



SNOWY *T&i*

IJSPRODUCTEN

VALMAR COMBISYSTEM®



2nd
EDITION

GELATO...

*Zacht, romig
en minder snel smeltend!*

De nieuwe serie Valmar horizontale batch vriezers, genaamd Snowy, is een nieuw technologische ontwikkeling in de wereld van ambachtelijke ijsbereidingsapparatuur. De kennis en ervaring van Valmar zijn geïmplementeerd in het nieuwe COMBISYSTEM® batch vriessysteem, bestuurd door een PLC via Touch & Type. Een gebruiksvriendelijke en betrouwbare serie waarin traditionele productprogramma's en keuzemogelijkheden zijn vervangen door een nieuwe PLC. Dit maakt het mogelijk om veel data onder verschillende werkomstandigheden te optimaliseren tijdens de verschillende stappen van het vriesproces, ongeacht de receptuur en/of de balans. Het nieuwe systeem verandert de kwaliteitsnormen van het ambachtelijke ijs vriesproces. Het geproduceerde ijs is nu beter bestand tegen smelten en de opslag is t/m 40% van het mixgewicht. Lucht ingesloten in ijs houdt het zachter en romiger.



Het juiste formaat voor iedere gebruiker

Kies de batchvriezer die het beste bij uw wensen past!

SNOWY 5 TTi

NEW

Snowy 5 TTi is het instapmodel van de horizontale batch vriezers van de Valmar TTi serie. Haar bijzondere eigenschappen resulteren in een perfecte prijs-/kwaliteitverhouding, betrouwbaarheid en technologische innovatie zoals alleen Valmar dat kan bieden. Verkrijgbaar in zowel een enkel-fase als een drie-fase versie.

SNOWY 7 TTi

SNOWY 12 TTi

SNOWY 16 TTi

Snowy 7, 12 en 16 zijn de medium modellen in de Valmar TTi serie, uniek in hun soort. Naast een hoge waarde geleverd door een perfecte balans tussen technologische innovatie, betrouwbaarheid en een goede prijs-/kwaliteitverhouding, kenmerken deze modellen zich door zeer flexibele productiesnelheden (binnen de minimale en maximale capaciteit) en een hoge kwaliteitsstandaard van de ijsstructuur.

SNOWY 18 TTi

SNOWY 27 TTi

NEW

Valmar is erin geslaagd, dankzij haar continu onderzoek, innovatie en langdurige ervaring, een nieuw groot model van horizontale batch vriezers in de markt te zetten, welke volledig elektronisch geregeld wordt. Deze modellen produceren 27 kg ijsmix of 35 liter geproduceerd ijs, inclusief surplus elke 10 minuten. Elke kilo uitgaand ijs, van de eerste tot de laatste, heeft een perfecte en romige structuur. Bovendien zijn de cilinder en de mixer schoon, wat overbodige productie in elk proces aanzienlijk vermindert. Een paar unieke kenmerken van de 18 en 27 TTi zijn:

- Flexibiliteit: van minimaal 3 naar een maximum van 27 kg
- Herstart capaciteit in het geval de mixer onverwachts blokkeert/stopt/pauzeert gedurende een batch afronding
- Ruimte besparend
- Betrouwbaarheid door 30 jaar ervaring

BIG SIZE

**EXCLUSIEF
BIJ VALMAR**

Van 5 naar 27 kg in 10 minuten

Alleen Valmar biedt deze grote variëteit in productie hoeveelheden!

Alleen Valmar's kennis en technologische innovatie kan een nieuwe serie van horizontale batch vriezers creëren, met een unieke productie flexibiliteit die ongeëvenaard is!

Snowy TTi kan 5 tot 27 kg ijsmix produceren of 6,5 tot 35 liter geproduceerd ijs, inclusief overrun elke 10 minuten. Uniek is de combinatie van hoge capaciteit en productie flexibiliteit dat gerealiseerd wordt door het COMBISYSTEM® dat in de Snowy TTi horizontale batch vriezers is geïnstalleerd. Dit leidt tot perfect ambachtelijk ijs met een mooie structuur, ongeacht de balans van de parameters en de mix van de gebruikte ingrediënten.



