



SERIE  
QUICK

UNIDAD COMBINADA

SMARTY QUICK



ES

SERIE  
QUICK

# ¿POR QUÉ SMARTY?

01

## INVERSIÓN REDUCIDA

Un laboratorio completo por el costo de una sola máquina.

02

## AHORRO DE ESPACIO

Toda la tecnología necesaria para producir helado artesanal en menos de 1 m<sup>2</sup>.

03

## ALTA EFICIENCIA

Ahorro de energía tanto en el calentamiento como en el proceso de refrigeración/mantecación.

04

## CONDICIONES SANITARIAS

Su mínimo choque térmico –con reducción directa de la temperatura de 85 °C a -10 °C– y la eficacia de su pasteurización garantizan un helado higiénicamente seguro comparado con el producido mediante pasteurización en frío.

**05**

## **HELADO EQUILIBRADO**

Smarty realiza la pasteurización y mantecación de cada receta individual de modo independiente, para que cada sabor concreto esté perfectamente equilibrado.

**06**

## **FLEXIBILIDAD DE FUNCIONAMIENTO**

Es posible instalar un pasteurizador en cualquier momento en la línea de producción en función de los requisitos de producción.

**07**

## **FLEXIBILIDAD DE ELABORACIÓN**

El cilindro de mantecación y el recipiente de pasteurización superior operan independientemente entre sí, es decir, simultáneamente, individualmente o sincronizados.

**08**

## **FÁCILES DE USAR**

Intuitiva y de fácil manejo. Todas las funciones están disponibles cómodamente a través del panel de botones ergonómico del lado derecho, frente al operador.

SMARTY QUICK



## SERIE QUICK

Smarty es la unidad combinada de la serie Valmar Quick. Está formada por dos recipientes independientes. El superior se encarga de un calentamiento de alta eficiencia térmica para la pasteurización, cocción y calentamiento automáticos, mientras que el cilindro inferior refrigera y enfría como lo hacen las mantecadoras Valmar. Se dedica una atención especial a la calidad del helado procesado y a la eficiencia energética total.

**BIG SIZE**

Exclusivo Valmar





EFICIENCIA | 

CALIDAD | 

RENDIMIENTOS | 

ERGONOMÍA | 

FLEXIBILIDAD | 

BIG SIZE | 



SERIE  
QUICK



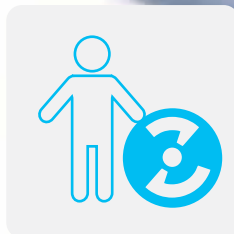
## CALIDAD



Gracias a las 3 sondas electrónicas que controlan constantemente los parámetros durante el proceso de mantecación, cualquier ciclo se optimiza íntegramente y cualquier receta puede personalizarse según los requisitos del operador.

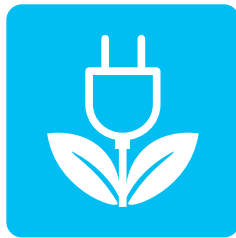


El concepto de Smarty se basa en el equilibrado independiente de cada receta, para que el helado procesado resulte siempre perfecto y equilibrado.



UNIDAD  
COMBINADA





## EFICIENCIA

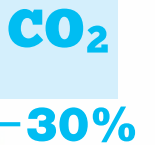
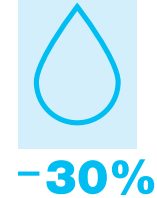
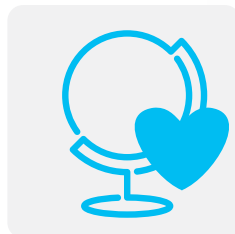


Los consumos energético y de agua se reducen en aproximadamente un 30 % en comparación con los modelos estándar, gracias a las innovadoras soluciones tecnológicas de las que las mantecadoras de la serie Quick pueden presumir. Los tiempos de producción se reducen gracias al potente sistema de refrigeración y la expansión relativa directa de gas.

Los consumos se reducen proporcionalmente, consiguiendo una mayor eficiencia térmica.



