



QUICK
SERIE

EISMASCHINEN

SNOWY QUICK
SIMPLY QUICK



DE

QUICK
SERIE

**FLEXIBEL,
LEISTUNGSSTARK,
ZUVERLÄSSIG**

Eismaschinen der Quick Serie sind in vertikaler und horizontaler Ausführung und in verschiedenen Größen erhältlich. Entsprechend den jahreszeitlich bedingten Produktionsanforderungen bereiten Sie mit Ihnen immer ein perfektes Speiseeis zu.

BIG SIZE

Exklusiv von Valmar



QUALITÄT



EFFIZIENT



LEISTUNGSSTARK



ERGONOMISCH



FLEXIBEL



BIG SIZE



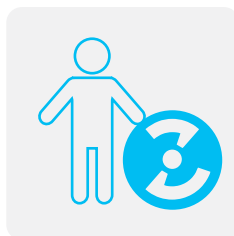
QUICK
SERIE



QUALITÄT

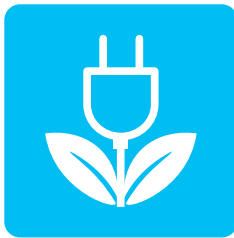
Die Güte der Eiscreme hängt von den von Valmar eingesetzten Technologien ab, so bereiten Sie mit Eismaschinen der Quick Serie ein trockenes Speiseeis mit optimaler Textur, das unabhängig von den Bedingungen und den Rezepturen immer cremig und gut löffelbar ist.

Mit den drei elektronischen Fühlern werden die Werte der verschiedenen Verarbeitungsphasen ständig kontrolliert. Auf diese Weise wird jeder Arbeitsgang und jedes Rezept nach Wunsch optimiert.



EISMASCHINEN



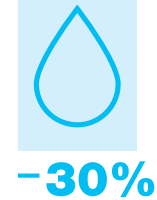


EFFIZIENT

Im Vergleich zu anderen handelsüblichen Modellen sparen Sie mit den mit innovativen Technologien ausgerüsteten Eismaschinen der Quick Serie ca. 30% Wasser und Strom.

Durch den kürzeren Produktionszyklus wird der Strom- und Wasserverbrauch bei gleichbleibender Menge und Ausgabetemperatur der Eiscreme im Vergleich zu handelsüblichen Modellen minimiert.

Durch das leistungsstarke Kühlsystem mit Direktverdampfung des Kühlgases werden der für die Eisbereitung nötige Zeitaufwand und proportional auch der Verbrauch reduziert und der thermische Wirkungsgrad optimiert.



CO₂

-30%



QUICK
SERIE



LEISTUNGSSTARK

Die Eismaschinen sind einfach unermüdlich, auch nach stundenlangem Dauerbetrieb ist keine Leistungsminderung bemerkbar. Sie erhalten immer ein Standardprodukt mit gleichbleibender Qualität, von der ersten bis zur letzten Ladung.

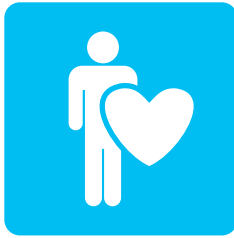
Bei gleichem Gewicht überzeugt jede Eissorte den Kunden nach der Eisbereitung durch die cremige Konsistenz und feine Textur.

Je nach Rezept können Sie mit den Eismaschinen der Quick Serie perfekt trockenes Speiseeis zubereiten. Die Eiscreme vereist nicht am Rührwerk oder in der Mitte des Zylinders, dieser bleibt sauber und es bilden sich keine Eistrückstände.



EISMASCHINEN





ERGONOMISCH

Die ergonomische und leicht zu bedienende Quick Serie weist einige Besonderheiten auf, die sie von vergleichbaren Standardmodellen unterscheidet:

- Sie müssen sich beim Einfüllen der Mischung, Entleeren der Eiscreme, Waschen und Reinigen der Maschine nie mehr bücken;
- Das geneigte Display lässt sich aus jedem Blickwinkel reflexfrei ablesen.



QUICK
SERIE



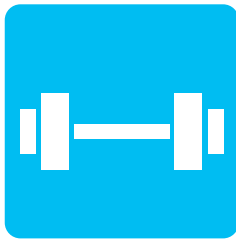
FLEXIBEL

Valmar kommt allen jahreszeitlich bedingten Produktionsanforderungen nach.

Durch die dreifach gesteuerte Eisbereitung können auch kleinste Mengen Eiscreme, die weniger als 30% der Höchstkazität entsprechen, produziert werden, wobei dieselbe Textur und Qualität gewährleistet und die Produktionszeit und der Verbrauch proportional reduziert werden.

30%
✓
100%





BIG SIZE

Dank der dreißigjährigen Erfahrung von Valmar im Sektor der Speiseeisbereitung und unseren innovativen Technologien konnten wir besonders große Modelle entwickeln.

