

# VALMAR GLOBAL



Pastorizzatore elettronico  
Electronic Pasteurizer  
Elektronisches Pasteurisiergerät

**SWEETY180QUICK**

it  
en  
de

### Altre caratteristiche

- Un microprocessore elettronico consente al gelatiere professionale di scegliere i programmi che possono essere sia automatici sia personalizzati.
- La "Bassa omogeneizzazione\*", rende la miscela liscia, omogenea e stabile, pronta per essere maturata e mantecata.
- In fase di maturazione, il gelatiere può intervenire sulla velocità di miscelazione (temporizzata), in modo da trovare il giusto compromesso tra densità e quantità di miscela, infatti ha a disposizione pacchetti di velocità temporizzate che gli permettono anche di gestire quantità minime di miscela.
- Lavaggio del rubinetto ad ogni prelievo di miscela, tramite acqua di rete.
- Predisposizione inserimento stampante (opzionale).
- Materiali impiegati igienici e perfettamente lavabili;
- Ruote pivotanti con brake pedal;
- Rubinetto interno vasca temporizzato per introduzione acqua;
- Pale agitazione estraibili senza attrezzi, coprigirante antispruzzi di serie, per impieghi con quantitativi ridotti;
- Elevata flessibilità: min. 50 kg max 180 kg.
- Funzione antighiaccio standard nelle fasi di raffreddamento e conservazione.
- Vasca monoblocco in acciaio inox.
- Spazio da terra del rubinetto d'estrazione e lavaggio sufficiente per l'impiego di contenitori di grandi dimensioni.
- Pedana retrattile porta contenitori (optional)

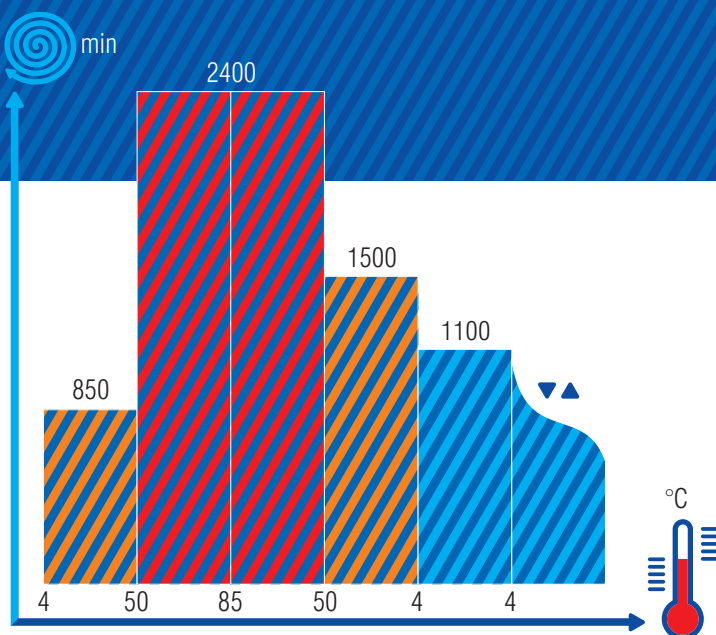
### Further characteristics include:

- An electronic microprocessor allows the professional ice-cream maker to choose between automatic and personalised programs.
- The "Low Homogenization\*\*" setting produces a smooth, homogenised and stable mixture ready to be aged and frozen.
- During the ageing process, the ice-cream maker can vary the speed via a time delay to create the perfect balance between mixture density and quantity. Time delay speed programs are available even for very small mixture quantities.
- Through the simple action of pushing a button, the tap will be cleaned with running water after each sampling.
- Preset printer connection (optional)
- Hygienic and easily to clean parts.
- Pivot wheels with lockable breaks.
- A time delay water inlet.
- Easily removable mixing blades and a cover disc to avoid splashing when mixing with reduced quantities.
- A high degree of flexibility, with a minimum 50 kg and a maximum 180 kg.
- A standard anti-freezing function during the cooling and ageing cycles.
- A stainless steel monobloc tank.
- Sufficient clearance around the sampling tap for the use of a large tank.
- A retractable container-rack (optional).

### Sonstige Merkmale:

- Ein elektronischer Mikroprozessor ermöglicht dem professionellen Eishersteller zwischen automatischen und anwenderspezifischen Programmen zu wählen.
- Die Einstellung »niedrige Homogenisierungsstufe\*« ergibt eine glatte und stabile Mischung, die bereit ist zu reifen und gekühlt zu werden.
- Während des Reifeprozess kann der Eishersteller die Geschwindigkeit variieren (Anlaufverzögerung) um die entsprechende Kombination zwischen der Dichte der Mischung und seiner Menge zu finden.
- Ein einfacher Knopfdruck ermöglicht den Zapfhahn unter fließendem Wasser nach jeder Entnahme der Grundmasse zu reinigen.
- Voreingestellte Verbindung zum Drucker (Option).
- Hygienische Materialien, die eine perfekte Reinigung ermöglichen.
- Schwenkräder mit arretierbarer Verriegelung.
- Zeitversetzter Wasseranschluss.
- Einfach abnehmbare Mischrührwerk einschließlich Deckplatte um bei geringen Mengen das Spritzen zu vermeiden.
- Hohe Anpassungsfähigkeit von min. 50 kg bis max. 180 kg.
- Standard anti-freezing Funktion während des Kühl- und Reifeverfahrens.
- Rostfreier kompakter Behälter.
- Abstandsmaße bis zu dem Auslasshahn ermöglichen den Einsatz von großen Behältern.
- Ausziehbare Behälterhalterung (Option).

Modello Model Modell	Kg /ciclo Kg/cycle Kg/Zyklus	STANDARD SUPPLY		Cond. Cool. Kühl.	Peso netto Net weight Nettogewicht	Dim. A*L*P Dim. H*W*D Dim.H*B*T	Dim.Imballaggio Packaging Dim. Dim.verpackung	Peso lordo Gross weig. Bruttogewicht
		Pot.. Pow. Kraft	Tensione Current Spannung					
	min-max	KW	Volt/Hz/Ph***		kg	mm	mm	kg
<b>Electronici    Electronic    Elektronische</b>								
SWEETY 60 QUICK	20-60	3	230/50/1	W	155	1030/350/950	1350/630/1050	181
SWEETY 60 QUICK**	20-60	7,2	400/50/3	W	155	1030/350/950	1350/630/1050	181
SWEETY 130 QUICK**	30-130	12.3	400/50/3	W	206	1030/520/950	1350/630/1050	232
<b>SWEETY 180 QUICK**</b>	<b>50-180</b>	<b>15</b>	<b>400/50/3</b>	<b>W</b>	<b>255</b>	<b>1030/640/950</b>	<b>1350/750/1050</b>	<b>281</b>



\*per "Bassa omogeneizzazione" s'intende l'azione combinata fra elevata velocità d'agitazione (oltre 2400 giri al minuto) e conformazione dell'agitatore che consente d'ottenere una lieve micronizzazione della miscela,

\*\*"Low Homogenization" is the combined action of a high mixing speed (over 2400 rpm) and the mixer structure which allows a light micro-crystallization of the mixture.

\*Eine "niedrige Homogenisierungsstufe" bedeutet die kombinierte Funktionsweise der schnellen Mischung (mehr als 2400 Umd/min) und der Bauart des Mixers, die eine leichte Mikronisierung der Mischung ermöglicht.