



# SWEETY *T&i*

EISDIELEN



3rd  
EDITION

DE

# Sweety TTi

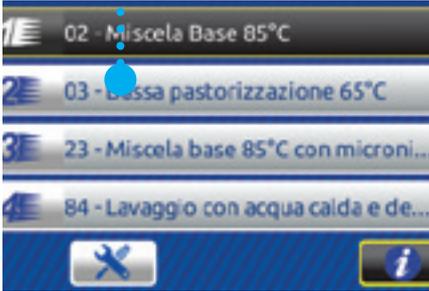
Die neuen Pasteurisierer aus dem Haus Valmar, die allen Anforderungen bei der Verarbeitung von Mischungen: Zubereitung, Pasteurisierung, Emulsion, Konservierung, Reifung nachkommen und hohe Qualität, Funktionalität und Zuverlässigkeit gewährleisten.

Durch das neue Betriebssystem über SPS (speicherprogrammierbare Steuerung) ermöglicht Sweety TTi anhand von 28 Programmen und die individuelle Abstimmung derselben die Erhitzung.



# Technologie

## 01 SOFTWARE UND SPS



Die Software steuert über die SPS den Betrieb und die Technologie des Geräts, um die Automatisierung der Verfahren zu ermöglichen und die Qualität der zahlreichen Zubereitungen den jeweiligen Anforderungen anzupassen.

## 02 TOUCH & TYPE



Bietet die Möglichkeit jederzeit die zu verwendende Art der Steuerung, Touch bzw. das übliche Type, auszuwählen. Der 4,3"-Touchscreen mit einfacher, eindeutiger und intuitiver Grafik ermöglicht die Steuerung und Kontrolle eines jeden Arbeitsganges.

## 03 PASTEURISIERUNGSTEMPERATUR



Die Software schlägt übliche bzw. Standardtemperaturen für Pasteurisierung und Reifung vor, doch es ist auch möglich diese individuell einzustellen.

## 04 WANNE



Ein rechteckiger Einzelblock aus Edelstahl mit abgerundeten Ecken und geneigtem Boden, der das Abfließen auch besonders dickflüssiger Mischung durch den Hahn vereinfacht und beschleunigt.

**05****RÜHRWERK**

Das durch den Wechselrichter geregelte Rührwerk, mit dem alle Pasteurisierer der neuen TTi-Serie ausgestattet sind, erreicht 2500 Umdrehungen pro Minute und gewährleistet die Vermengung und Vermischung der Zutaten vor allem bei 180 Liter-Modellen. Sie sind zudem mit einem System zur Verringerung des Flusses der Mischung ausgestattet, das bei besonderen Bedingungen das Überschlagen und die Schaumbildung verhindert.

**06****ERHITZEN**

Erhitzt wird im Wasserbad, wobei die Flüssigkeit ständig umgerührt wird. Dies gewährleistet zusammen mit der Steuerung der Heizwiderstände über SPS gleichbleibende und präzise Temperaturen, vor allem wenn mit 30% der Produktionsleistung gearbeitet wird, ohne dass die Mischung oder die Wände der Maschine anbrennen.

**07****KÜHLEN**

Das Kühlen erfolgt im Wasserbad, dies gewährleistet eine gleichbleibende Temperatur in der gesamten Wanne, ohne Eisbildung auf dem Wannrand, vor allem wenn nur mit 30% der max Menge gearbeitet wird.

**08****DECKEL**

Wie alle anderen Geräte der Serie TTi sind auch die Pasteurisierer mit einem doppelten Deckel mit durch hydraulische Kolben unterstütztem Servo-Öffnungsmechanismus, der es ermöglicht, die Zutaten auch bei schon begonnener Verarbeitung problemlos hinzuzufügen, ohne die Maschine auszuschalten, ausgestattet. Das Ganze entspricht den EG-zertifizierten Sicherheitsnormen.

## 09 HAHN



Aus Edelstahl 18/10, besonders langlebig, mit:

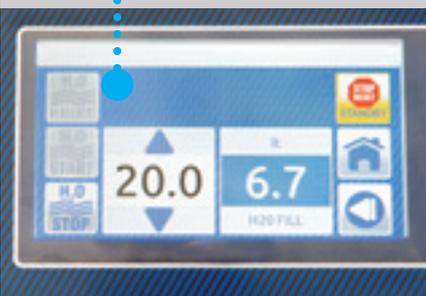
- System zur Rückführung der Mischung in die Wanne, nach dem Ausbringen;
- automatisches Waschsysteem nach jedem Ausbringen der Mischung;
- schneller und einfacher Abbau.