Sie kommen den Anforderungen der anspruchsvollsten Eisdieleen nach und können pro Arbeitszyklus in 10 Minuten bis 27 kg glatte, kompakte und doch sahnige Eiscrème mit besonders feiner Textur zubereiten.

27 kg



QUICK
SERIE

SORTIMENT

Nur die in verschiedenen Größen erhältlichen horizontalen Eismaschinen der Snowy Serie und die vertikalen Eismaschinen der Simply Serie sind mit einem Wechselrichter ausgestattet.

EISMASCHINEN



SNOWY



SIMPLY

PRODUKTIONSLEISTUNG

QUICK
SERIE

		PRODUKTION PRO ZYKLUS				PRODUKTION PRO STUNDE				
		VERWENDETE MISCHUNG IN KG		LITER EIS ENDPRODUKT		VERWENDETE MISCHUNG IN KG		LITER EIS ENDPRODUKT		
		MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	
SNOWY	7 Quick i <i>Einphasenmotor</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>Einphasenmotor</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	

HINWEIS:

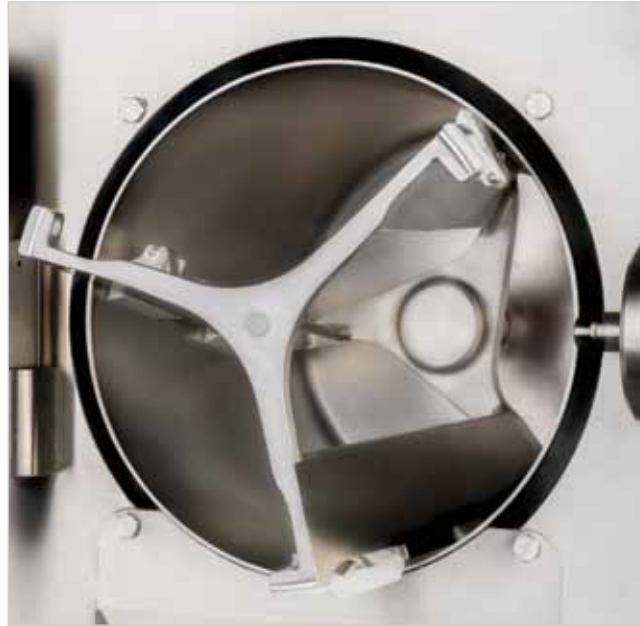
Die Kapazität hängt von den Zutaten sowie von der Temperatur und Textur am Ende des Gefrierzyklus ab.

Die enthaltenen technischen Angaben dienen als Richtwert.

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



**SNOWY
QUICK**



ZYLINDER

Der Zylinder mit Direktverdampfung optimiert die Temperaturübertragung zwischen Mischung/Eiscreme und Kühlgas und minimiert den für die Eisbereitung nötigen Zeitaufwand.



RÜHRWERK

Durch das leistungsfähige neue Rührwerk, die Leistungskraft der gefederten Schaber und die Direktverdampfung wird die Temperaturübertragung zwischen Mischung/Eiscreme und Kühlgas optimiert und der für die Eisbereitung nötige Zeitaufwand minimiert.



SCHABER

Leistungsfähige gefederte Schaber passen sich während der Eisbereitung an die konstant härter werdende Mischung an, der Zylinder bleibt immer sauber und ohne Rückstände.



BEDIENTASTATUR

Die ergonomische und intuitive Bedientastatur mit einfachen Ikonen vereinfacht alle Arbeitszyklen.



PROGRAMME

Mit ihren 4 Programmen bereiten Sie mit den Eismaschinen der Quick Serie hochwertige Eiscreme, die Ihresgleichen sucht, zu.

**SNOWY
QUICK**



TRICHTER

Der weite und große Einfülltrichter vereinfacht das Einfüllen des Produkts, ganz ohne Spritzer und Verschütten.



AUSTRITTSDÜSE

Mit der höhenverstellbaren Ablageplatte des Behälters kann die Eiscreme in Eiskübel oder Standardbehälter jeder Größe gefüllt werden.

SIMPLY QUICK

Die leistungsfähige, vertikale Eismaschine Simply der Quick Serie mit Wechselrichter kommt den Anforderungen bzw. Produktionsentscheidungen derjenigen, die weiterhin das klassische vertikale System bevorzugen, voll nach. Mit dieser Maschine können Sie, wie mit den klassischen vertikalen Eismaschinen, auch spezielle Eiscremes, denen nach der Eisbereitung feste Zutaten beigemischt werden, zubereiten. Zudem bietet sie alle Vorteile der technologischen Innovationen von Valmar.



EISBEREITUNG

Durch die vertikale Eisbereitung ermöglicht Simply die zentrifugale und zugleich vertikale Vermischung der Mischung (von oben nach unten und umgekehrt). Die auf diese Weise produzierte Eiscreme ist immer gut löffelbar und trocken und eignet sich für jede Eisdielen.



