



QUICK
SERIE

PASTEURISIERER U. REIFFEWANNEN

SWEETY QUICK
SWEETY AGE QUICK

DE

QUICK
SERIE

PASTEURISIEREN UND REIFEN

Mit den präzisen, unermüdlichen und durch ihre flexible Produktionskapazität bestechenden Pasteurisierern und Reifewannen Sweety und Sweety Age bietet Valmar die in dreißigjähriger Tätigkeit im Sektor der Speiseeisbereitung erworbene Erfahrung und entwickelten Technologien, wobei der Wasser- und Stromverbrauch optimiert werden.

BIG SIZE





QUALITÄT |



LEISTUNGSSTARK |



FLEXIBEL |



BIG SIZE |



QUICK
SERIE



QUALITÄT

Die Güte der pasteurisierten Mischung und somit der zubereiteten Eiscreme hängt von den von Valmar entwickelten Technologien, mit denen die Serie von Sweety Quick Pasteurisierern ausgestattet ist, ab.

Das Wasserbad-Heiz- und Kühlsystem mit vollem Kontakt der zu erhitzenden/kühlenden Oberfläche gewährleistet einen schnellen Temperaturexaustausch mit einem geringen Unterschied zwischen der Temperatur des Produkts und dem Glykol und einer geringen thermischen Trägheit.



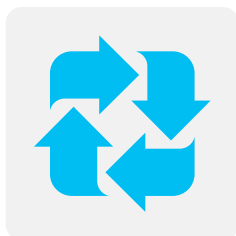
PASTEURISIERER





LEISTUNGSSTARK

Die zwei verschiedenen Rührgeschwindigkeiten – eine für die Eisbereitung und eine für die Reifezeit - werden automatisch vom integrierten Mikroprozessor gesteuert.



QUICK
SERIE



FLEXIBEL

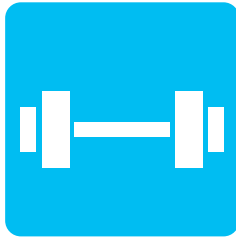
Mit dem exklusiven Heizsystem und der Steuerung über Mikroprozessor produzieren Sie mit den Pasteurisierern von Valmar immer nur die nötige Menge und wann Sie sie benötigen. Die minimale Menge entspricht beim 60-Liter Modell 20 Liter Mischung und bei den 130- und 180-Liter Modellen 40 und 60 Liter Mischung.

20
∨
60

40
∨
130

60
∨
175





BIG SIZE

Auch für die Sweety Modelle hat Valmar die EXKLUSIVE Produktlinie BIG SIZE entwickelt. Das sind Maschinen mit einer hohen Produktionskapazität bis 175 Liter pro Arbeitszyklus, die sich für besonders anspruchsvolle Eisdielen eignen und dennoch jedem Rezept anpassen.

175
L.



QUICK
SERIE

SORTIMENT

Die elektronischen Pasteurierer und Reifewannen steuern sämtliche Phasen der Eisbereitung (Pasteurisieren, Gefrieren, Reifen) automatisch und gewährleisten die Bekömmlichkeit des Produkts..

PASTEURISIERER



SWEETY



SWEETY
AGE

**SWEETY
QUICK**



BEHÄLTER

Durch den Einzelblock-Edelstahlbehälter mit dem zum Hahn geneigten Boden können Sie die Mischung vollkommen entleeren, auf diese Weise geht die Reinigung des Behälters wesentlich schneller.



RÜHRWERK

Das Rührwerk aus Edelstahl kann auseinandergebaut und gewaschen werden. Durch die Rührgeschwindigkeit werden alle festen Zutaten rasch aufgelöst und vermischt. Der serienmäßige Strömungsbrecher verhindert bei der Zubereitung kleiner Mengen den Schaumeffekt auf der Eiscreme.

SWEETY
QUICK



HAHN

Der Edelstahlhahn durch den die Mischung entleert wird, kann in seine Einzelteile zerlegt werden. Ein besonderes System verhindert die Rückführung der nicht ausgegebenen Eiscreme in den Behälter. Das über Tastendruck geschaltete Waschsysteem reinigt den Hahn nach jeder Produktausbringung.



BEDIENFELD

Das benutzerfreundliche und intuitive Bedienfeld ist in Richtung Bediener geneigt und von überall sichtbar. Mit der Tastatur können Sie jeden Arbeitsgang der Maschine steuern, während Sie über die numerische LED-Bildschirmtastatur jederzeit die Maschineneinstellung kontrollieren und ändern können.



MIKROPROZESSOR

Der Mikroprozessor reagiert auf jeden ungewollten Maschinenstillstand. Wenn die während des Stillstands erreichte Temperatur die Genießbarkeit der Mischung nicht beeinträchtigt hat, wird der Arbeitszyklus, dort wo er unterbrochen wurde, wieder aufgenommen. Sollte dies nicht der Fall sein, wird dies dem Bediener durch eine Leuchtanzeige und einen Warnton angezeigt.