## 10 ABSTELLFLÄCHE



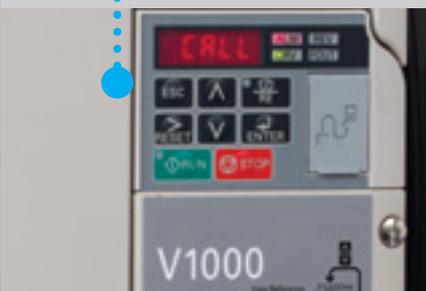
Mit abnehmbarer und waschbarer Abstellfläche aus Stahl, auf die während dem Entleeren der Mischung die Eimer abgestellt werden, damit sie nicht auf den Boden gestellt werden müssen.

## 11 AUTOMATISCHER LITERZÄHLER ZUM WASSEREINFÜLLEN



Mit automatischem Literzähler. Die in die Wanne abzufüllende Menge kann festgelegt werden. Besonders nützlich, wenn Milch auch teilweise rekonstituiert werden soll.

## 12 WECHSELRICHTER FÜR EISBEREITUNG UND ZUM ENTLEEREN



Der Sweety TTi ist mit einem Wechselrichter ausgestattet, der die Drehgeschwindigkeit des Rührwerks bis 2500 Umdr./Minute regelt. Durch die besondere Rührbewegung der Mischung in der Wanne wird eine perfekte Vermengung aller Zutaten und die molekulare Textur derselben, die der bei „geringer Homogenisierung“ erzielten Mikronisierung gleicht, erreicht.



## *Reinigung - einfach, schnell und sicher wie noch nie!*



Valmar hat als erster Eismaschinenhersteller die Pasteurierer mit einem Wechselrichter ausgestattet und hat nun, als weitere innovative Verbesserung, alle neuen Pasteurierer Sweety Serie TTi mit einem patentierten, vollautomatischen und unabhängigen Waschprogramm, das bei Sweety 130 TTi 26 Minuten, bei Sweety 180 TTi 28 Minuten und bei Sweety 60 TTi 30 Minuten dauert, ausgestattet. In Verbindung mit dem speziellen (optionalen) Propellerrührer wird somit die vollständige Desinfektion vollautomatisch durchgeführt, dadurch sparen Sie Zeit, Wasser und Strom. Das Waschprogramm umfasst 3 Schritte, wobei der Bediener nur den Zyklus starten (Programmwahl) und den desinfizierten Tank spülen und entleeren muss.

### **01** *WASSER- UND REINIGUNGSMITTELBEFÜLLUNG*

Durch Auswahl des Programms „Waschen mit Warmwasser und Reinigungsmittel“ befüllt der automatische über TTi Software gesteuerte Literzähler die Maschine mit der für die komplette Reinigung erforderlichen Wassermenge. Für jedes Modell wird eine vorher festgelegte und von der Tankgröße abhängige Wassermenge (6 Liter für den Sweety 60 TTi bis maximal 10 Liter für den Sweety 180 TTi) verwendet, der eine bestimmte Dosis nicht schäumendes Geschirrspülmittel hinzugefügt wird.

### **02** *DESINFEKTION*

Sobald die nötige Wassermenge geladen wurde, wird die Lösung automatisch auf die vorher festgelegte Temperatur erwärmt. Der Propellerrührer verteilt dank seines besonderen Designs und der Steuerung durch den 9-stufigen Wechselrichter die Waschlösung gleichmäßig über alle Oberflächen des Tanks und des Deckels, wobei selbst die hartnäckigsten Schmutzrückstände entfernt werden.

### **03** *SPÜLEN*

Nach dem Waschzyklus muss der Bediener nur noch den inneren Tank mit der Handbrause ausspülen und das verbrauchte Wasser entleeren.

# Nicht einfach Pasteurisieren...

Die neuen Pasteurisierer des Typs Sweety TTi von Valmar sind mit 28 verschiedenen Programmen ausgestattet, die den zahllosen Anforderungen, die bei der Eisherstellung in Eisdielen anfallen, nachkommen.

