



SWEETY JETMIX

60, 130, 180 TTi

Pastorizzatore per gelateria con funzione di micronizzazione

COS'È E A COSA SERVE

SWEETY JETMIX TTi è la soluzione brevettata Valmar che permette di micronizzare la miscela per gelato, potenziando le funzioni classiche di pastorizzazione, maturazione e conservazione della gamma SWEETY TTi.

SWEETY JETMIX TTi garantisce un avanzato livello di lavorazione della miscela, per un gelato caratterizzato da consistenza e stabilità superiori, anche in formulazioni con un alto contenuto di grassi. È disponibile nei modelli da 60, 130 e 180 litri



CARATTERISTICHE GENERALI

SWEETY JETMIX TTi è stato progettato per laboratori di tutte le dimensioni che intendono migliorare la qualità della propria base per gelato, sia nelle formulazioni standard che nelle ricette con percentuali di grassi medio-alte.

La micronizzazione è un processo di super emulsione che consente alla miscela del gelato di ottenere una struttura più fine e omogenea, migliorando la cremosità, la stabilità

e la qualità organolettica complessiva del prodotto finale. L'esclusivo sistema brevettato di Valmar JETMIX integra questa tecnologia direttamente nel ciclo di pastorizzazione, attraverso **un singolo agitatore multifunzione**, una soluzione molto pratica per sfruttare i benefici della micronizzazione senza ingombranti elementi opzionali esterni. La versatilità di SWEETY JETMIX TTi ne permette inoltre l'utilizzo anche come pastorizzatore classico.

AGITATORE BREVETTATO A SISTEMA MULTIFUNZIONALE

Agitatore brevettato a sistema multifunzionale, pratico e facile da pulire e conforme agli standard HACCP. La gestione intelligente dell'agitazione consente a Sweety JetMix TTi di intervenire sulla microstruttura della miscela nel momento più efficace, proteggendola da stress meccanici e migliorandone la finezza, per una base più stabile e ad alte prestazioni.

1. Miscelazione iniziale – azione delicata

All'avvio del ciclo, l'agitatore opera in modalità di miscelazione delicata, assicurando un amalgama uniforme degli ingredienti senza incorporo d'aria, né formazione di schiuma, preservando così la struttura della miscela



2. Micronizzazione – azione ad alta energia

Al raggiungimento delle temperature ottimali, il sistema passa automaticamente in modalità di micronizzazione. L'agitatore aumenta l'energia di taglio e la velocità periferica, generando un'azione intensa che consente di ridurre la dimensione dei globuli di grasso e delle particelle sospese.

Il risultato è una distribuzione granulometrica più fine e uniforme, con una microstruttura omogenea e stabile.



3. Maturazione – ritorno all'azione delicata

Durante la fase di maturazione, l'agitatore ritorna in modalità delicata, garantendo una miscelazione controllata e costante, senza schiuma, ideale per mantenere la stabilità e l'equilibrio della miscela nel tempo.

