



SWEETY *T&i*

HELADERÍA



**3rd
EDITION**

ES

Sweety TTi

Nace en casa Valmar la nueva gama de pasteurizadores capaces de satisfacer las necesidades profesionales para el tratamiento de las mezclas: preparación, pasteurización, emulsión, conservación, maduración; con elevados estándares de calidad, funcionalidad y fiabilidad.

Gracias al nuevo sistema de gestión PLC, Controlador Lógico Programable, Sweety TTi es capaz de ejecutar los tratamientos térmicos a través de sus 28 programas, además de permitir un mayor margen de personalización de los antedichos.



La parte tecnológica

01 SOFTWARE Y PLC



Programado para gestionar a través del PLC la operatividad y las soluciones tecnológicas con el fin de armonizar la automatización de los procesos y la calidad de las múltiples elaboraciones ejecutables basándose en las necesidades de cada ocasión.

02 TOUCH & TYPE



Ofrece la posibilidad de elegir qué tipo de mandos utilizar, el "Touch" de pantalla táctil o el tradicional "Type". La pantalla táctil de 4,3" pulgadas está provista de gráfica sencilla, clara e inmediata, y permite gestionar y controlar todas las fases de las elaboraciones.

03 TEMPERATURA DE PASTEURIZACIÓN



El software propone temperaturas de pasteurización y de maduración tradicionales o estándar, sin embargo, es posible personalizarlas sin limitaciones.

04 CUBA



Monobloque rectangular de acero inoxidable con cantos redondeados y provista de fondo inclinado, para facilitar y agilizar el flujo de la mezcla hacia el grifo, incluso cuando ésta es muy densa.

05**AGITADOR**

El agitador graduado, gracias al inversor del que disponen todos los pasteurizadores de la nueva serie TTi, puede alcanzar las 2500 rpm para la dispersión y mezcla de los ingredientes, en particular para los modelos de 180 litros. Están equipados, además, con el sistema rompeflujos que evita el excesivo montado o el efecto espuma de la mezcla en particulares condiciones operativas.

06**CALENTAMIENTO**

El sistema de calentamiento es a baño maría con manipulación continua del líquido. Esta solución, combinada con la gestión de las resistencias por parte del PLC, permite obtener la homogeneidad y precisión de las temperaturas, en particular cuando se trabaja con el 30% de la capacidad productiva, sin quemar la mezcla ni las paredes de la máquina.

07**ENFRIAMIENTO**

El enfriamiento se realiza a baño maría, garantizando la homogeneidad de la temperatura en todos los puntos de la cuba, sin formación de hielo en el borde de la cuba, sobre todo cuando contiene cantidades mínimas, hasta el 30% de la cantidad máxima.

08**TAPA**

Como en toda la serie TTi, también los pasteurizadores están equipados con doble tapa con sistema de apertura servoasistida por pistones hidráulicos para una fácil introducción de los ingredientes, también habiendo ya iniciado la fase de elaboración, sin tener que levantar la primera tapa y detener la máquina, con sometimiento pleno a las normas sobre seguridad certificadas CE.

09 GRIFO



Fabricado totalmente en acero inoxidable 18/10, resistente a lo largo del tiempo, equipado con:

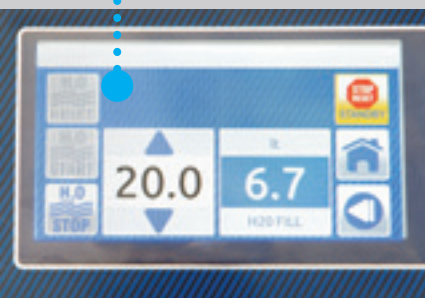
- sistema de devolución de la mezcla a la cuba después del suministro;
- sistema de lavado automático cada vez que se suministra la mezcla;
- desmontaje rápido, fácil y veloz.

