

VALMAR GLOBAL



Pasteurisateurs électroniques
Elektronische pasteuriseerketel
Pasteurizadores electrónicos

fr

nl

es

Par la meilleure des traditions Valmar Global, la technologie au service des glaciers se réalise avec la série de pasteurisateurs électroniques à bain-marie Sweety, des machines polyvalentes qui développent des fonctions basiques pour la préparation de mélanges pour glaces et un grand nombre de différents produits tels que de nombreuses bases variées pour glaciers, sauces, sirops, topping, gâteaux, etc. avec des cycles entièrement automatiques et/ou personnalisés.

L'échange thermique du produit est réalisé par le biais du glycol qui effectue le réchauffement et le refroidissement, poussé par une pompe sur la surface totale des parois de la cuve, permettant ainsi de réduire la différence de température entre le glycol et le produit à peu de degrés centigrades, en maintenant quasiment inchangées les caractéristiques organoleptiques du mélange.

Un microprocesseur électronique permet au glacier professionnel de choisir les programmes qui peuvent être automatiques ou personnalisés. Les sélections sont simples, accessibles facilement et s'effectuent par de boutons soft-touch à double fonction et lecture, afin de permettre au glacier de choisir les cycles mémorisés ou de se créer, pas à pas, sa propre recette ainsi que le processus le plus proche de la façon traditionnelle pour la réaliser. Des témoins lumineux et des signaux

sonores maintiennent en éveil l'attention du glacier sans toutefois utiliser tout son temps lors du processus de la machine, en effet, lorsque la machine est chargée avec les ingrédients nécessaires, la présence physique du glacier n'est pas obligatoire sauf pour l'ajout d'éventuels ingrédients particuliers lors de phases déterminées du processus, signalées en temps voulu par le buzzer.

Les agitations disponibles sont au nombre de quatre, deux d'entre-elles sont intermittentes, toujours selon le choix du glacier. Dans la version dotée d'un inverseur, les vitesses deviennent 6, utilisables pendant les cycles, dont une qui peut être définie comme "basse homogénéisation*", (voir le graphique avec le cycle de haute pasteurisation), donc, selon le type de produit désiré et selon la consistance désirée, il est possible de choisir le type d'agitation qui se rapproche le plus des exigences du glacier professionnel. La "basse homogénéisation", (2400g/l) rend le mélange lisse, homogène et stable, prêt pour la maturation et le turbinage. En phase de maturation, le glacier peut intervenir sur la vitesse de conservation (temporisée), de façon à trouver un juste compromis entre densité et quantité de mélange, il a en effet à sa disposition des paquets de vitesses temporisées qui lui permettent également de gérer des quantités minimales de mélanges.

Pasteurisateurs électronique à bain-marie série Sweety



Mise en mémoire automatique des choix effectués lors des derniers cycles réalisés. Si une éventuelle panne de courant électrique devait survenir, le microprocesseur électronique maintiendra les réglages. Si lors du retour du courant électrique les paramètres relatifs à la température et au temps n'auront pas influencés, d'un point de vue hygiénique le cycle, le programme reprendra le cycle là où il s'est interrompu, dans le cas contraire, un signal acoustique et lumineux préviendra du problème.

Dotation prévue pour l'insertion d'une imprimante (optionnelle).

Extrême simplicité d'opération et de manutention.

Prélèvements réglables grâce à un robinet en acier inoxydable de fond de cuve (totalement démontable sans outils) qui permet le reflux total du mélange dans le pasteurisateur, en éliminant toute possibilité qu'une partie du mélange ne subisse des variations de température due à l'environnement.

Il est possible d'effectuer un lavage du robinet par un bouton poussoir lors de chaque prélèvement de mélange ou lorsqu'il est nécessaire, par l'eau du réseau.

Couvercle athermane de nouvelle production, avec pistons hydrauliques qui permettent une ouverture et une fermeture amorties. Trou de sécurité

fermant en correspondance avec le centre du bac pour l'introduction, à cycle en cours, d'ingrédients nécessaires à températures déterminée pour des cycles automatiques et personnalisés.

Autres caractéristiques

- Matériaux employés hygiéniques et parfaitement lavables.
- Roues pivotantes avec break pédalé.
- Robinet intérieur cuve temporisé pour introduction eau.
- Agitateur extractible sans outils, couvercle-agitateur anti-éclaboussures de série, pour emplois à quantitatifs réduits.
- Flexibilité élevée : min. 20 kg. Pour tous les modèles ; max 70 kg ou 130 kg selon le modèle.
- Fonction antigivre lors des phases de refroidissement et conservation.
- Cuve monobloc en acier inoxydable.
- Espace au sol du robinet d'extraction et lavage suffisant pour l'emploi de conteneur de grandes dimensions.
- Plate-forme rétractile porte-conteneur (optionnel).