RÜHRWERK

Die besondere Form des Rührwerks aus Edelstahl mit automatisch einstellbaren Schabern aus POM für Speisezwecke besticht durch den konstanten Schabeffect und den effizienten Temperatureaustausch zwischen dem im Zylinder enthaltenen Produkt und dem Kühlgas.

**SIMPLY
QUICK**



MINIMALE RESTMENGEN

Durch die besondere Form des Rührwerks mit drei spiralförmigen Rührstäben ist die zentrifugale und zugleich vertikale Vermischung (von oben nach unten und umgekehrt möglich). Die Eiscreme besticht durch die optimale Textur und ist besonders trocken. Auch die nach der Eisbereitung in der Maschine verbleibende Restmenge wurde durch die technologischen Lösungen von Valmar minimiert.



FLEXIBLE PRODUKTIONSMENGEN

Sie können Mengen ab 1/3 der max. Nennkapazität bei gleichbleibender Textur und Qualität der Eiscreme und proportional geringerem Zeitaufwand und Verbrauch, zubereiten.



DREHRICHTUNG

Die Drehrichtung des Rührwerks ist bei normaler Rührgeschwindigkeit und hoher Entleerungsgeschwindigkeit immer dieselbe. Auf diese Weise wird die Lebensdauer der Maschinenkomponenten verlängert.



WECHSELRICHTER

Das Modell Simply mit Wechselrichter ist die einzige vertikale Eismaschine mit Wechselrichter zur Optimierung der Eisbereitung und des Entleerens, egal ob sie voll beladen ist oder nur die Mindestmenge produziert wird.



HOHE EFFIZIENZ

Ein weiterer Pluspunkt der vertikalen Eismaschinen der Quick Serie von Valmar ist die tatsächliche Produktionskapazität. Durch ihre einzigartige Leistungsfähigkeit gewährleisten diese Modelle für ihre Nennkapazität dieselben Produktionszeiten horizontaler Eismaschinen.

ABMESSUNGEN UND GEWICHT

QUICK
SERIE

		ABMESSUNGEN (mm)			GEWICHT MIT WASSERKONDENSATOR (kg)		ZYLINDERGRÖSSE (mm)		
		B Breite	T Tiefe	H Höhe	NETTO	BRUTTO	Ø Durchmesser	T Tiefe	
Snowy	7 Quick i <i>Einphasenmotor</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>Einphasenmotor</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	

TECHNISCHE ANGABEN

QUICK
SERIE

		BETRIEBSSPANNUNG*			NENNLEISTUNG	TRÄGE SICHERUNG	DURCHSCHNITTL. WASSERVERBRAUCH PRO ZYKLUS****	KONDENSIERUNG			
		Volt	Hz	Ph	Kw	A	Lt	WASSER	LUFT	LUFT+ WASSER	
Snowy	7 Quick i <i>Einphasenmotor</i>	230	50	1	4.9	25	11	JA	JA**	JA***	
	7 Quick	400	50	3	4.6	16	12	JA	JA**	JA***	
	12 Quick	400	50	3	7.3	20	21	JA	JA**	NEIN	
	18 Quick	400	50	3	10.1	25	24	JA	REMOTE	NEIN	
	27 Quick	400	50	3	15.9	32	32	JA	REMOTE	NEIN	
Simply	7 Quick i <i>Einphasenmotor</i>	230	50	1	6.1	20	12	JA	JA**	JA***	
	7 Quick	400	50	3	5.1	16	14	JA	JA**	JA***	
	12 Quick i	400	50	3	10.4	20	22	JA	JA**	NEIN	

* Andere Versorgungsspannungen und Frequenzen gegen Aufpreis erhältlich.

** Integrierter Kondensator gegen Aufpreis erhältlich.

HINWEIS: Gewicht und Abmessungen der mit diesem Optional ausgestatteten Maschinen entsprechen nicht den in der Tabelle aufgeführten.

*** Integrierter Luft-Wasser-Kondensator gegen Aufpreis erhältlich.

HINWEIS: Gewicht und Abmessungen, der mit diesem Optional ausgestatteten Maschinen, entsprechen nicht den in der Tabelle aufgeführten.

**** Der Wasserverbrauch hängt von der Temperatur des Wassers und der Eiscreme nach der Eisbereitung ab. Auf Anfrage sind alle Modelle gegen Aufpreis mit abgesetztem Kompressor + Luftkondensator erhältlich. **HINWEIS:** Das Gewicht der mit diesem Optional ausgestatteten Maschinen entspricht nicht dem in der Tabelle aufgeführten.



QUICK
SERIE

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



WWW.VALMAR.EU

Händler/Vertreter

EISMASCHINEN

