



SERIE
QUICK

PASTEURIZADORES Y CUBAS

SWEETY QUICK
SWEETY AGE QUICK

ES

SERIE
QUICK

PASTEURIZACIÓN Y MADURACIÓN

Valmar, con sus modelos Sweety y Sweety Age, ofrece a los heladeros su tecnología y sus 30 años de experiencia en el campo del helado. Estos pasteurizadores y cubas de maduración son precisos e incansables y presentan tasas de producción altamente flexibles. Siempre se presta atención especial a la optimización del consumo de agua y energía.

BIG SIZE





CALIDAD



RENDIMIENTOS



FLEXIBILIDAD



BIG SIZE



SERIE
QUICK



CALIDAD

La calidad de la mezcla pasteurizada y del helado –después del proceso de mantecación– depende de las soluciones tecnológicas que Valmar ha implementado en los pasteurizadores Sweety Quick.

Tratamiento térmico mediante baño maría, tanto para el calentamiento como para la refrigeración. Toda la superficie a calentar o refrigerar está en contacto con el glicol. El resultado es una mayor velocidad de intercambio térmico y una variación reducida entre la temperatura del producto y del glicol, además de una baja inercia térmica.



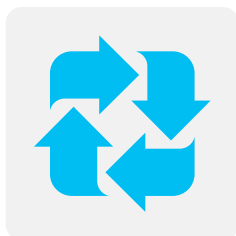
PASTEURIZADORES





RENDIMIENTOS

2 velocidades de agitación reguladas autónomamente por el microprocesador.
La primera velocidad se dedica a la producción; la segunda, a la maduración.