Elektronische pasteuriseerketel op basis van au

Zoals het de Valmar Global traditie betaamd, is het toppunt van technologie voor ijsproductie terug te vinden in de elektronische pasteuriseerketel op basis van au-bain marie. Het is een multifunctionele machine die alle benodigde functies voor het bereiden van ijsmix combineert met de mogelijkheid om andere producten, zoals verschillende bases, sauzen, siropen en toppings te kunnen bereiden. De Valmar Global Sweetie pasteuriseerketel kan volautomatisch functioneren of middels een aan te passen programma.

De verwarming en koeling worden geregeld door middel van een systeem dat glycol pompt door leidingen die de gele oppervlakte van de binnenwand van de tank bedekken. Dit maakt het mogelijk dat de temperatuurverschillen tussen de glycol en de ijsmix slechts minimaal verschillen, waardoor de eigenschappen van de mix volledig in tact blijven. Een elektronische microprocessor maakt dit alles mogelijk waarbij de ambachtelijk ijsbereider een keuze kan maken tussen het automatische- of handmatige programma.

Direct toegankelijke tiptoetsen maken de selectie van het gewenste programma uiterst eenvoudig. Het gekozen programma en de mogelijke instellingen worden vervolgens duidelijk weergegeven middels het display

en led's zodat de ambachtelijk ijsbereider eenvoudig kan kiezen voor het bereiden aan de hand van voorgeprogrammeerde cycli of aan de hand van volledig gepersonaliseerde programma's bestaande uit verschillende stappen of aan de hand van een programma voor bereiding op de meest traditionele wijze. Led verlichting en geluidssignalen helpen de ijsbereider het proces te beheren, zonder dat hij het hele proces nauwlettend hoeft te volgen. Wanneer de benodigde ingrediënten zijn toegevoegd is het niet meer noodzakelijk om de gehele tijd de aandacht bij het pasteuriseren te hebben. De ijsbereider wordt alleen nog bij het proces betrokken wanneer specifieke ingrediënten aan de mix moet worden toegevoegd. Hiervoor wordt hij gewaarschuwd middels een geluidssignaal.

De Valmar Sweetie pasteuriseerketels kennen vier verschillende mixsnelheden, waarvan twee afhankelijk zijn van het gekozen programma. De pasteuriseerketel die is uitgerust met een inverter heeft zelfs zes verschillende mixsnelheden. Een van deze standen is voor "Lage homogenisatie*" (zie grafiek voor de hoge pasteurisatie). De mixsnelheid kan van te voren geselecteerd worden op basis van consistentie, het gewenste eindresultaat en de wensen van de ijsbereider. De "Lage homogenisatie" produceert een gladde, homogene en stabiele ijsmix.



bain-marie

Sweety Series

Tijdens het rijpingsproces dat volgt op het pasteurisatieproces, kan de ambachtelijk ijsbereider aan de hand van tijdvertraging de mixsnelheid variëren om op deze wijze een perfecte balans te krijgen tussen de dichtheid en de kwaliteit van de ijsmix. Deze manier van rijpen is zelfs toe te passen bij zeer kleine hoeveelheden.

In geval van stroomuitval worden de gegevens van het programma niet gewist, maar automatisch opgeslagen. Wanneer de stroomuitval is verholpen en ervan uitgaande dat de gewijzigde parameters voor de tijd en de temperatuur geen negatieve consequenties voor de hygiëne hebben, start het programma automatisch waar het gebleven is. Mocht het zo zijn dat er toch veranderingen zijn opgetreden, dan verschijnt dit op het display en wordt er een geluidssignaal gegeven.

De Valmar Global Sweety pasteuriseerketels zijn zeer eenvoudig te bedienen en te onderhouden. De mix kan gemakkelijk afgetapt worden dankzij de RVS kraan aan de voorzijde van de tank, welke bovendien eenvoudig te verwijderen is zonder gereedschap. In de speciaal ontworpen kraan blijft geen mix achter zodat er geen risico is op onvolledige pasteurisatie of op bederf. Een andere typische Valmar innovatie betreft de mogelijkheid om tussentijds, zonder de mix te beïnvloeden, middels een

simpele druk op de knop kraan schoon te spoelen met water.