DOPPELTER DECKEL

Doppelter Deckel mit hydraulischem Servo-Öffnungsmechanismus. Durch eine kleine Öffnung können Sie auch bei laufender Maschine feste und flüssige Zutaten hinzufügen, ohne den gewählten Zyklus zu unterbrechen.

OPTIONAL

Es ist möglich einen (optionalen) Drucker zu integrieren, um sämtliche Arbeitsstufen entsprechend den HACCP-Vorgaben zu überwachen.

SWEETY QUICK



PROGRAMME

Die vereinfachte Steuerung ermöglicht den raschen und benutzerfreundlichen Betrieb. Sie können die Temperatur und Zubereitungsdauer je nach Verarbeitung und Produkt ändern.



ANTI-FREEZE-FUNKTION

Während der Kühlphase bewahren alle Sweety Modelle immer die richtige Konsistenz der Eiscreme, auch bei geringen Mengen.

SWEETY AGE QUICK



RÜHRWERK

Unterscheidet sich von dem anderer Pasteurierer und schlägt auch bei großen Modellen die gesamte Mischung sanft und gleichmäßig.



HAHN

Aus Edelstahl 18/10 kann abgenommen und gewaschen werden. Ein besonderes System verhindert, nach dem Ausbringen des Produkts, die Rückführung der Mischung in den Behälter und das über das Schaltbrett gesteuerte, automatische Waschsystem reinigt, nachdem das Produkt entleert wurde, den Hahn per Knopfdruck.

ABMESSUNGEN UND GEWICHT

QUICK
SERIE

		ABMESSUNGEN (mm)			GEWICHT MIT WASSERKONDENSATOR (kg)		WANNEN-INHALT (L)		
		B Breite	T Tiefe	H Höhe	NETTO	BRUTTO	MIN	MAX	
SWEETY	60 Quick i <i>Einphasenmotor</i>	350	950	1030	182	199	20	60	
	60 Quick	350	950	1030	186	203	20	60	
	130 Quick	520	950	1030	220	237	40	125	
	180 Quick	640	950	1030	248	269	60	175	
SWEETY AGE	60 Quick	350	950	1030	114	131	20	60	
	130 Quick	520	950	1030	160	177	40	125	
	180 Quick	640	950	1030	166	187	60	175	

HINWEIS:

Die Produktionskapazität hängt von den Zutaten sowie von der gewählten Aufschlagweise ab.

Die enthaltenen technischen Angaben dienen als Richtwert.

Valmar behält sich das Recht vor, notwendige Änderungen ohne Vorankündigung vorzunehmen.

QUICK
SERIE

TECHNISCHE ANGABEN

		BETRIEBSSPANNUNG*			NENNLEISTUNG	TRÄGE SICHERUNG	KONDENSIERUNG			
		Volt	Hz	Ph			Kw	A	WASSER	
SWEETY	60 Quick i <i>Einphasenmotor</i>	230	50	1	3	16	JA	JA**	JA***	
	60 Quick	400	50	3	8	16	JA	JA**	JA***	
	130 Quick	400	50	3	12.5	20	JA	JA**	JA***	
	180 Quick	400	50	3	15.6	32	JA	REMOTE	NEIN	
SWEETY AGE	60 Quick	230	50	1	0.6	10	JA	JA**	NEIN	
	130 Quick	230	50	1	1	10	JA	JA**	NEIN	
	180 Quick	230	50	1	1.5	10	JA	JA**	NEIN	

* Andere Versorgungsspannungen und Frequenzen gegen Aufpreis erhältlich.

** Integrierter Kondensator gegen Aufpreis erhältlich.

HINWEIS: Gewicht und Abmessungen der mit diesem Optional ausgestatteten Maschinen entsprechen nicht den in der Tabelle aufgeführten.

*** Integrierter Luft-Wasser-Kondensator gegen Aufpreis erhältlich.

HINWEIS: Gewicht und Abmessungen, der mit diesem Optional ausgestatteten Maschinen, entsprechen nicht den in der Tabelle aufgeführten.

**** Der Wasserverbrauch hängt von der Temperatur des Wassers und der Eiscreme nach der Eisbereitung ab.

Auf Anfrage sind alle Modelle gegen Aufpreis mit abgesetztem Kompressor + Luftkondensator erhältlich.

HINWEIS: Das Gewicht der mit diesem Optional ausgestatteten Maschinen entspricht nicht dem in der Tabelle aufgeführten.

VALMAR GLOBAL d.o.o.
Dombrava 1a, 5293 Volčja Draga, Slovenija
Tel. +386 5 331 17 77 Fax +386 5 331 17 78
info@valmar.eu



QUICK
SERIE



WWW.VALMAR.EU

Händler/Vertreter

PASTEURISIERER