



**Sweety TTi Green -
absolute Hygiene, auch mit Rohmilch**

Die neue Valmar-Pasteurisiererreihe für die
Pasteurisierung von Eismischungen auf Rohmilchbasis

GREEN

**Sweety T&Ti green –
absolute hygiene, even with raw milk**

The new line of Valmar pasteurisers for the
pasteurisation of raw-milk-based ice cream mixes



SWEETY60 **T&Ti** **GREEN**

SWEETY130 **T&Ti** **GREEN**

SWEETY180 **T&Ti** **GREEN**

GREEN

**Die neue Reihe von Valmar-Pasteurisierern
für die Pasteurisierung von Eismischungen
auf Rohmilchbasis**

Eigenschaften

Vielseitig einsetzbar

- Pasteurisierer für die hygienische Behandlung von Rohmilch und Eismischungen auf Rohmilchbasis
- auch als Standard-Pasteurisierer einsetzbar

TUM-Zertifizierung

- entspricht den strengsten europäischen Richtlinien für die hygienische Behandlung von Milch und Milcherzeugnissen

Programme für Hoch- und Niedrigpasteurisierung

- geschützte Steuerung von Zeit und Temperatur
- Prozess-Temperaturkontrolle
- nahtloser Wärmeaustausch
- Zykluszeiten gemäß den Rohmilch-Pasteurierungsstandards

Hygiene bis ins Detail

- Vor-Ort- und Fernüberwachung mit Ereignisprotokoll für das HACCP-Management
- sorgfältige Auswahl produktberührender Materialien
- wenige Komponenten ohne hygienische Schwachstellen
- intuitive Montage der Komponenten
- patentiertes automatisches Waschsysteem

Deckel

- geschütztes Öffnen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen

Auslaufhahn

- Öffnungsschutzfunktion
- vollständige Pasteurisierung im Inneren gewährleistet

Rührwerk

- System zur Reduzierung von Spritzern und Schaumbildung

**The new line of Valmar pasteurisers for the
pasteurisation of raw-milk-based ice cream mixes**

Features

Dual-purpose

- ▶ pasteuriser for the hygienic treatment of raw milk and ice cream mixes based on raw milk
- ▶ can be used as a standard pasteuriser

German TUM certification

- ▶ the strictest European guidelines on the hygienic treatment of milk and its derivatives

New dedicated High and Low Pasteurisation programs

- ▶ protected management of times and temperatures
- ▶ process temperature control system
- ▶ seamless heat exchange
- ▶ process time compliant with raw milk pasteurisation standards

Guaranteed hygiene in every detail

- ▶ onsite and remote monitoring and event log for HACCP management
- ▶ careful selection of materials in contact with the product
- ▶ fewer components and hygiene-trap-free
- ▶ intuitive component assembly
- ▶ patented automatic washing system

Lid

- ▶ opening and cross-contamination protection

Spigot

- ▶ opening protection function
- ▶ pasteurisation inside guaranteed

Mixing

- ▶ splash and foam reduction system



www.valmar.eu