Snowy TTi modellen

SMALL

1,5 TOT 5,5 KG IJSMIX



SNOWY 5 TTi

MEDIUM

1,5 TOT 7,5 KG IJSMIX

2 TOT 12,5 KG IJSMIX

3 TOT 15,5 KG IJSMIX



SNOWY 7 TTi

SNOWY 12 TTi

SNOWY 16 TTi

BIG

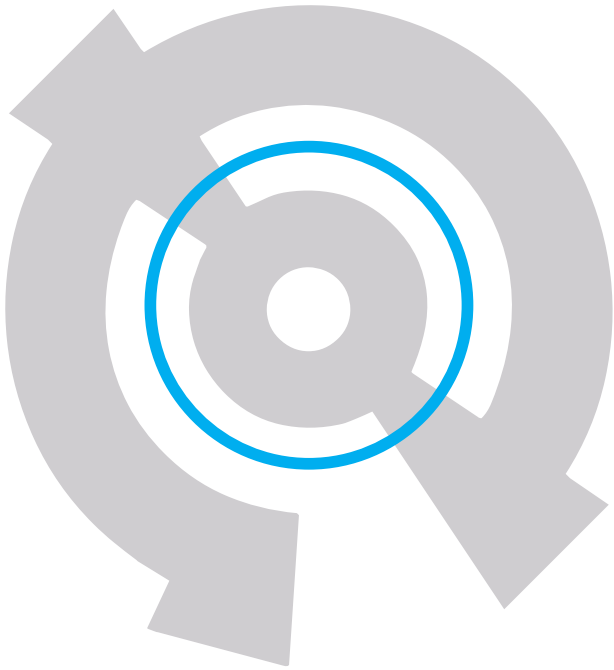
3 TOT 18 KG IJSMIX

4 TOT 27 KG IJSMIX



SNOWY 18 TTi

SNOWY 27 TTi



VALMAR COMBISYSTEM®

Kies uw perfecte batch vriezer...

Voor elk recept, arbeidsproces en hoeveelheid!

VOORDELEN VALMAR COMBISYSTEM®

Zeer hoge vriescapaciteit zorgt voor micro-kristallisatie met als resultaat:

- Minder koud mondgevoel
- Minder snel smeltend ijs
- Fijne en gladde structuur
- Zeer romig ijs

Romig en makkelijk te spatelen ijs: dit is het resultaat van de ontwikkelde balans tijdens het invriezen en het lucht integratieproces.

Het nieuwe Valmar COMBISYSTEM® is een combinatie van verschillende hoogwaardige oplossingen gericht op de productie van een variëteit van perfect verkoopbaar ambachtelijk ijs door automatisch in te spelen op specifieke productiebehoefte (koelen en batch vriezen).



Meer luchttopslag in het ijs zorgt voor:

- Minder koud mondgevoel
- Minder snel smeltend ijs
- Beter bestand tegen smelten, zeker bij ijs op een hoortje
- Een enorme toename in volume van mooi ijs gezien hetzelfde gewicht en receptuur

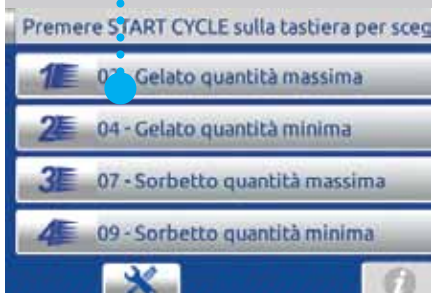
Flexibele productieaantallen: meer dan 20% van de maximale capaciteit voor perfect batch ingevroren ijs dankzij het elektronische aangestuurde koel- en roersysteem.



Valmar COMBISYSTEM[®]

Uitstekende kwaliteit gebaseerd op enkele details

01 SOFTWARE EN PLC



De software is een geïntegreerd digitaal en analoog systeem welke ontworpen is om alle programma's automatisch te beheren door middel van een PLC.

02 TOUCH & TYPE



De gebruiker kan ervoor kiezen om de machine in Touch modus of in de traditionele Type modus te bedienen. Het 4,3" LCD touchscreen heeft duidelijke en intuïtieve pictogrammen die het mogelijk maken om iedere werkingsfase te beheren en controleren.

03 BATCH VRIEZING EN INVERTER



De inverter varieert van 7 tot 70 Hertz. Met de nieuwe Snowy TTi is een perfecte batch invriezing welke afhankelijk is van de geproduceerde hoeveelheden en de eigenschappen van de mix, de ingrediënten en hun mix formulering, direct beschikbaar dankzij de PLC en de omzetter.

04 CILINDER DESIGN



De cilinder is ontworpen en getest om een perfecte combinatie te garanderen in termen van koelingsprestatie, invriezen en micro-kristallisatie snelheid en geoptimaliseerde lucht integratie.

05 MIXER®



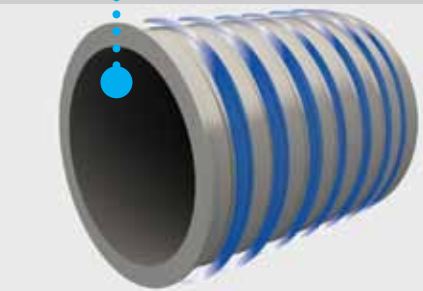
Een speciaal ontworpen spiraalvormige mixer met variabele mes convergentie en hoogwaardige schapers; dit zijn slechts enkele van de markerende functies van de nieuwe TTi mixers. Een perfect invriezen is het resultaat van een systematische en uniforme verspreiding van ijs op het gehele cilinderoppervlak waardoor buitensporige bevroering van ijs op de bladen of in het midden van de cilinder wordt voorkomen.

