SNOWY T&Ti

VALMAR COMBISYSTEM®

HELADERÍA

3rd EDITION

ES

EL HELADO ARTESANAL...

¡consistente, suave y cremoso!

La nueva serie de mantecadoras Snowy de Valmar representa una conquista tecnológica en el sector de las máquinas para la producción de helado artesanal. Los conocimientos técnicos y la experiencia de Valmar se concretizan en la realización del nuevo sistema de mantecación COMBYSISTEM® controlado por PLC con mandos Touch & Type.

Una mantecadora fiable y fácil de usar, donde las tarjetas y los sistemas de medición tradicionales ceden el paso al nuevo PLC, capaz de controlar y optimizar los numerosos datos, según las distintas condiciones y fases de mantecación, independientemente de la formulación de la receta y/o del respectivo equilibrio.

El nuevo sistema revoluciona los estándares cualitativos de la mantecación del helado artesanal, permite obtener un producto que resiste perfectamente al derretimiento, con una incorporación de aire (overrun) que puede alcanzar el 40% del peso de la mezcla, y mantenerlo en el helado para otorgarle una mayor cremosidad y suavidad.

Una de las numerosas soluciones tecnológicas que facilitan y simplifican el trabajo es la extracción del helado con la variación automática y progresiva de la velocidad de rotación del agitador, que facilita las operaciones de agregado de aderezos y la realización de gustos con incorporación de otros ingredientes.

El tamaño ideal para cada heladero

¡Elija la mantecadora por capacidad y que mejor se adapte a sus necesidades!

SNOWY 5 TTi

NEW

Snowy 5 TTi es el modelo básico dentro de la gama de mantecadoras horizontales de la serie Valmar TTi. Sus excepcionales características y ventajas dan como resultado una combinación perfecta de relación precio-desempeño, fiabilidad e innovación tecnológica que solo Valmar puede ofrecer. Disponible en versiones monofase y trifásica.

SNOWY 7 TTi
SNOWY 12 TTi
SNOWY 16 TTi

Snowy 7-12-16 TTi son productos de rango medio de la serie TTi de Valmar Snowy, únicos e incomparables. Además de un gran valor garantizado por un perfecto equilibrio entre innovación tecnológica, fiabilidad y relación buen precio-desempeño, estos productos se destacan por sus índices de producción altamente flexibles (entre la capacidad mín. y máx.) y un estándar de alta calidad de la textura del helado, lo cual los hace únicos en su categoría.

SNOWY 18 TTi
SNOWY 27 TTi

NEW

BIG SIZE

EXCLUSIVO VALMAR

Valmar, gracias a su permanente investigación, innovación y amplia experiencia, ha logrado diseñar y fabricar con éxito una gama de mantecadoras horizontales de última generación, controladas completamente de forma electrónica. Así, es posible producir hasta 27 kg de mezcla o 35 litros de helado elaborado, con incorporación de aire cada 10 minutos. Cada kilo de helado elaborado, desde el primero hasta el último, presenta una textura perfectamente seca y cremosa. Y tanto el cilindro como el agitador permanecen limpios, reduciendo así considerablemente los residuos de producción en cada proceso de preparación de lotes.

Algunas ventajas que hacen Snowy 18 y 27 únicos:

- flexibilidad: desde un mín. hasta un máx. de 27 kg.
- capacidad de reinicio en caso de bloqueo/detención/pausa accidental del agitador durante la finalización de la producción.
- ahorro de espacio
- fiabilidad garantizada por la experiencia de Valmar, forjada en 30 años de producción de mantecadoras, con índices de producción de hasta 30 kg por ciclo.

Desde 5 hasta 27 kg en 10 minutos

¡Solamente Valmar puede ofrecerle una gama tan amplia de índices de producción!

¡Únicamente la experiencia e innovación tecnológica de Valmar pueden crear una nueva gama de mantecadoras horizontales de última generación, ofreciendo una flexiblidad de producción única, incomparable y sin igual!

Snowy TTi puede producir entre 5 y 27 kg de mezcla o desde 6.5 a 35 litros de helado producido, con incorporación de aire, cada 10 minutos. Esto último es un logro incomparable de Valmar, al combinar una alta capacidad y flexibilidad de la producción y la innovación tecnológica de COMBYSISTEM®, instalado en las mantecadoras de las series Snowy TTi. El resultado es un helado perfecto con una textura de extraordinarias cualidades para cualquier índice de producción, sin prejuicio de los parámetros de niveles y la mezcla de ingredientes utilizados.

