



SERIE
QUICK

MANTECADORAS

SNOWY QUICK
SIMPLY QUICK



ES

SERIE
QUICK

FLEXIBILIDAD, EFICIENCIA, CONFIABILIDAD

Las mantecadoras verticales y horizontales de la serie Quick están disponibles en tamaño pequeño y grande. Son capaces de satisfacer las necesidades de producción de acuerdo con los periodos del año y la variación de la demanda estacional. Para ofrecer siempre un helado perfecto.

BIG SIZE

Exclusivo Valmar





CALIDAD | 

EFICIENCIA | 

RENDIMIENTOS | 

ERGONOMÍA | 

FLEXIBILIDAD | 

BIG SIZE | 



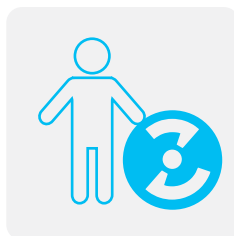
SERIE
QUICK



CALIDAD

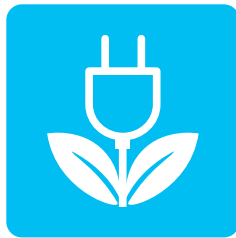
La calidad del helado depende de las soluciones tecnológicas que Valmar ha implementado en las mantecadoras de la serie Quick. Como resultado, el helado procesado es más resistente al derretimiento, presenta una textura excelente, es cremoso y fácil de manipular con una espátula bajo cualquier condición y con cualquier receta.

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.



MANTECADORAS





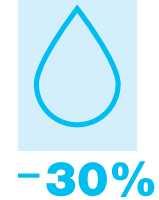
EFICIENCIA

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.

La reducción del tiempo del proceso de mantecación da lugar a menores consumos energéticos y de agua en comparación con los modelos estándar, mientras que la temperatura de salida del helado se mantiene inalterada.

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.



-30%

CO₂

-30%



SERIE
QUICK



RENDIMIENTOS

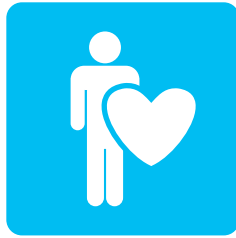
Las mantecadoras de uso intensivo son aptas para una producción continua sin degradación del rendimiento. Se produce un helado de calidad estándar desde el primer al último proceso de mantecación.

Al final del proceso de mantecación, todos los sabores de helado presentan la misma textura –siempre que el equilibrado sea el mismo–, como sus clientes podrán comprobar al probar su helado.

En función de la receta elegida, el helado producido con las mantecadoras de la serie Quick es más resistente al derretimiento, lo que evita un enfriamiento excesivo del helado en las paletas o en el centro del cilindro. Además, el cilindro queda limpio al final del proceso, dado que no queda ningún residuo de helado.



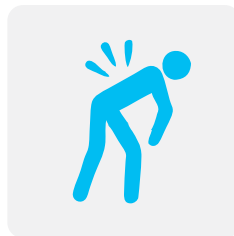
MANTECADORAS



ERGONOMÍA

La serie Quick se diseñó pensando en la ergonomía y la facilidad de uso en comparación con los modelos estándar, en particular:

- el operador no tiene que inclinarse para verter la mezcla, sacar el helado, lavar ni limpiar la máquina;
- la pantalla está inclinada hacia el usuario para que sea visible desde todos los ángulos. No se producen reflejos en la pantalla.



SERIE
QUICK



FLEXIBILIDAD

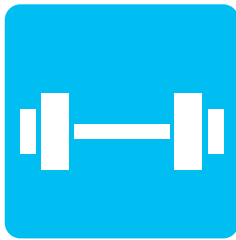
Valmar es capaz de satisfacer las necesidades de producción de acuerdo con los periodos del año y la variación de la demanda estacional.

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.

30%
∨
100%



MANTECADORAS



BIG SIZE

Gracias a sus 30 años de experiencia en el sector del helado artesanal y su tecnología innovadora, Valmar es capaz de producir máquinas de gran capacidad.

Estas máquinas son capaces de satisfacer las exigencias de los obradores más exigentes y producen hasta 27 kg de mezcla de helado cada ciclo de 10 minutos. El helado producido presenta una textura fina, compacta y cremosa.

27 kg



SERIE
QUICK

GAMA DE PRODUCTOS

Mantecadoras horizontales y verticales
Snowy con capacidad reducida y grande
y mantecadoras Simply: las únicas
mantecadoras dotadas de inversor.

MANTECADORAS



SNOWY



SIMPLY

CAPACIDAD PRODUCTIVA

SERIE
QUICK

		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 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
	27 Quick	4	27	6	37	24	162	33	222
SIMPLY	7 Quick i <i>Monofásico</i>	2	6	3	8	10	35	14	50
	7 Quick	2	7	3	10	12	42	16	60
	12 Quick i	3	12	4	17	18	72	25	100

NOTA:

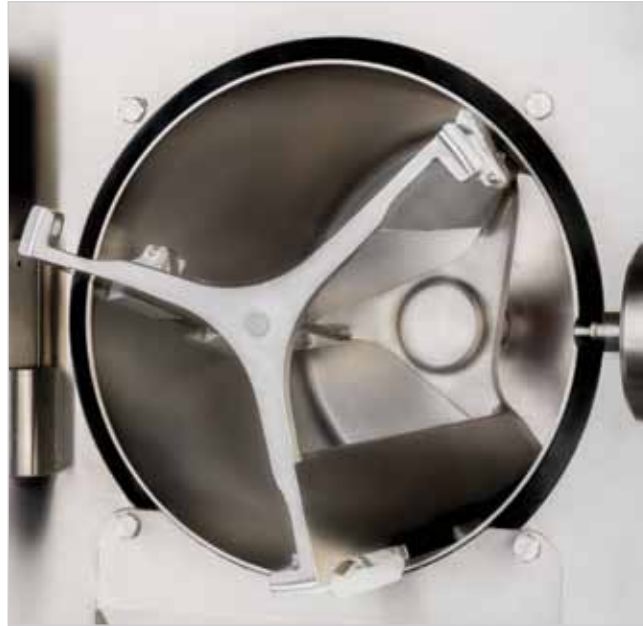
Las capacidades pueden cambiar en función de los ingredientes usados, la temperatura o la consistencia del producto al final del proceso de mantecación.

Todas las especificaciones mencionadas deben entenderse como aproximadas.

Valmar se reserva el derecho a modificar sin previo aviso cualquier parte según considere necesario.



SNOWY
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.



AGITADOR

Nuevo agitador de alta eficiencia. Intercambio de calor mejorado entre la mezcla de helado y el refrigerante gracias a la función de rascado con rascadores de suspensión, que reduce el tiempo del proceso de mantecación.



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.



PANEL DE BOTONES

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



PROGRAMAS

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

SNOWY
QUICK



TOLVA

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



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.

SIMPLY QUICK

Simply es la máquina vertical de elaboración de helado de alto rendimiento de la serie Quick. Provista de un inversor, es la máquina perfecta para los heladeros que prefieren seguir siendo fieles al sistema clásico de mantecación vertical. Al añadir ingredientes sólidos al final del proceso de mantecación se obtienen sabores especiales, exactamente igual que en las máquinas verticales tradicionales del pasado, pero con las ventajas de la nueva tecnología de Valmar.



MANTECACIÓN

La mantecación vertical de Simply agita la mezcla de forma centrífuga y vertical (de arriba abajo y viceversa). Como resultado, el helado procesado es fácil de manipular con una espátula y es más resistente al derretimiento, además de capaz de adaptarse a cualquier método de tratamiento en la elaboración de helado artesanal.



AGITADOR

Diseño especial, completamente de acero inoxidable, provisto de rascadores autoajustables en POM, certificados para uso alimentario. Acción de raspado estable para garantizar un intercambio de calor de alta eficiencia entre productos del interior de los cilindros y el gas refrigerante.

**SIMPLY
QUICK**



MÍNIMOS RESIDUOS

Gracias al diseño especial del agitador (sistema de mezcla centrífuga y vertical –de arriba abajo y viceversa– con tres brazos helicoidales), el helado procesado presenta una textura perfecta y es más resistente al derretimiento. La implementación de soluciones técnicas reduce al mínimo los residuos al final del proceso de mantecación.



FLEXIBILIDAD DE LA TASA DE PRODUCCIÓN

Reducción de la tasa de producción hasta 1/3 de su capacidad nominal máxima para una textura de helado perfecta, ahorrando a la vez tiempo y consumo de forma proporcional.



GIRO

El sentido de giro del agitador no varía durante el proceso de mantecación (velocidad normal) ni durante la extracción del producto (velocidad alta). Con ello se garantiza un largo ciclo de vida de los componentes de la máquina.



INVERSOR

La Simply 12 con inversor es la única mantecedora vertical que incorpora un inversor para optimizar la mantecación y la extracción, tanto a plena carga como con una carga mínima.



EFICIENCIA DE LA TASA DE PRODUCCIÓN

Otra característica destacada de las mantecedoras verticales Valmar Quick es su tasa de producción real. Gracias al excepcional rendimiento de esta serie, los tiempos de producción con una capacidad máxima de carga son comparables a los de las mantecedoras horizontales.

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	
Snowy	7 Quick i <i>Monofásico</i>	520	860	1338	235	255	267	210	
	7 Quick	520	860	1338	257	277	267	210	
	12 Quick	520	860	1338	282	302	267	330	
	18 Quick	610	1055	1420	372	399	267	500	
	27 Quick	610	1155	1420	465	492	317	600	
Simply	7 Quick i <i>Monofásico</i>	480	870	1300	231	251	260	320	
	7 Quick	480	870	1300	237	257	260	320	
	12 Quick i	480	870	1300	271	291	260	470	

INFORMACIÓN TÉCNICA

SERIE
QUICK

		ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA*			POTENCIA NOMINAL	FUSIBLE con característica lenta	CONSUMO PROMEDIO AGUA POR CICLO****	CONDENSACIÓN			
		Volt	Hz	Ph				kW	A	Litros	
Snowy	7 Quick i <i>Monofásico</i>	230	50	1	4,9	25	11	SI	SI**	SI***	
	7 Quick	400	50	3	4,6	16	12	SI	SI**	SI***	
	12 Quick	400	50	3	7,3	20	21	SI	SI**	NO	
	18 Quick	400	50	3	10,1	25	24	SI	REMOTA	NO	
	27 Quick	400	50	3	15,9	32	32	SI	REMOTA	NO	
Simply	7 Quick i <i>Monofásico</i>	230	50	1	6,1	20	12	SI	SI**	SI***	
	7 Quick	400	50	3	5,1	16	14	SI	SI**	SI***	
	12 Quick i	400	50	3	10,4	20	22	SI	SI**	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

Revendedor/Concesionario

MANTECADORAS