Gracias a su innovador sistema de calentamiento en tres pasos manejados individualmente, el consumo de energía es siempre proporcional a la cantidad real de mezcla contenida en el recipiente y, gracias a su capacidad de intercambio térmico, sin disipación térmica. De este modo se evita quemar los productos calentados, incluso en caso de cantidades pequeñas, y se optimiza el consumo de energía en función de las cantidades reales de helado producido.



SERIE  
QUICK



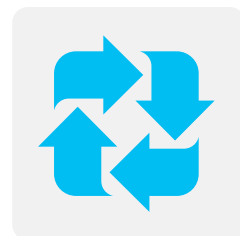
## RENDIMIENTOS



Gracias a las eficientes soluciones tecnológicas de Valmar, la temperatura de la mezcla de helado se reduce desde los 85 °C hasta los -10 °C en el mismo núcleo en tan solo 10 minutos. Es posible elaborar 24 sabores de helado diferentes en 4 horas gracias a la elevada eficiencia y el alto rendimiento de la Smarty Quick.



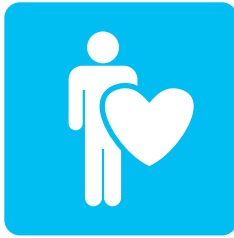
El alto nivel de rendimiento durante la pasteurización de la mezcla está garantizado, dado que el operador controla la potencia de calentamiento. Ciclos de pasteurización de +4 °C a 85 °C en 10 minutos.



UNIDAD  
COMBINADA







## ERGONOMÍA



El operador controla la mantecación de forma sencilla y eficiente. Todos los detalles se diseñaron para un manejo ergonómico y práctico.



Smarty Quick ahorra espacio: toda la tecnología de un obrador en menos de 1 m<sup>2</sup>. Dado que el recipiente de pasteurización se instala sobre el cilindro de mantecación, el operador no necesita trasvasar grandes cantidades de mezcla de una máquina a otra.



SERIE  
QUICK



## FLEXIBILIDAD



Gracias a su insuperable sistema de control triple para mantecación, es posible procesar incluso pequeñas cantidades de producto, por debajo del 30 % de la tasa de producción máxima, consiguiendo una textura de helado perfecta a la vez que se ahorra proporcionalmente tiempo y energía.



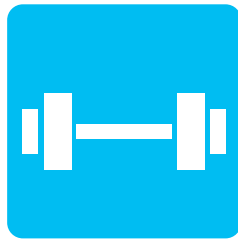
Su gran flexibilidad se consigue gracias a su innovador sistema de calentamiento en tres pasos manejados individualmente. Solo se aplica al sistema el calor –es decir, la energía– imprescindible, en función de la cantidad de producto y el intercambio térmico.

30%  
∨  
100%



UNIDAD  
COMBINADA





## BIG SIZE



El modelo de gran tamaño de la serie Smarty Quick produce hasta 18 kg de mezcla de helado cada ciclo de 10 minutos. La máquina adecuada capaz de responder a los requisitos de los obradores más exigentes, desde un punto de vista cuantitativo y cualitativo.



Asimismo, Smarty Quick Big Size pasteuriza 18 kg de mezcla de helado en solo 10 minutos gracias a los distintos modos de calentamiento de la mezcla.

**18 kg**



**18 kg**



SERIE  
QUICK

## GAMA DE PRODUCTOS

Toda una serie de unidades combinadas capaces de pasteurizar y mantecar sus productos automáticamente, de manera individual e independiente.

UNIDAD  
COMBINADA



SMARTY

SERIE  
QUICK

## 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
SMARTY	7 Quick i <i>Monofásico</i>	1,5	6	2	8	9	35	12	48
	7 Quick	1,5	7	2	9	9	42	12	54
	12 Quick	3	12	4	16	18	72	25	96
	18 Quick	3	18	4	24	18	108	25	144