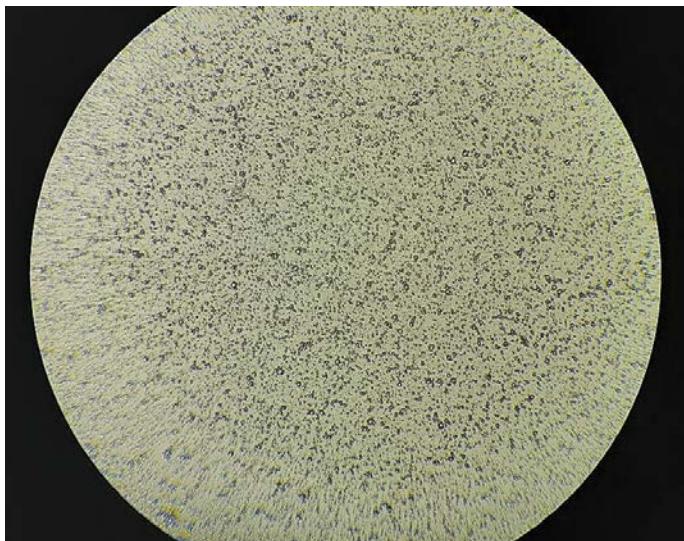


EFFICACIA E PRESTAZIONI

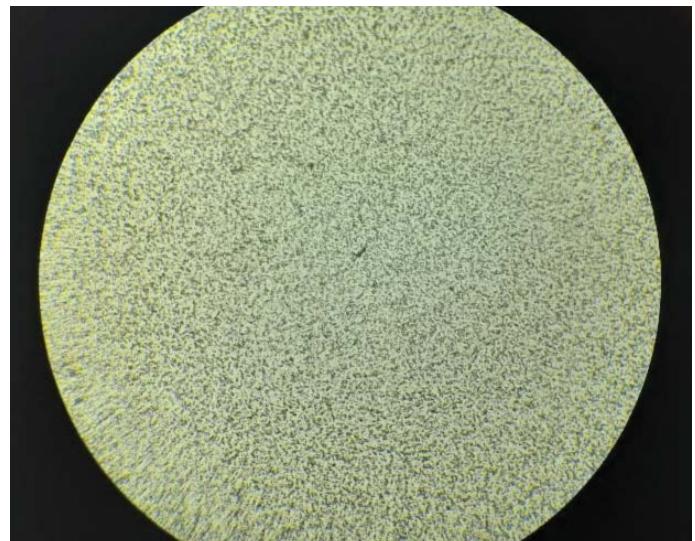
Agitatore graduato a funzione combinata completa di miscelazione e micronizzazione.

Calotta di micronizzazione ad ampio diametro. Abbinata alla velocità di rotazione – modulata da inverter con potenza di 3 kW – garantisce un'elevata velocità periferica di taglio, con conseguente micronizzazione e dispersione omogenea dei globuli di grasso nelle miscele a base latte, nonché l'alta raffinazione delle fibre di frutta utilizzate nella lavorazione di sorbetti o gelati alla frutta.

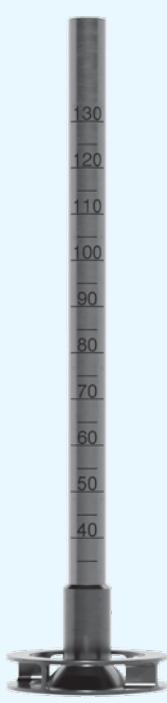
Le analisi con tecnica di diffrazione laser, condotte in laboratorio certificato e accreditato a livello internazionale su campioni di miscela ad alto tenore di grassi, hanno evidenziato che Sweety JetMix 60 TTi riduce i globuli di grasso ad una dimensione media di 1,3 µm.



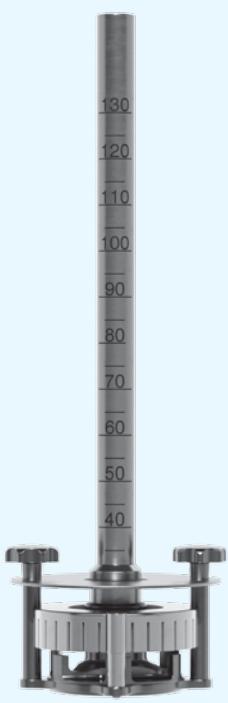
Miscela non micronizzata



Miscela micronizzata con SWEETY JETMIX TTi



Miscelatore standard: dimensione media delle particelle 4,9 µm



Miscelatore Jetmix: dimensione media delle particelle 1,3 µm

Per confronto, la pastorizzazione con Sweety TTi permette già di ottenere una dimensione media delle particelle pari a 4,9 µm, un valore qualitativamente molto elevato per un processo classico.

La tecnologia JetMix migliora ulteriormente questo risultato, consentendo il raggiungimento di una microstruttura notevolmente più fine, omogenea e stabile, per un gelato di consistenza più liscia e maggiore cremosità.



TOUCH & TYPE

Pannello comandi dotato di schermo touch e consolle a tasti (type).



VASCA

Vasca monoblocco rettangolare in acciaio inox con angoli arrotondati e fondo inclinato, per un'agevole scarico e pulizia.



COPERCHIO

Coperchio vasca con sistema di autochiusura servoassistito.



RUBINETTO DI EROGAZIONE

Rubinetto di erogazione della miscela con sistema di respingimento della miscela in vasca al termine del prelievo e funzione automatica di risciacquo.



SOFTWARE AND PLC

Funzionamento PLC - tramite controllore logico programmabile, per personalizzare e automatizzare il processo produttivo in base alle esigenze dell'operatore.



RISCALDAMENTO E RAFFREDDAMENTO

Riscaldamento e raffreddamento a bagnomaria, per una uniforme distribuzione della temperatura in vasca, con prevenzione di bruciatura o congelamento della miscela a parete e gestione di quantità minima pari al 30% della capacità totale di pastorizzazione.



IGIENE

Programma automatico di lavaggio con agitatore opzionale dedicato**.

** Opzione

Componenti a contatto con la miscela sono realizzati con materiali idonei all'uso alimentare, facilmente smontabili e sanificabili secondo le norme HACCP. Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie.



CONTALITRI AUTOMATICO PER CARICO ACQUA

Contalitri automatico con impostazione della quantità di acqua da erogare, per la produzione di sciroppi di zucchero o ricostituzione di ingredienti.



