



SWEETY **T&i**

GELATERIA



**3rd
EDITION**

Sweety TTi

Nasce in casa Valmar la nuova gamma di pastorizzatori in grado di soddisfare le esigenze professionali nel trattamento delle miscele: preparazione, pastorizzazione, emulsione, conservazione, maturazione; con elevati standard di qualità, funzionalità e affidabilità.

Grazie al nuovo sistema di gestione PLC, Controllore Logico Programmabile, Sweety TTi è in grado di eseguire i trattamenti termici attraverso i suoi 28 programmi, oltre a permettere un ulteriore margine di personalizzazione degli stessi.



La parte tecnologica

01 SOFTWARE E PLC



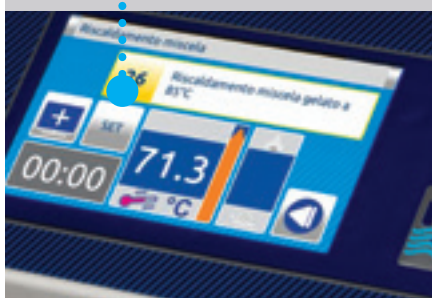
Programmato per gestire attraverso il PLC l'operatività e le soluzioni tecnologiche, al fine di armonizzare l'automazione dei processi e la qualità delle molteplici lavorazioni eseguibili, sulla base delle personali esigenze.

02 TOUCH & TYPE



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

03 TEMPERATURA DI PASTORIZZAZIONE



Il software propone temperature di pastorizzazione e maturazione tradizionali o standard, tuttavia è possibile personalizzarle senza vincoli.

04 VASCA



Monoblocco rettangolare in acciaio inox con angoli arrotondati e dotata di fondo inclinato, per agevolare e velocizzare il flusso della miscela al rubinetto, anche quando questa è molto densa.

05 AGITATORE



L'agitatore graduato, grazie all'inverter, di cui sono dotati tutti i pastorizzatori della nuova serie TTi, può raggiungere i 2500 giri al minuto per una dispersione e miscelazione degli ingredienti, in particolare per i modelli da 180 litri. Sono dotati, inoltre, del sistema frangi-flusso che evita il sovra-montaggio o l'effetto schiuma della miscela in particolari condizioni operative.

06 RISCALDAMENTO



Il sistema di riscaldamento è a bagnomaria con movimentazione continua del liquido. Questa soluzione, abbinata alla gestione delle resistenze da parte del PLC, permette di avere uniformità e precisione di temperature in particolare quando si lavora con il 30% della capacità produttiva, senza bruciare la miscela o le pareti della macchina.

07 RAFFREDDAMENTO

Il raffreddamento avviene a bagnomaria, garantendo uniformità di temperatura su tutti i punti della vasca, senza fenomeni di ghiaccio sul bordo vasca, soprattutto quando all'interno della stessa sono presenti quantità minime, fino al 30% della quantità massima.

08 COPERCHIO



Come per tutta la serie TTi, anche i pastorizzatori sono dotati di doppio coperchio con sistema di apertura servo assistita da pistoni idraulici per l'introduzione agevole degli ingredienti anche durante la fase di lavorazione già iniziata, senza dover sollevare il primo coperchio e arrestare la macchina, nel pieno rispetto delle norme sulla sicurezza certificate CE.

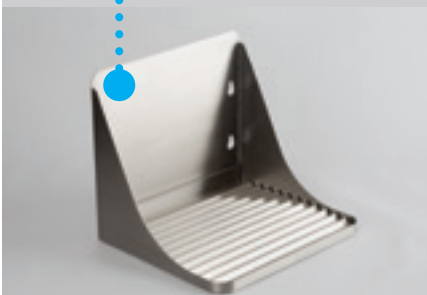
09 RUBINETTO



Realizzato completamente in acciaio inox 18/10, resistente nel corso del tempo, dotato di:

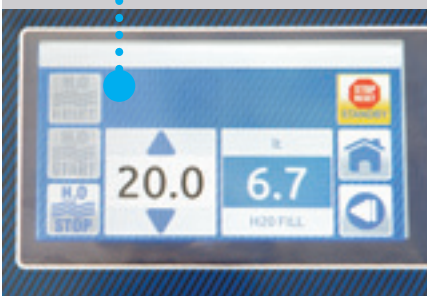
- sistema di respingimento della miscela in vasca dopo l'erogazione;
- sistema di lavaggio automatico ad ogni erogazione di miscela;
- smontaggio rapido, facile e veloce.

10 PIANO DI APPOGGIO



Dotati di piano in acciaio, completamente smontabile e lavabile, per l'appoggio dei secchi durante la fase di estrazione della miscela, al fine di evitare il contatto diretto del fondo del secchio con il pavimento.

11 CONTA LITRI AUTOMATICO PER CARICO ACQUA



Dotato di conta litri automatico con predeterminazione dei litri di acqua che si desiderano caricare nella vasca. Strumento utile per chi necessita di ricostruire anche parzialmente il latte.

12 INVERTER



Lo Sweety TTi è dotato di un inverter che modula la velocità di rotazione dell'agitatore fino a raggiungere i 2500 giri/minuto attraverso la particolare movimentazione dei flussi di miscela nella vasca, per una perfetta dispersione di tutti gli ingredienti e tessitura molecolare della stessa, molto simile alla micronizzazione che si ottiene da una "bassa omogeneizzazione".



La pulizia non è mai stata così Facile, Veloce e Sicura.