Modelos Snowy TTi

SMALL

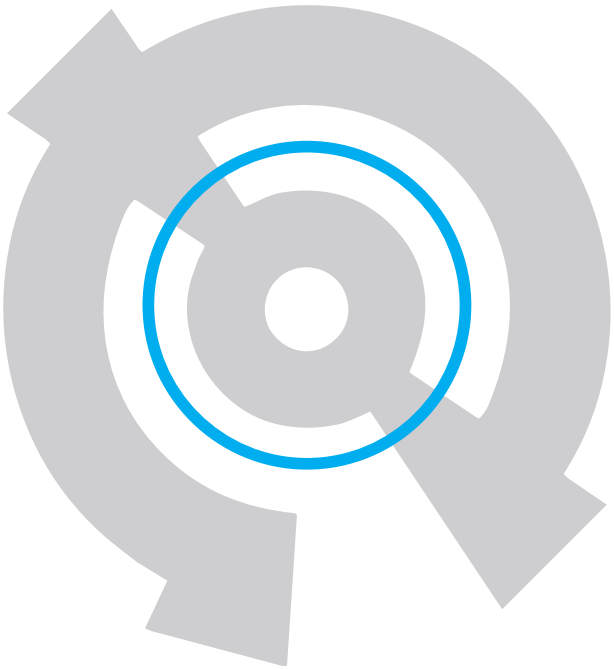
DESDE 1.5 HASTA 5.5 Kg DE MEZCLA	*SNOWY 5 TTi*

MEDIUM

DESDE 1.5 HASTA 7.5 Kg DE MEZCLA	*SNOWY 7 TTi*
DESDE 2 HASTA 12.5 Kg DE MEZCLA	*SNOWY 12 TTi*
DESDE 3 HASTA 15.5 Kg DE MEZCLA	*SNOWY 16 TTi*

BIG

DESDE 3 HASTA 18 Kg DE MEZCLA	*SNOWY 18 TTi*
DESDE 4 HASTA 27 Kg DE MEZCLA	*SNOWY 27 TTi*



VALMAR COMBISYSTEM®

Selecciona la mantecación perfecta... ¡para cada receta, condición y cantidad!

LAS VENTAJAS DEL SISTEMA VALMAR COMBISYSTEM®

Velocidad de congelación para una microcristalización del agua que contribuye a obtener:

- menor sensación de frío en el paladar;
- helado con gran resistencia al derretimiento;
- estructura fina y lisa;
- helado más cremoso.

Cremosidad y estructura espatulable del helado, gracias al equilibrio que se crea en la fase simultánea de congelación e incorporación de aire, obteniendo un helado artesanal con gran resistencia al derretimiento que retiene todo el aire incorporado.

El nuevo sistema Valmar COMBISYSTEM® representa el conjunto de soluciones tecnológicas innovadoras, cada una de las cuales contribuye de forma complementaria y diferente a obtener un helado artesanal terminado, adaptándose automáticamente a las exigencias específicas del proceso (enfriamiento y mantecación).

Mayor incorporación de aire para un helado artesanal que ofrece:

- menor sensación de frío en el paladar;
- más consistente;
- mayor resistencia al derretimiento, sobre todo en el cucurucho;
- un notable aumento del volumen vendible, con el mismo peso y receta respecto a los modelos anteriores.

Flexibilidad de producción, puede producir hasta el 20% de la capacidad máxima, garantizando un helado artesanal mantecado siempre perfecto, gracias a la gestión electrónica del sistema de enfriamiento y de la agitación simultánea.

Valmar COMBISYSTEM®

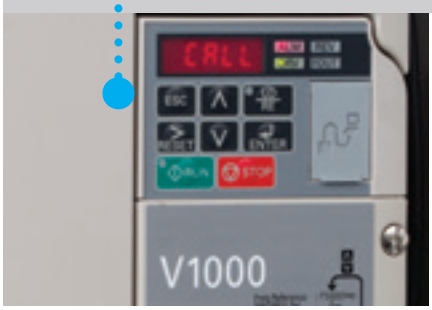
Un grupo importante empieza de un detalle concreto

01 *SOFTWARE Y PLC*

El software, a través del PLC (Controlador Lógico Programable) permite controlar automáticamente los programas, ya que se trata de un sistema integrado digital y analógico de todos los procesos.