De nieuw ontwikkelde hitte bestendige deksel met gasveren, voor een gecontroleerd openen en sluiten, is in het midden voorzien van een afsluitbare opening voor het toevoegen van ingrediënten tijdens het bereidingsproces.

Overige kenmerken:

- Hygiënisch en eenvoudig te reinigen onderdelen
- Zwenkwielen met rem
- Automatische ketelvulling
- Eenvoudig verwijderbare mixer en reduceerplaat om overmatige schuimvorming te voorkomen tijdens het verwerken van kleine hoeveelheden ijsmix
- Een hoge mate van flexibiliteit met betrekking tot de minimaal (20 kg) en maximaal (70 kg of 130 kg) te bereiden hoeveelheid.
- Standaard antivries functie tijdens het koelproces en het rijpingsproces.
- Een RVS tank uit één stuk
- Genoeg ruimte rond de kraan voor het gebruik van grote emmers
- Uitneembaar reservoirhouder (optioneel)

Como ya es tradición, Valmar Global pone la mejor tecnología al servicio de los heladeros a través de su serie de pasteurizadores electrónicos a baño-maría, Sweety, máquinas polivalentes que desarrollan funciones básicas para la preparación de mezclas para helados y otros muchos productos tales como, bases para heladería, salsas, jarabes, toppings, dulces, etc. con ciclos totalmente automáticos y/o personalizados.

El tratamiento térmico del producto se realiza por medio de glicol que realiza el calentado y el enfriado, impulsado por una bomba a la superficie total de las paredes de la cuba, lo que permite, por tanto, reducir la diferencia de temperatura entre glicol y producto en unos pocos grados centígrados, manteniendo casi inalteradas las características organolépticas de la mezcla.

Un microprocesador electrónico permite al profesional heladero elegir los programas que pueden ser tanto automáticos como personalizados.

Las selecciones son simples, fácilmente accesibles y se llevan a cabo por medio de teclas "soft-touch" con doble función y lectura, permitiendo al heladero elegir los ciclos memorizados o crear, paso a paso, su propia receta y el proceso más parecido al tradicional.

Leds luminosas y señales sonoras mantienen despierta la atención del heladero sin implicarlo directamente en el proceso porque, una vez cargada la máquina con los ingredientes necesarios, ya no es necesaria la presencia física de heladero, si no es para introducir algún ingrediente en particular y en determinadas fases del proceso, debidamente señaladas con el timbre.

Las agitaciones disponibles son cuatro, dos de las cuales son intermitentes, siempre a elección del heladero. En la versión con "Inverter" se alcanzan 6 velocidades utilizables en los ciclos, con una definida "Baja homogeneización *", (véase el gráfico con un ciclo de alta pasteurización) y, a continuación, dependiendo del tipo de producto y según la consistencia deseada, se puede elegir el tipo de agitación que se adaptan mejor a las necesidades de los profesionales heladeros. La "Baja homogeneización *", (2400 g / ') convierte a la mezcla en suave, homogénea y estable, lista para madurar y mantecarse.

En la fase de maduración, el heladero puede intervenir en la velocidad de la conservación (temporizada), a fin de encontrar el justo equilibrio entre la densidad y la cantidad de mezcla, en efecto, dispone de paquetes de velocidad temporizada que le permiten además gestionar la cantidad mínima de mezcla.

Pasteurizadores electrónicos a baño-maría serie Sweety



Memorización automática de las elecciones efectuadas en el último ciclo programado. Durante una eventual falta de electricidad, el microprocesador electrónico conservará la configuración. Si al retorno de la electricidad los parámetros de la temperatura y del tiempo no han influido, desde un punto de vista higiénico, en el ciclo, el programa se reanuda el ciclo desde donde se interrumpió, de lo contrario, una señal acústica luminosa advertirá del problema.

Permite la inclusión de impresora (opcional).

De sencillo manejo y mantenimiento.

