



SERIE MECÁNICA

ES

SERIE

M

LA TECNOLOGÍA INCANSABLE QUE LE FACILITA EL TRABAJO

Fáciles de manejar, incansables y robustas: las cualidades que marcan la diferencia de las máquinas Valmar Serie M. Mantecadoras y unidades electromecánicas combinadas para producir cualquier tipo de helado. Máquinas concebidas para una producción continua bajo cualquier condición.



FÁCILES DE USAR



Tremendamente fáciles de usar gracias a sus controles intuitivos y los programas dedicados suministrados.

CONFIABLES



Por su bastidor interior y sus componentes de acero inoxidable, las máquinas de la Serie M son muy robustas y duraderas.

INCANSABLES



Todos los modelos de la Serie M presentan tasas de producción muy elevadas. Su peculiaridad es la producción continua sin degradación del rendimiento.

FLEXIBLES



Todas las máquinas de la serie M pueden trabajar incluso al 30% de su capacidad de producción máxima.

EFICIENTES



Reducción de los costos de agua y energía gracias a la eficiente tecnología de toda la Serie M.



SERIE **M**

GAMA DE PRODUCTOS

Unidades combinadas y mantecadoras horizontales y verticales. Tasas de producción de 2 a 17,5 kg de mezcla de helado por ciclo. Las máquinas de la Serie M se adaptan a los requisitos de cualquier obrador.



Snowy

**MANTECADORAS
HORIZONTALES**



Simply

**MANTECADORAS
VERTICALES**



Smarty

**UNIDADES
COMBINADAS
HORIZONTALES**

CAPACIDAD PRODUCTIVA

		PRODUCCIÓN POR CICLO				PRODUCCIÓN HORARIA				
		KG MEZCLA INTRODUCIDA		LITROS HELADO PRODUCTO TERMINADO		KG MEZCLA INTRODUCIDA		LITROS HELADO PRODUCTO TERMINADO		
		MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	
Snowy	7 M <i>Monofásico</i>	2	5	3	7	12	30	18	42	
	7 M	2	6,5	3	9	12	39	18	54	
	12 M	3	11,5	4	15,5	18	69	24	90	
	18 M	3	17,5	4	24	18	105	24	144	
Simply	5 M <i>Monofásico</i>	2	4	3	5,5	12	24	18	33	
	5 M	2	5	3	7	12	30	18	42	
Smarty	7 M <i>Monofásico</i>	2	5	3	7	12	30	18	42	
	7 M	2	6,5	3	9	12	39	18	54	
	12 M	3	11,5	4	15,5	18	69	24	90	
	18 M	3	17,5	4	24	18	105	24	144	

SERIE **M**

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.

SERIE

M



FÁCILES DE USAR

Fáciles de manejar y gestionar gracias al selector de cuatro posiciones, que permite al operador modificar el proceso de trabajo, aunque ya se haya seleccionado y haya comenzado.

Snowy

Simply

Smarty



AHORRO DE AGUA

Ahorro de aproximadamente un 30 % de agua en comparación con los modelos anteriores, gracias a sus condensadores de placas de acero inoxidable de distinto tamaño, que garantizan un mayor intercambio de calor durante la mantecación.

Snowy

Simply

Smarty

**LAS VENTAJAS
DE LA TECNOLOGÍA
VALMAR**



AHORRO ENERGÉTICO

Las innovaciones tecnológicas de Valmar han incrementado la velocidad del proceso de mantecación. Los tiempos de producción se han reducido en comparación con otros modelos estándar, mientras que su cantidad y temperaturas permanecen iguales, obteniendo así un importante ahorro energético.

Snowy

Simply

Smarty



HIGIENE

La mayoría de componentes de la serie M son de acero inoxidable para una higienización sencilla en lavavajillas, de acuerdo con los reglamentos de higiene en vigor. Boquilla de lavado de flujo variable en la parte delantera de la máquina siempre disponible, incluso entre operaciones.