SERIE
QUICK



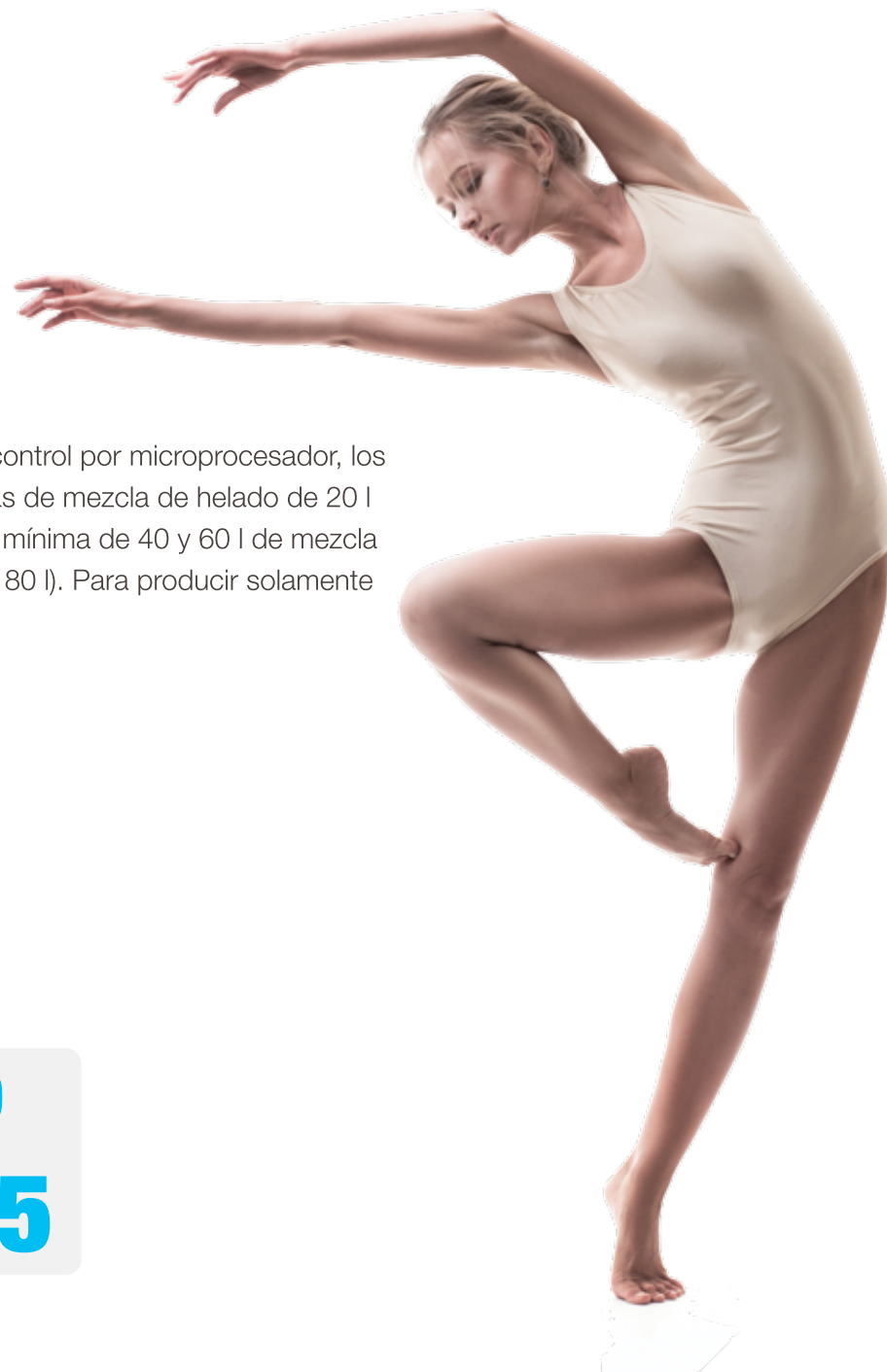
FLEXIBILIDAD

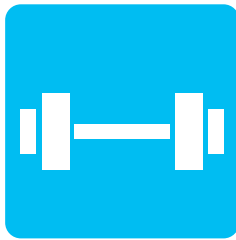
Gracias al sistema de calentamiento y la función de control por microprocesador, los pasteurizadores Valmar producen cantidades mínimas de mezcla de helado de 20 l (en el modelo con capacidad de 60 l) y una cantidad mínima de 40 y 60 l de mezcla de helado (en los modelos con capacidad de 130 y 180 l). Para producir solamente lo necesario y a demanda, sin ningún malgasto.

20
∨
60

40
∨
130

60
∨
175





BIG SIZE

Valmar ha concebido la BIG SIZE también para los modelos Sweety y Sweety Age. Una línea EXCLUSIVA de máquinas de alta producción, de hasta 175 l por ciclo. Los modelos BIG SIZE satisfacen los requisitos de los obradores más exigentes y de cualquier tipo de receta.

175
L.



SERIE
QUICK

GAMA DE PRODUCTOS

Pasteurizadores y cubas de maduración electrónicos para la gestión automática de cualquier paso en el proceso de mezclas de helado (pasteurización, refrigeración, maduración), además de una total salubridad del producto.

PASTEURIZADORES



SWEETY



SWEETY
AGE

**SWEETY
QUICK**



RECIPIENTE

Recipiente unitario de acero inoxidable, lados lisos. Parte inferior inclinada hacia el grifo para acelerar el flujo de salida de la mezcla y para una desinfección sencilla y rápida del interior del recipiente.



AGITADOR

Agitador realizado íntegramente en acero inoxidable, desmontable y lavable. Las distintas velocidades de agitación hacen posible una dispersión y solubilización rápidas de los ingredientes sólidos de la mezcla. Sistema de serie para restricción de caudal de la mezcla de salida, para evitar la espumación.

**SWEETY
QUICK**



GRIFO

Grifo de acero inoxidable para la extracción de la mezcla; totalmente desmontable. Con sistema de rechazo de la mezcla para evitar los residuos de mezcla dentro del grifo tras la extracción. Un pulsador dedicado acciona el sistema de lavado para eliminar de la máquina cualquier residuo de extracción.