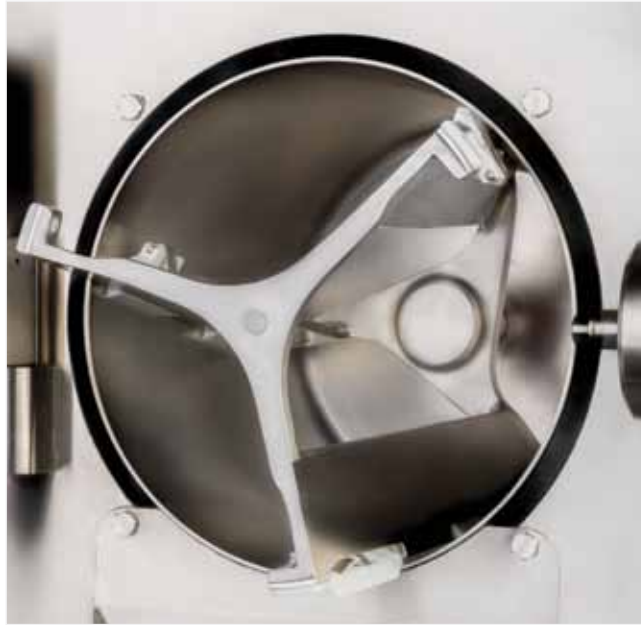
**NOTA:**

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.



**SMARTY  
QUICK**



## **CILINDRO**

Expansión directa de gas dentro del cilindro para optimizar la eficiencia térmica entre la mezcla/helado y el gas refrigerante. Tiempos de mantecación reducidos.



## **RECIPIENTE**

Recipiente de pasteurización con dispositivos de calentamiento por resistencia de accionamiento individual. El operador puede elegir la modalidad de cocción que mejor se adapta a los productos procesados y la cantidad relativa.





## RASCADORES

Rascadores de suspensión de alta eficiencia capaces de adaptarse al endurecimiento constante y progresivo de la mezcla durante el proceso de mantecación. De esta forma, el cilindro permanece siempre limpio y sin residuos de procesamiento.



## TOLVA

Tolva de gran tamaño y capacidad para cargar el producto sin que chorree ni se derrame.



## PROGRAMAS

Las mantecadoras de la serie Quick incorporan 4 programas para obtener una calidad de producto final insuperable.

**SMARTY  
QUICK**



## **DOBLE TAPA**

Doble tapa con sistema de elevación accionado por un pistón hidráulico para una fácil introducción de los ingredientes de la receta durante el procesamiento, sin necesidad de detener el programa seleccionado.



## **BOQUILLA DE EXTRACCIÓN**

Soporte de tarrina ajustable en altura para extraer fácilmente el helado de una cuba cilíndrica de helado o una tarrina estándar de cualquier tamaño.



## **PANEL DE BOTONES**

Panel de botones táctiles, ergonómico e intuitivo. Iconos claros y sencillos para una gestión eficaz de los ciclos de trabajo.



## **TUBO ANTICHORREO**

Tubo antichorro de mezcla para verter productos pasteurizados directamente en el cilindro de mantecación. El uso de un tubo externo permite que los dos recipientes sean aún más independientes.

# DIMENSIONES Y PESO

SERIE  
QUICK

		DIMENSIONES (mm)			PESO CON CONDENSADOR DE AGUA (kg)		DIMENSIÓN CILINDROS (mm)		
		L ANCHO	P PROFUNDIDAD	H ALTURA	NETO	BRUTO	Ø Diámetro	P Profundidad	
SMARTY	7 Quick i <i>Monofásico</i>	610	910	1377	298	322	267	210	
	7 Quick	610	910	1377	283	307	267	210	
	12 Quick	610	910	1377	327	351	267	330	
	18 Quick	610	1055	1437	401	428	267	500	

UNIDAD  
COMBINADA

# INFORMACIÓN TÉCNICA

SERIE QUICK

		ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA*			POTENCIA NOMINAL	FUSIBLE con característica lenta	CONSUMO PROMEDIO AGUA POR CICLO****	CONDENSACIÓN		
		Volt	Hz	Ph				kW	A	Litros
SMARTY	7 Quick i <i>Monofásico</i>	230	50	1	6	32	11	SI	SI**	SI***
	7 Quick	400	50	3	8,2	16	12	SI	SI**	SI***
	12 Quick	400	50	3	11,8	25	21	SI	SI**	NO
	18 Quick	400	50	3	16,3	32	24	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



SERIE  
QUICK



WWW.VALMAR.EU

UNIDAD  
COMBINADA

Revededor/Concesionario