Snowy

Simply

Smarty



BIG SIZE

El diseño de los modelos de máquina con tasas elevadas de producción por ciclo es el resultado de la larga experiencia de Valmar en el sector del helado artesanal. Unas unidades combinadas Smarty responden a los requisitos de la elaboración de helado artesanal más exigente, ya que son capaces de producir hasta 17,5 kg de mezcla de helado por ciclo. Máquinas de alta confiabilidad para productos finales de calidad inigualable.

Snowy

Smarty

SERIE

M



CONTROL DOBLE DE LA MANTECACIÓN

La mantecación y la consistencia relativa adecuadas del helado procesado están ahora disponibles para cualquier sabor, tanto lácteo como afrutado, e incluso con base de agua, gracias al sistema de control doble. Se permite un cambio en los parámetros predefinidos durante el proceso de producción, sin que este afecte a la calidad de los productos finales.

Snowy

Simply

Smarty



AGITADOR

Completamente en acero inoxidable para una transmitancia térmica mejorada y una mejor mantecación del helado. Largo ciclo de vida, paletas helicoidales para una extracción completa del helado al final de cada proceso de mantecación.

Snowy

Smarty

TECNOLOGÍA PARA ELABORAR UN HELADO PERFECTO



CALENTAMIENTO

Tanto el recipiente de pasteurización como el agitador son completamente de acero inoxidable. Dispositivos de calentamiento por resistencia operados individualmente.

El operador puede ajustar los parámetros de pasteurización según la cantidad de mezcla, para evitar quemar el recipiente o cualquier producto en proceso.

Smarty



FÁCIL EXTRACCIÓN DEL PRODUCTO

Con el nuevo sistema de guillotina patentado por Valmar, el proceso de extracción de helado y la decoración de las tarrinas resultan mucho más sencillos.

Simply



CILINDRO INDIVIDUAL

Un cilindro individual pulido y expansión directa del refrigerante para reducir el tiempo de producción y el consumo energético.

Snowy

Smarty

INFORMACIÓN TÉCNICA

		ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA*			POTENCIA NOMINAL	FUSIBLE con característica lenta	CONSUMO PROMEDIO AGUA POR CICLO****	CONDENSACIÓN		
		Volt	Hz	Ph				AGUA	AIRE	AGUA + AIRE
Snowy	7 M <i>Monofásico</i>	230	50	1	3,4	16	14	SI	SI**	NO
	7 M	400	50	3	3,7	16	13	SI	SI**	NO
	12 M	400	50	3	6	20	22	SI	SI**	NO
	18 M	400	50	3	8,1	25	26	SI	REMOTA	NO
Simply	5 M <i>Monofásico</i>	250	50	1	3,3	25	12	SI	SI**	NO
	5 M	400	50	3	3,6	16	11	SI	SI**	NO
Smarty	7 M <i>Monofásico</i>	230	50	1	5,3	32	14	SI	SI**	NO
	7 M	400	50	3	7,3	16	13	SI	SI**	NO
	12 M	400	50	3	10,5	25	22	SI	SI**	NO
	18 M	400	50	3	14,3	32	26	SI	REMOTA	NO

* Se ofrecen otros voltajes y frecuencias con un cargo adicional.

** Unidad de condensación de aire integrada disponible con un cargo adicional. **Nota:** Los pesos y las dimensiones de las máquinas equipadas con equipamiento opcional son distintos de los indicados en la tabla.
 *** Unidad mixta integrada de condensación de aire y agua disponible con un cargo adicional. **Nota:** Los pesos y las dimensiones de las máquinas equipadas con equipamiento opcional son distintos de los indicados en la tabla.

**** El consumo de agua puede variar en función de la temperatura del agua y del helado al final del proceso de mantecación. Todos los modelos están disponibles con compresor remoto + condensador de aire con un cargo adicional. **Nota:** Los pesos y las dimensiones de las máquinas equipadas con equipamiento opcional son distintos de los indicados en la tabla.



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



WWW.VALMAR.EU

Revendedor/Concesionario