06 SCHRAPERS®



Het schrapende effect op het cilinderoppervlak resulteert in een zeer hoge efficiëntie en een hoge energiebesparing wordt verkregen door de sterkte van het materiaal waar de schrapers van zijn gemaakt, hun bijzondere helling op het aanraakpunt en de specifieke hoge drukveer. Het materiaal van de schrapers is voorzien van een EC markering voor het gebruik in levensmiddelen verwerkende apparatuur.

07 DIRECT EXPANSIE SYSTEEM



Het directe koelgas expansie systeem op de wand van de cilinder heeft een progressieve variabele diameter om de koel prestaties te optimaliseren op het gehele cilinder oppervlak.

08 CONTROLE VAN GELATO CONSISTENTIE



De controle van de gelato consistentie wordt uitgevoerd door middel van de meting van verschillende factoren: vermogens- cq. weerstandsmeting van de mixer, temperatuurmeting van het koelgas en temperatuurmeting van de ijsmix. Dankzij deze technologische innovatie wordt de gewenste gelato textuur verkregen ongeacht het recept.

Veel programma's voor elke behoefte

Programma's voor iedere wens

Alle beschikbare programma's hebben vooraf ingestelde parameters om een perfect batch invriezingsproces te garanderen. Deze parameters zijn aanpasbaar aan specifieke eisen en worden vervolgens opgeslagen.

21 PROGRAMMA'S

4 ROOMIJS BATCH INVRIEZINGSPROGRAMMA'S

3 FRUITIJS BATCH INVRIEZINGSPROGRAMMA'S

2 GRANITA PRODUCTIE PROGRAMMA'S

6 GECONTROLEERDE UITVOERPROGRAMMA'S

5 VRIJE PROGRAMMA'S

1 ROER PROGRAMMA



Productie hoeveelheden

Valmar heeft ervoor gekozen om de productie hoeveelheden van de batch vriezers aan te duiden door het gebruik van twee meetmethoden: mix gewicht en gewicht van het geproduceerde ijs, inclusief surplus. Dit is duidelijke manier om de daadwerkelijke productie van een model weer te geven, zonder gewicht en volume door elkaar te halen.

Geproduceerde hoeveelheden per gewicht en volume

MODEL	GELATO								CREMOLATA EN GRANITA		Roerder motor snelheid
	Productie per cyclus				Productie per uur				Productie per cyclus (kg)		
	Toegevoegde mix (kg)		Geproduceerd gelato (liters)		Toegevoegde mix (kg)		Geproduceerd gelato (liters)				
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
SNOWY 5 TTi enkel fase	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



MATEN EN GEWICHTEN

MODEL	Afmetingen (mm)			Gewicht, inclusief water condenser (kg)		Cilinder afmetingen (mm)	
	B Breedte	D Diepte	H Hoogte	Netto	Bruto	Ø Diameter	P Diepte
SNOWY 5 TTi enkel fase	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



UITTREKBARE SPOELDOUCHE



GELATO UITVOER



VERSTELBARE GOOT



TECHNISCHE SPECIFICATIES

MODEL	Stroomtoevoer*			Vermogen	Zekering	Gemiddeld waterverbruik per cyclus****	Condenserende unit		
	Volt	Hz	Ph				Kw	A	Liters
SNOWY 5 TTi enkel fase	230	50	1	6	32	11	Water	Lucht **	Gemixte lucht + water ***
SNOWY 5 TTi	400	50	3	6	16	11	Water	Lucht **	Gemixte lucht + water ***
SNOWY 7 TTi	400	50	3	7.6	16	17	Water	Lucht **	Gemixte lucht + water ***
SNOWY 12 TTi	400	50	3	10.9	20	21	Water	Lucht **	Gemixte lucht + water ***
SNOWY 16 TTi	400	50	3	15.3	25	24	Water	/	/
SNOWY 18 TTi	400	50	3	16.2	25	28	Water	/	/
SNOWY 27 TTi	400	50	3	21	32	32	Water	/	/

*Andere voltages en frequenties zijn verkrijgbaar tegen een meerprijs.

**Ingebouwde lucht condensatie unit is verkrijgbaar tegen een meerprijs.

N.B. Gewicht en afmetingen van machines met extra opties zijn afwijkend van de genoemde modellen in tabel.

***Ingebouwde gemixte lucht + water condensatie unit is verkrijgbaar tegen een meerprijs

N.B. Gewicht en afmetingen van machines met extra opties zijn afwijkend van de genoemde modellen in tabel.

****Waterverbruik kan variëren afhankelijk van water- en ijstemperatuur aan het einde van het batch invriezingsproces.

Elk model is verkrijgbaar met een losse compressor + luchtcondensator tegen een meerprijs.

N.B. Gewicht en afmetingen van machines met extra opties zijn afwijkend van de genoemde modellen in tabel.

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

Vertegenwoordiger/dealer

VALMAR BENELUX BV

4e Garnizoensdok 8

3439 JD Nieuwegein

Tel.: (+31) 30 608 41 44

www.valmar-benelux.nl

e-mail: info@valmar-benelux.nl