Valmar è stata la prima azienda di macchine per gelato ad inserire l'inverter nei pastorizzatori ed ora, in un'ottica di innovazione e miglioramento, ha dotato tutti i nuovi pastorizzatori Sweety della serie TTi di uno speciale programma di lavaggio **brevettato** completamente automatico ed indipendente della durata di **26 minuti per Sweety 130 TTi, 28 minuti per Sweety 180 TTi e 30 minuti per Sweety 60 TTi**, che, abbinato allo speciale agitatore ad elica (optional), è in grado di eseguirne la completa sanificazione in modo completamente automatico, riducendone significativamente le tempistiche di pulizia, consumi idrici ed elettrici. Il lavaggio avviene in 3 steps nei quali l'operatore interviene solamente per la partenza del ciclo (selezione del programma), il risciacquo e lo svuotamento finale della vasca sanificata.

01 CARICO DELL'ACQUA E DETERGENTE

Attraverso la selezione dell'apposito programma "Lavaggio con acqua calda e detergente", il conta-litri automatico gestito dal software TTi è in grado di caricare in modo automatico la quantità di acqua necessaria per eseguire il lavaggio completo. Ogni modello utilizza una quantità di acqua prestabilita che varia in base alle dimensioni della vasca e si attesta dai 6 litri per lo Sweety 60 TTi fino ad un massimo di 10 per il modello Sweety 180 TTi, con l'aggiunta di una specifica dose di detergente per lavastoviglie non schiumogeno.

02 SANIFICAZIONE

Una volta caricata l'acqua necessaria, in automatico si avvia il riscaldamento della soluzione inserita fino al raggiungimento della temperatura stabilita. L'agitatore ad elica, attraverso il suo particolare disegno e comandato dall'inverter a 9 velocità, è in grado di disperdere la soluzione in modo uniforme su tutte le superfici della vasca e coperchio con una efficacia tale da eliminare ogni residuo di sporco, anche il più resistente e persistente.

03 RISCACQUO

Con l'apposita doccetta, a fine ciclo, l'operatore dovrà solamente risciacquare la vasca interna ed eliminare l'acqua utilizzata.

Non solo la normale pastorizzazione...

Tutta la nuova gamma di pastorizzatori Valmar Sweety TTi è dotata di 28 programmi diversi tra loro, per soddisfare le molteplici esigenze di lavorazione in gelateria.

28 PROGRAMMI

11 PROGRAMMI DI PASTORIZZAZIONE E CONSERVAZIONE PER MISCELE GELATO E SCIROPPI

5 PROGRAMMI DI PASTORIZZAZIONE E CONSERVAZIONE CON MICRONIZZAZIONE MISCELA

6 PROGRAMMI DI PASTORIZZAZIONE CON PRE-DOSAGGIO AUTOMATICO DELL'ACQUA

3 PROGRAMMI DI CICLO COMPLETO "UTENTE" COMPLETAMENTE PERSONALIZZABILI

1 PROGRAMMA DI RAFFREDDAMENTO A +4°C E RELATIVO MANTENIMENTO DELLA MISCELA

1 PROGRAMMI DI LAVAGGIO AUTOMATICO, CON ACQUA CALDA E DETERGENTE

1 PROGRAMMA DI AGITAZIONE

Le soluzioni tecnologiche apportate da Valmar nella nuova serie Sweety TTi permettono di incrementare la qualità strutturale del gelato, velocizzare e semplificare alcune fasi di lavorazioni particolari, nonché di pulizia e gestione della macchina stessa che sono:

- attraverso la velocità e modalità di movimentazione della miscela in vasca, resa possibile dall'inverter che permette all'agitatore di raggiungere i 2500 giri/minuto, si può ottenere una miscela con una miglior dispersione ed uniformità delle molecole, le quali permettono di produrre un gelato con una texture più fine e stabile nel tempo;
- per coloro che utilizzano la ricostruzione del latte e panna, in parte o totale, sono disponibili 6 programmi appositi dove dal display touch da 4,3" pollici, si può caricare automaticamente l'acqua necessaria alla ricetta. Il conta litri, di cui la nuova serie Sweety TTi è dotata, bloccherà automaticamente l'erogazione dell'acqua non appena avrà raggiunto la quantità impostata;
- per la sanificazione della macchina si è voluto adottare un programma specifico di lavaggio automatico, nel quale l'acqua viene caricata, riscaldata e agitata in modo automatico. L'operatore dovrà solamente inserire il detergente necessario e all'occorrenza rimuovere eventuali residui particolarmente densi. Condizione quest'ultima che può verificarsi nel caso di lavaggi sporadici e non consecutivi ad ogni ciclo di pastorizzazione.

DIMENSIONI E PESO

MODELLO	Dimensioni (mm)			Peso con condensatore ad acqua (kg)	
	L Larghezza	P Profondità	H Altezza	Netto	Lordo
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



DOPPIO COPERCHIO



AGITATORE



ESTRATTORE



INFORMAZIONI TECNICHE

MODELLO	Capacità vasca		Velocità motore agitatore	Alimentazione elettrica*			Potenza nominale	Consumo medio acqua per ciclo****	Condensazione				
	Litri			Volt	Hz	Ph			Kw	Litri	Acqua	Aria **	Mista aria + acqua ***
	Min	Max											
SWEETY 60 TTi	20	60	9	400	50	3	8	280	Acqua	Aria **	Mista aria + acqua ***		
SWEETY 130 TTi	40	125	9	400	50	3	13	380	Acqua	Aria **	Mista aria + acqua ***		
SWEETY 180 TTi	60	175	9	400	50	3	16	430	Acqua	Aria remota	/		

* Altre tensioni e frequenze 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 indicate in tabella

**** Il consumo d'acqua può variare in base alla temperatura della stessa.

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

NOTA:

La capacità produttiva può variare a seconda della tipologia di ingredienti utilizzata e alla tipologia di agitazione selezionata.

Le informazioni tecniche riportate hanno solamente valore indicativo. Valmar si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche necessarie senza preavviso.

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