PIANO DI APPOGGIO

Vassoio appoggia-secchio in acciaio inox, facilmente smontabile e lavabile, progettato per impedire il contatto diretto del contenitore con il pavimento**.

** Opzione



TEMPERATURA DI PASTORIZZAZIONE E MICRONIZZAZIONE PROGRAMMABILE

Oltre alla gestione dei normali cicli di pastorizzazione, il software consente di personalizzare i processi attraverso la programmazione dei profili di temperatura desiderati. Lo stesso criterio è applicabile alla funzione di micronizzazione per un controllo ancora più preciso della lavorazione della miscela.



SISTEMA ECS – EASY CONNECT SOLUTION

Sistema ECS** – Easy Connect Solution – per monitorare da remoto i parametri di processo, verificare lo stato dei cicli, raccogliere e archiviare i dati operativi e intervenire a distanza in caso di allarmi o anomalie. Garantisce un'assistenza più rapida ed efficace, con diagnostica, manutenzione e aggiornamenti software anche senza la presenza dell'operatore, e offre la tracciabilità completa dei dati di produzione per una gestione conforme agli standard di qualità e alle normative igienico-sanitarie HACCP.

** Opzione



ERGONOMIA

Pannello di controllo operabile in posizione eretta. Componenti facilmente accessibili per lo smontaggio e il riassemblaggio.

RISPARMI ED EFFICIENZA

L'agitatore multifunzione compie funzioni normalmente affidate a più componenti, con vantaggi in termini di costi, velocità operativa e semplicità gestionale facilità di gestione.

Design compatto e salvaspazio **JetMix TTi** mantiene le stesse dimensioni dei modelli standard, offrendo una tecnologia superiore senza richiedere spazio aggiuntivo in laboratorio.

Motore del miscelatore con magnete permanente controllato da inverter, che ottimizza il consumo energetico e garantisce una maggiore efficienza di conversione meccanica rispetto ai motori tradizionali. Sistema di lavaggio Valmar Self Clean con minor consumo di acqua e riduzione dei tempi di lavaggio.

SICUREZZA

Arresto automatico dell'agitatore mediante dispositivo di sicurezza integrato in caso di apertura del coperchio durante il funzionamento.

Doppio coperchio con apertura dedicata all'inserimento **degli ingredienti**, per mantenere l'agitatore in movimento nel rispetto delle norme di sicurezza CE.

Monitoraggio delle interruzioni di alimentazione elettrica e idrica, per prevenire rischi di contaminazione o produzione non conforme e garantire la sicurezza igienica della miscela.

Monitoraggio delle temperature e dei cicli termici gestito dal PLC, con prevenzione automatica del surriscaldamento o del congelamento delle pareti.

SOSTENIBILITÀ

Efficienza energetica garantita da motori ad alta efficienza e inverter, con minori costi operativi e minore impronta di carbonio.

Uso più razionale delle risorse attraverso un ridotto consumo d'acqua nei cicli di lavaggio.

Struttura in acciaio inox AISI di lunga durata, con componenti resistenti alla corrosione e interamente riciclabili.

Progettazione volta a ridurre al minimo il numero e la sostituzione di parti nel tempo, con ridotto impatto ambientale legato alla manutenzione.

Ottimizzazione dei cicli per ridurre tempi, sprechi di materie prime e complessivo consumo energetico.

Con 28 programmi standard già inclusi nel modello standard Sweety e 10 nuovi programmi standard JETMIX con micronizzazione, oltre alla possibilità di aggiornare ed espandere i programmi.

DIMENSIONI E PESO

MODELLO	Dimensioni (mm)			Peso con condensatore ad acqua (kg)		
	L Larghezza	P Profondità	H Altezza	Netto	Lordo	
SWEETY 60 TTi JETMIX	350	983	1046+100	195	213	
SWEETY 130 TTi JETMIX	521	983	1046+100	231	249	
SWEETY 180 TTi JETMIX	649	983	1046+100	250	272	



MODELLO	Capacità vasca		Velocità motore agitatore	Alimentazione elettrica*			Potenza installata	Fusibile	Consumo medio acqua per ciclo****	Condensazione		
	Litri			Volt	Hz	Ph						
	Min	Max		Kw	A	Litri						
SWEETY 60 TTi JETMIX	20	60	9	400	50	3	10	16	280	Acqua	Aria **	Mista aria + acqua ***
SWEETY 130 TTi JETMIX	40	125	9	400	50	3	15	25	380	Acqua	Aria **	Mista aria + acqua ***
SWEETY 180 TTi JETMIX	60	175	9	400	50	3	18	32	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 indicati 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.



Rivenditore / Concessionario

VALMAR GLOBAL d.o.o
Dombrava 1 a, 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