28 PROGRAMME

11 PROGRAMME ZUM PASTEURISIEREN UND KONSERVIEREN VON EISMISCHUNGEN UND SIRUP

5 PROGRAMME ZUM PASTEURISIEREN UND KONSERVIEREN DURCH DIE MIKRONISIERUNG DER MISCHUNG

6 PROGRAMME ZUM PASTEURISIEREN MIT AUTOMATISCHER WASSERVORDOSIERUNG

3 INDIVIDUELL GESTALTBARE, KOMPLETTE „BENUTZER“-ARBEITSPROGRAMME

1 KÜHLPROGRAMM BIS +4°C UND ENTSPRECHENDE BEWAHRUNG DER TEMPERATUR

1 AUTOMATISCHES WASCHPROGRAMM MIT WARMWASSER UND REINIGER

1 RÜHRPROGRAMM

Die von Valmar für die neue Serie Sweety TTi eingeführten Technologien ermöglichen eine Verbesserung der Struktur der Eiscreme und die Beschleunigung und Vereinfachung einiger Arbeitsphasen sowie die Reinigung und Steuerung der Maschine:

- durch die über den Wechselrichter gesteuerte Drehgeschwindigkeit und Rührweise der Mischung in der Wanne (das Rührwerk erreicht bis 2500 Umdr./Minute) erhält man eine bessere und gleichmäßigere Vermengung der Moleküle. Dies ermöglicht die Produktion von Eiscreme mit einer feineren und beständigeren Textur;
- wer Milch oder Sahne teilweise oder vollständig rekonstituiert, kann 6 spezifische Programme verwenden. Über den 4,3"-Touchscreen wird automatisch das nötige Wasser aufgefüllt. Die neue Serie Sweety TTi ist mit einem Literzähler ausgestattet, der nach Erreichen des festgelegten Grenzwertes die Wasserzufuhr automatisch unterbricht;
- um die Maschine zu sterilisieren wurde ein spezifisches, automatisches Waschprogramm vorgesehen. Das Wasser wird automatisch eingefüllt, erhitzt und geschüttelt. Der Bediener muss nur den notwendigen Reiniger hinzufügen und gegebenenfalls besonders zähflüssige Reste entfernen. Dies kann vor allem dann nötig sein, wenn die Maschine nur selten und nicht nach jedem Pasteurisierungszyklus gewaschen wird.

## MASSE UND GEWICHT

MODELL	Maße (mm)			Gewicht mit Wasserkondensator (kg)	
	B Breite	T Tiefe	H Höhe	Netto	Brutto
SWEETY 60 TTi	350	983	1046+100	185	205
SWEETY 130 TTi	521	983	1046+100	222	239
SWEETY 180 TTi	649	983	1046+100	250	271



## DOPPELTER DECKEL



## RÜHRWERK



## AUSFLUSSVORRICHTUNG



## TECHNISCHE ANGABEN

MODELL	Wannen- inhalt		Dreh- geschw. Rührwerk	Betriebsspannung*			Nenn- leistung	Durchschnittl Wasserverbrauch pro Zyklus****	Kondensierung				
	l			Volt	Hz	Ph			KW	l	Wasser	Luft**	Luft + Wasser gemischt ***
	Min	Max											
SWEETY 60 TTi	20	60	9	400	50	3	8	280	Wasser	Luft**	Luft + Wasser gemischt ***		
SWEETY 130 TTi	40	125	9	400	50	3	13	380	Wasser	Luft**	Luft + Wasser gemischt a ***		
SWEETY 180 TTi	60	175	9	400	50	3	16	430	Wasser	Extern Luft	/		

\* Andere Betriebsspannungen und Frequenzen mit Aufpreis.

\*\* Integrierter Luftkondensator mit Aufpreis.

HINWEIS: Maße und Gewicht von Maschinen mit diesem optionalen Zusatzgerät unterscheiden sich von den in der Tabelle angegebenen

\*\*\* Integrierter Luft + Wasserkondensator mit Aufpreis.

HINWEIS: Maße und Gewicht von Maschinen mit diesem optionalen Zusatzgerät unterscheiden sich von den in der Tabelle angegebenen

\*\*\*\* Der Wasserverbrauch kann infolge der Wassertemperatur und der Temperatur der zubereiteten Eiscreme variieren.

Auf Anfrage und mit Aufpreis ist für alle Modelle ein ferngesteuerter Kompressor + Luftkondensator erhältlich.

HINWEIS: Das Gewicht von Maschinen mit diesem optionalen Zusatzgerät unterscheidet sich von den in der Tabelle angegebenen.

HINWEIS:

Die Produktionskapazität hängt von den Zutaten sowie von der gewählten Aufschlagweise ab. Die enthaltenen technischen Angaben dienen als Richtwert.

Valmar behält sich das Recht vor, notwendige Änderungen ohne Vorankündigung vorzunehmen.

Witt Trading GmbH  
Am Kleingewerbegebiet 20, 15745 Wildau, Germany

Tel.: +49 (0)3375 5626 0  
Fax: +49 (0)3375 5626 20

www.polartwist.de, E-mail: info@polartwist.de

Händler/Vertreter