02 *TOUCH & TYPE*

Ofrece la posibilidad de elegir el tipo de mandos que se puede utilizar: el Touch o el tradicional Type. El display de pantalla táctil de 4,3" dispone de una gráfica simple, clara e inmediata, y permite controlar y monitorizar cada fase del proceso.



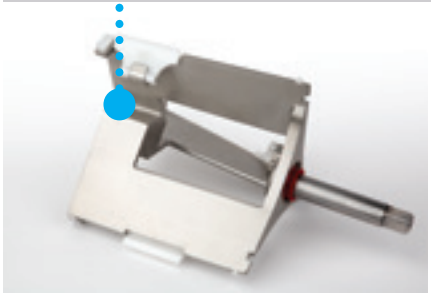
03 *INVERSOR PARA MANTECACIÓN Y EXTRACCIÓN*

Variador de velocidad de la rotación del agitador con amplitud de 7 a 70 Hz. Con el PLC y el inversor, la nueva Smarty TTi garantiza una mantecación ideal en relación con las características de la mezcla, ingredientes y balanceado, así como con las cantidades producidas. La novedad absoluta está representada por la posibilidad de seleccionar la gestión automática de la extracción del helado, confiriéndole una mayor resistencia al derretimiento desde el inicio hasta la terminación de la fase de extracción.

04 DIMENSIONES DEL CILINDRO

Los centímetros cúbicos del cilindro se distribuyen es una minuciosa relación entre diámetro y profundidad del mismo, estudiado y probado para garantizar la síntesis perfecta entre el rendimiento frigorífico, la velocidad de congelación y la microcristalización del agua, así como la optimización de la incorporación de aire.

05 AGITADOR®

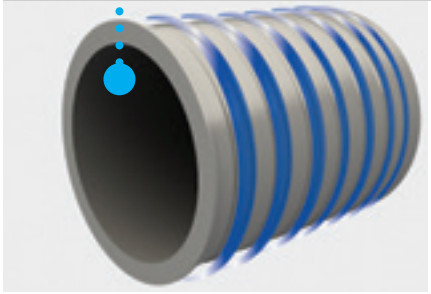


El diseño particular, la inclinación helicoidal de convergencia variable de las palas, las cuchillas rascadoras de alta eficiencia son solo algunos de los detalles que caracterizan el nuevo agitador de la serie TTi, que permiten obtener una perfecta mantecación gracias a la capacidad de movimiento sistemático y homogéneo del helado artesanal sobre toda la superficie del cilindro, evitando que el helado se congele excesivamente en las palas o en el centro del cilindro (efecto cruz).

06 CUCHILLAS RASCADORAS®

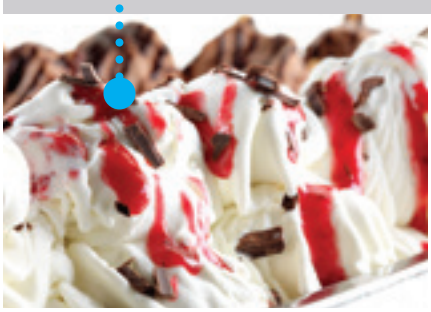
La resistencia especial del material con el que se construyen, con la certificación CE para uso alimentario, que se completa con la inclinación específica en el punto de contacto del cilindro y el muelle exclusivo de alta resistencia, ofrecen un efecto rascante sobre la superficie del cilindro, con una eficiencia térmica muy elevada y un notable ahorro de energía.

07 SISTEMA DE EXPANSIÓN DIRECTA



Sistema de expansión directa del gas refrigerante en el cilindro de mantecación de espiral hueca con diámetro variable progresivamente, para optimizar el rendimiento frigorífico, sobre toda la superficie del cilindro.

08 CONTROL DE LA CONSISTENCIA



El control de la consistencia se hace midiendo el par del agitador en newton/metro, la temperatura del gas y la del helado en el interior del cilindro. Esta solución tecnológica permite obtener la consistencia deseada, independientemente de la receta.

Muchos programas para cada exigencia

La gran novedad son los "PERSONALIZABLES"

Todos los programas prevén parámetros predefinidos para garantizar una mantecación perfecta. Además pueden ser personalizados en función de las exigencias específicas y sucesivamente memorizados.