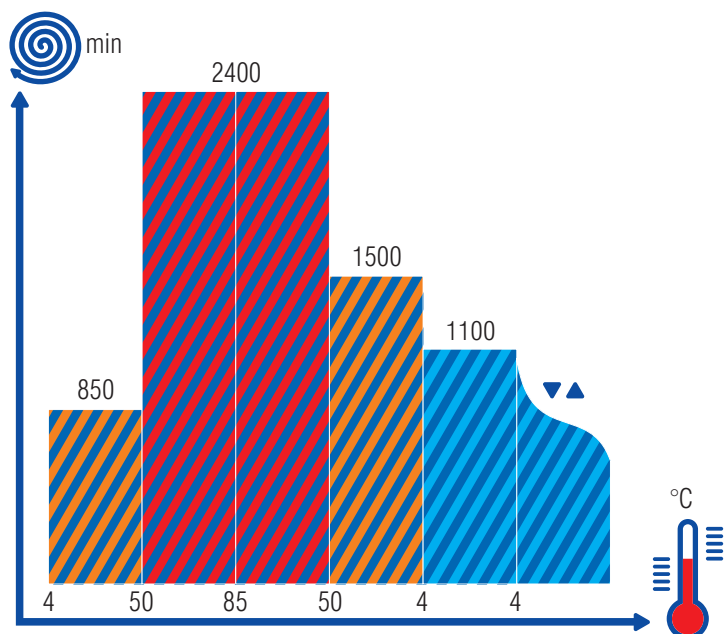
Salida regulable a través de un grifo de acero inoxidable situado en la parte inferior de la cuba (totalmente desmontable sin herramientas) que permite el reflujo total de la mezcla en el pasteurizador, eliminando la posibilidad de que parte de esta sufra cambios de temperatura debido al ambiente. Pulsando un botón se puede seguir el lavado del grifo en cada salida de mezcla, utilizando agua de la red.

Puerta atérmica de nueva construcción con cilindros hidráulicos que permiten una apertura y cierre amortiguado. Orificio con cerradura de seguridad en el centro de la cuba para la introducción, en ciclo en curso, de ingredientes necesarios a determinadas temperaturas para ciclos automáticos y personalizados.

Otras características

- Materiales empleados higiénicos y perfectamente lavables.
- Ruedas con el pedal de freno.
- Grifo temporizado en el interior de la cuba para la introducción de agua.
- Pale agitación extraíble sin herramientas, tapa giratoria anti-salpicaduras de serie, para su uso con cantidades reducidas.
- Alta flexibilidad: min. 20 kg., para todos los modelos; máx 70 kg o 130 kg., según el modelo.
- Función anticongelante estándar en la fase de enfriado y conservación.
- Cuba monobloc acero inoxidable.
- Espacio entre el suelo y el grifo de extracción y lavado suficiente para la utilización de grandes contenedores.
- Peana retráctil porta-contenedores (opcional).





*Pour "basse homogénéisation" nous entendons l'action combinée entre vitesse élevée d'agitation (plus de 2200 tours/minute) et conformation de l'agitateur qui permet d'obtenir une légère micronisation du mélange,

* "Lage homogenisatie" betreft de combinatie van een hoge mixsnelheid (ruim 2200 toeren per minuut) en de structuur van de mix die een lichte micro kristalvorming van de mixtoelaat.

* Por "Baja la homogeneización", se entiende la acción combinada entre alta velocidad de agitación (más de 2200 rpm) y conformación del agitador que permite obtener una ligera micronización de la mezcla,

STANDARD SUPPLY								
Modèle Model Modelo	Kg/cicle Kg/cyclus Kg/ciclo	Puissance Vermogen Potencia	Connexion Verbinding Conexión	Cond. Cool. Kühl.	Poids net Net weight Peso neto	Dim.H*L*P Afmeting H*B*D Dim-A*A*P*	Dimension d'emballage Verpakking dimensie Dimensión de embalaje	Poids chargé Bruto gewicht Peso bruto
	min-max	KW	Volt/Hz/Ph		kg	mm	mm	kg
Pasteuriseurs électroniques			Elektronische pasteuriseerketel			Pasteurizadores electrónicos		
SWEETY 60 QUICK	20-60	3	230/50/1	W	155	1030/350/950	1350/630/1050	181
SWEETY 60 QUICK**	20-60	7,2	400/50/3	W	155	1030/350/950	1350/630/1050	181
SWEETY 130 QUICK**	30-130	12.3	400/50/3	W	206	1030/520/950	1350/630/1050	232
SWEETY 180 QUICK**	50-175	15	400/50/3	W	255	1030/640/950	1350/750/1050	281



VALMAR GLOBAL d.o.o.
 Dombrava 1a, 5293 Volčja Draga, Slovenija
 tel.: +386 5 331 17 77, fax: +386 5 331 17 78
 e-mail: info@valmar.eu
 http://www.valmar.eu