PANEL DE BOTONES

Diseño claro e intuitivo para una mayor facilidad de uso. Inclinado hacia el usuario para que sea visible desde todos los ángulos. Control total del proceso de la máquina mediante el teclado. Pantalla led numérica para consultar y modificar los parámetros de la máquina en tiempo real.



MICROPROCESADOR

Microprocesador para gestionar las paradas accidentales de la máquina. La máquina reanuda el proceso desde donde se detuvo, si los parámetros de tiempo y temperatura demuestran que la mezcla procesada conserva su salubridad. De lo contrario, una alarma acústica y visual alerta al operador.



DOBLE TAPA

Doble tapa con sistema de elevación accionado por un pistón hidráulico para una fácil introducción de los ingredientes –líquidos y sólidos– incluso cuando el producto está ya en proceso, sin necesidad de detener el programa seleccionado.

OPCIONES

Preparación para la instalación de una impresora (opcional) para comprobar cuidadosamente que todas las fases de la producción se realicen siempre acorde con las normas HACCP.

**SWEETY
QUICK**



PROGRAMAS

Interfaz de usuario muy simple para un uso rápido e intuitivo. Ofrece la posibilidad de modificar la temperatura y el tiempo en función del producto procesado.



PREVENCIÓN DE HIELO

Todos los modelos Sweetsy mantienen en todo momento la consistencia adecuada de la mezcla durante la refrigeración, incluso con una cantidad reducida de producto en el recipiente.

SWEETY AGE QUICK



AGITADOR

Este agitador es distinto del instalado en los pasteurizadores. Diseñado especialmente para mezclar con suavidad y uniformidad toda la mezcla procesada, incluso en los modelos de gran tamaño.



GRIFO

Grifo de acero inoxidable 18/10, completamente desmontable y lavable. Con sistema de rechazo de la mezcla para evitar los residuos de mezcla dentro del grifo tras la extracción. Sistema de lavado manejado mediante un pulsador dedicado del panel de botones, para eliminar de la máquina cualquier residuo de la extracción.

DIMENSIONES Y PESO

SERIE QUICK

		DIMENSIONES (mm)			PESO CON CONDENSADOR DE AGUA (kg)		CAPACIDAD DE LA CUBA (L)		
		L ANCHO	P PROFUNDIDAD	H ALTURA	NETO	BRUTO	MÍN	MÁX	
SWEETY	60 Quick i <i>Monofásico</i>	350	950	1030	182	199	20	60	
	60 Quick	350	950	1030	186	203	20	60	
	130 Quick	520	950	1030	220	237	40	125	
	180 Quick	640	950	1030	248	269	60	175	
SWEETY AGE	60 Quick	350	950	1030	114	131	20	60	
	130 Quick	520	950	1030	160	177	40	125	
	180 Quick	640	950	1030	166	187	60	175	

NOTA:

Las tasas de producción pueden cambiar en función de los ingredientes usados y el modo de agitación seleccionado. Todas las especificaciones mencionadas deben entenderse como aproximadas.

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

INFORMACIÓN TÉCNICA

SERIE
QUICK

		ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA*			POTENCIA NOMINAL	FUSIBLE À RETARDEMENT	CONDENSACIÓN		
		Volt	Hz	Ph	Kw	A	AGUA	AIRE	AGUA + AIRE
SWEETY	60 Quick i <i>Monofásico</i>	230	50	1	3	16	SI	SI**	SI***
	60 Quick	400	50	3	8	16	SI	SI**	SI***
	130 Quick	400	50	3	12,5	20	SI	SI**	SI***
	180 Quick	400	50	3	15,6	32	SI	REMOTA	NO
SWEETY AGE	60 Quick	230	50	1	0,6	10	SI	SI**	NO
	130 Quick	230	50	1	1	10	SI	SI**	NO
	180 Quick	230	50	1	1,5	10	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

Revededor/Concesionario

PASTEURIZADORES