21 PROGRAMAS

- *4 PROGRAMAS DE MANTECACIÓN PARA EL HELADO DE CREMAS*
- *3 PROGRAMAS DE MANTECACIÓN PARA EL HELADO DE FRUTA*
- *2 PROGRAMAS PARA LOS GRANIZADOS*
- *6 PROGRAMAS DE EXTRACCIÓN CONTROLADA*
- *5 PROGRAMAS PERSONALIZADOS*
- *1 PROGRAMA DE AGITACIÓN*

Capacidad productiva

Valmar indica las capacidades productivas de sus máquinas mantecadoras en las dos unidades de medida: peso de la mezcla y volumen del helado artesanal producido terminado con aire incorporado. Permite identificar la capacidad productiva real de sus modelos de modo claro y transparente, sin "jugar" con las diferencias entre peso y volumen.

Cantidades en valores de peso y de volumen

MODELO	HELADO ARTESANAL								CREMOLATA Y GRANIZADO		Velocidad motor agitador
	Producción por ciclo				Producción horaria						
	Kg mezcla introducida		Litros helado producto terminado		Kg mezcla introducida		Litros helado producto terminado		Kg producción por ciclo		
	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	
SNOWY 5 TTi monofásico	1.5	5	2	7	9	30	12	42	2	5	9
SNOWY 5 TTi	1.5	5.5	2	8	9	33	12	45	2	6	9
SNOWY 7 TTi	1.5	7.5	2	10.5	9	45	12	60	3	8	9
SNOWY 12 TTi	2	12.5	3	17	12	75	18	100	4	13	9
SNOWY 16 TTi	3	15.5	4	21	18	90	24	130	6	16	9
SNOWY 18 TTi	3	18	4	25	18	110	24	150	7	18	9
SNOWY 27 TTi	4	27	6	38	24	160	36	220	10	27	9

NOTA:
Las capacidades pueden cambiar en función de los ingredientes usados, la temperatura o la consistencia del producto al final del proceso de mantecación. Todas las especificaciones mencionadas deben entenderse como aproximadas. Valmar se reserva el derecho a modificar sin previo aviso cualquier parte según considere necesario.

DIMENSIONES Y PESO

MODELO	Dimensiones (mm)			Peso con condensador de agua (kg)		Dimensión cilindros (mm)	
	L Ancho	P Profundidad	H Altura	Neto	Bruto	Ø Diámetro	P Profundidad
SNOWY 5 TTi monofásico	521	721+241	1454	248	268	267	200
SNOWY 5 TTi	521	721+241	1454	247	267	267	200
SNOWY 7 TTi	521	721+241	1454	279	299	267	250
SNOWY 12 TTi	521	721+242	1454	355	382	267	420
SNOWY 16 TTi	611	839+241	1454	380	407	267	540
SNOWY 18 TTi	611	839+241	1454	397	424	317	450
SNOWY 27 TTi	611	925+241	1454	481	508	317	640

DUCHA DE MANO EXTRAÍBLE

SALIDA HELADO

RAMPA REPOSICIONABLE

INFORMACIÓN TÉCNICA

MODELO	Alimentación eléctrica*			Potencia nominal	Fusible	Consumo promedio agua por ciclo****	Condensación		
	Volt	Hz	Ph	kW	A	Litros			
SNOWY 5 TTi monofásico	230	50	1	6	32	11	Agua	Aire **	Mixto aire + agua ***
SNOWY 5 TTi	400	50	3	6	16	11	Agua	Aire **	Mixto aire + agua ***
SNOWY 7 TTi	400	50	3	7.6	16	17	Agua	Aire **	Mixto aire + agua ***
SNOWY 12 TTi	400	50	3	10.9	20	21	Agua	Aire **	Mixto aire + agua ***
SNOWY 16 TTi	400	50	3	15.3	25	24	Agua	/	/
SNOWY 18 TTi	400	50	3	16.2	25	28	Agua	/	/
SNOWY 27 TTi	400	50	3	21	32	32	Agua	/	/

* Para otras tensiones y frecuencias se aplica un sobreprecio.
** Unidad condensadora incorporada de aire con sobreprecio.
NOTA: los pesos y dimensiones de las máquinas con este equipo opcional son diferentes de los que se indican en la tabla.
*** Unidad condensadora incorporada mixta de aire +agua con sobreprecio.
NOTA: los pesos y dimensiones de las máquinas con este equipo opcional son diferentes de los que se indican en la tabla.
**** El consumo de agua puede variar de acuerdo con su temperatura y con la del helado al final del proceso de mantecación
Para todos los modelos es posible solicitar el compresor + el condensador de aire a distancia, con sobreprecio.
NOTA: los pesos de las máquinas con este equipo opcional son diferentes de los que se indican en la tabla.

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