Profondeur	H Hauteur	Net	Brut
SWEETY 60 TTi	350	983	1046+100	185	205
SWEETY 130 TTi	521	983	1046+100	222	239
SWEETY 180 TTi	649	983	1046+100	250	271



DOUBLE COUVERCLE



AGITATEUR



EXTRACTEUR



INFORMATIONS TECHNIQUES

MODÈLE	Capacité cuve		Vitesse moteur agitateur	Alimentation électrique*			Puissance nominale	Consommation moyenne d'eau par cycle****	Condensation				
	Lt			Volt	Hz	Ph			Kw	Lt	Eau	Air **	Mélange air + eau ***
	Min	Max											
SWEETY 60 TTi	20	60	9	400	50	3	8	280					
SWEETY 130 TTi	40	125	9	400	50	3	13	380	Eau	Air **	Mélange air + eau ***		
SWEETY 180 TTi	60	175	9	400	50	3	16	430	Eau	Air à distance	/		

* Autres tensions et fréquences avec supplément.

** Unité de condensation incorporée à l'air avec supplément.

N.B. le poids et les dimensions des machines incluant cette option sont différents de ceux indiqués dans le tableau.

*** Unité de condensation incorporée mélange air + eau avec supplément.

N.B. le poids et les dimensions des machines incluant cette option sont différents de ceux indiqués dans le tableau.

**** La consommation d'eau peut varier en fonction de la température de l'eau et de la glace en fin de sanglage.

Pour tous les modèles, possibilité de demander compresseur + condensateur à air distants, avec supplément.

N.B. le poids des machines incluant cette option est différent de celui indiqué dans le tableau.

REMARQUE:

Les taux de production peuvent varier en fonction des ingrédients utilisés et du mode d'agitation sélectionné. Toutes les spécifications mentionnées doivent être considérées comme étant approximatives. Valmar se réserve le droit de modifier, sans préavis, toutes les parties jugées nécessaires.

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

Revendeur/Concessionnaire