10 PLANO DE APOYO



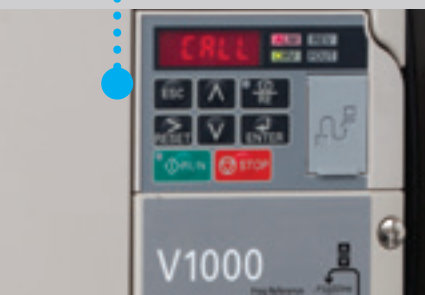
Disponen de plano de acero, totalmente desmontable y lavable, para apoyar los cubos durante la fase de extracción de la mezcla a fin de evitar el contacto directo del fondo del cubo con el suelo.

11 CONTADOR DE LITROS AUTOMÁTICO PARA CARGA DE AGUA



Dispone de contador de litros automático con predeterminación de los litros de agua que se desean cargar en la cuba. Instrumento útil para quienes necesitan reconstruir, incluso parcialmente, la leche.

12 INVERSOR



El Sweety TTi está equipado con un inversor que modula la velocidad de rotación del agitador hasta alcanzar las 2500 revoluciones/minuto a través de la particular manipulación de los flujos de mezcla en la cuba, para una perfecta dispersión de todos los ingredientes y del tejido molecular de la antedicha, muy similar a la micronización que se obtiene con una "baja homogeneización".



La limpieza nunca ha sido tan Fácil, Rápida y Segura.



Valmar fue la primera empresa de máquinas para helado que incorporó el inversor en los pasteurizadores y ahora, con un enfoque de innovación y mejora, ha equipado todos los nuevos pasteurizadores Sweety de la serie TTi con un programa especial de lavado **patentado** totalmente automático e independiente cuya duración es de **26 minutos para Sweety 130 TTi, 28 minutos para Sweety 180 TTi y 30 minutos para Sweety 60 TTi**, que, junto con el especial agitador de hélice (opcional), es capaz de ejecutar la desinfección total de modo completamente automático, reduciendo significativamente los tiempos de limpieza, el consumo de agua y de electricidad. El lavado cuenta con 3 etapas y el operador solo interviene al inicio del ciclo (selección del programa), en el aclarado y vaciado final de la cuba desinfectada.

01 CARGA DEL AGUA Y DEL DETERGENTE

Mediante la selección de un programa “lavado con agua caliente y detergente”, el contador de litros automático gestionado por el software TTi es capaz de cargar de forma automática la cantidad de agua necesaria para realizar el lavado completo. Cada modelo utiliza una cantidad de agua predeterminada que varía en función de las dimensiones de la cuba, desde 6 litros para el Sweety 60 TTi hasta un máximo de 10 para el modelo Sweety 180 TTi, con la adición de una determinada dosis de detergente para lavavajillas que no produzca espuma.

02 DESINFECCIÓN

Una vez cargada el agua necesaria, se inicia automáticamente el calentamiento de la solución introducida hasta alcanzar la temperatura establecida. El agitador de hélice, gracias a su particular diseño y controlado por el inversor de 9 velocidades, es capaz de dispersar la solución de manera homogénea sobre todas las superficies de la cuba y de la tapa con una eficacia suficiente para eliminar cualquier residuo de suciedad, incluso el más resistente y persistente.

03 ACLARADO

Con la pertinente ducha, el operador solo deberá aclarar la cuba interna al final del ciclo y eliminar el agua utilizada.

No sólo la pasteurización habitual...

Toda la nueva gama de pasteurizadores Valmar Sweety TTi dispone de 28 programas distintos entre ellos, para satisfacer las múltiples necesidades de elaboración en heladería.

28 PROGRAMAS

11 PROGRAMAS DE PASTEURIZACIÓN Y CONSERVACIÓN PARA MEZCLAS DE HELADO Y SIROPES

5 PROGRAMAS DE PASTEURIZACIÓN Y CONSERVACIÓN CON MICRONIZACIÓN DE LA MEZCLA

6 PROGRAMAS DE PASTEURIZACIÓN CON PREDOSIFICACIÓN AUTOMÁTICA DEL AGUA

3 PROGRAMAS DE CICLO COMPLETO "USUARIO" COMPLETAMENTE PERSONALIZABLES

1 PROGRAMA DE ENFRIAMIENTO A +4 °C PARA EL MANTENIMIENTO DE LA MEZCLA

1 PROGRAMA DE LAVADO AUTOMÁTICO CON AGUA CALIENTE Y DETERGENTE

1 PROGRAMA DE AGITACIÓN

Las soluciones tecnológicas aportadas por Valmar a la nueva serie Sweety TTi permiten incrementar la calidad estructural del helado, acelerar y simplificar algunas fases de elaboraciones especiales, así como de limpieza y gestión de la máquina en cuestión que son:

- mediante la velocidad y el modo de manipulación de la mezcla en la cuba, posible gracias al inversor que permite que el agitador alcance las 2500 revoluciones/minuto, se puede obtener una mezcla con una mejor dispersión y homogeneidad de las moléculas, las cuales permiten producir un helado con una textura más fina y estable en el tiempo;
- para aquellos que utilizan la reconstrucción de la leche y la nata, parcial o total, están disponibles 6 programas adecuados, presentes en la pantalla táctil de 4,3" pulgadas, con los que se puede cargar automáticamente el agua necesaria para la receta. El contador de litros, incorporado en la nueva serie Sweety TTi, bloqueará automáticamente el suministro de agua en cuanto se haya alcanzado la cantidad configurada;
- para la desinfección de la máquina se ha optado por un programa específico de lavado automático que carga, calienta y agita de forma automática el agua. El operador sólo deberá introducir el detergente necesario y, si fuese necesario, eliminar los posibles residuos especialmente densos. Dicha condición puede producirse en el caso de lavados esporádicos y no consecutivos a cada ciclo de pasteurización.

DIMENSIONES Y PESO

| MODELO | Dimensiones (mm) | | | Peso con condensador por agua (kg) | |
|----------------|------------------|---------------|----------|------------------------------------|-------|
| | L Anchura | P Profundidad | H Altura | Neto | Bruto |
| 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 |



DOBLE TAPA



AGITADOR



EXTRACTOR



INFORMACIÓN TÉCNICA

| MODELO | Capacidad cuba | | Velocidad motor agitador | Alimentación eléctrica* | | | Potencia nominal | Consumo medio de agua por ciclo**** | Condensación | | | | |
|----------------|----------------|-----|--------------------------|-------------------------|----|----|------------------|-------------------------------------|--------------|------------------|-----------------------|--------|-----------------------|
| | Litros | | | Volt | Hz | Ph | | | Kw | Litros | Agua | Aire** | Mixto aire + agua *** |
| | Mín | Máx | | | | | | | | | | | |
| SWEETY 60 TTi | 20 | 60 | 9 | 400 | 50 | 3 | 8 | 280 | Agua | Aire** | Mixto aire + agua *** | | |
| SWEETY 130 TTi | 40 | 125 | 9 | 400 | 50 | 3 | 13 | 380 | Agua | Aire** | Mixto aire + agua *** | | |
| SWEETY 180 TTi | 60 | 175 | 9 | 400 | 50 | 3 | 16 | 430 | Agua | Aire a distancia | / | | |

* Otras tensiones y frecuencia con recargo.

** Unidad de condensación por agua incorporada con recargo.

NOTA: los pesos y dimensiones de las máquinas con este elemento opcional son diferentes de los indicados en la tabla

** Unidad de condensación mixta aire + agua incorporada con recargo.

NOTA: los pesos y dimensiones de las máquinas con este elemento opcional son diferentes de los indicados en la tabla

**** El consumo de agua puede variar en función de la temperatura de esta.

Posibilidad para todos los modelos de solicitar el compresor + condensador por aire remotos, con recargo.

NOTA: los pesos de las máquinas con este elemento opcional son diferentes de los indicados en la tabla

NOTA:

La capacidad productiva puede variar según la tipología de ingredientes utilizada y la tipología de agitación seleccionada.

Las informaciones técnicas que figuran aquí tienen un valor meramente indicativo.

Valmar se reserva el derecho a efectuar todas las modificaciones necesarias sin previo aviso.

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/Concesionario