

# PASTÖRISATOR SWEETY 130 TTi



*Bra att veta!  
Blandningen i pastörisatorn  
skall förbrukas inom 72 h*



## Varför välja en Valmar Sweety TTi Pastörisator?

- Förprogrammerade program för olika typer av glassbas. Möjligt att programmera egna om behov finns
- Automatisk program för rengöring
- LCD-skärm på svenska
- Kompakt, endast 52 cm bred
- Glykolsystem för uppvärmning/ nedkylning
- Inbyggd inverter för reglering av hastighet på mixerstav
- Hygienisk, lätt att rengöra
- Tappningskran högt placerad
- Sköljning av tappningskran med rent vatten efter varje gång man tappar ut en glassbas
- Automatisk upptappning av vatten till sorbetbas eller vid användning av mjölkpulver

## MODELL SWEETY 130 TTi

Sweety 130 TTi har en maxkapacitet på 125 liter (minimum är 40 liter) och är en av de mest kompakta pastörisatorerna på marknaden, endast 52 cm bred. Pastörisatorn är utrustad med den absolut senaste tekniken där allting styrs via en LCD-skärm som dessutom är på svenska.

Sweety 130 TTi uppfyller alla de krav som du som glasstillverkare kan ha; pastörisering, emulsion, lagring och mognad samtidigt som den har en gedigen och genomtänkt konstruktion som är effektiv och pålitlig. Med andra ord - en trogen arbetskamrat för många år framöver.

Uppvärmning / nedkylning till +85 °C sker via ett glykolsystem, vilket är det bästa och säkraste tillvägagångsättet när man framställer en glassbas. Både uppvärmning/ nedkylning sker genom *indirekt* värme/ kylning som är mycket varsam mot glassbasen (gentle cooking/cooling). Detta i sin tur garanterar en perfekt glassbas, genom att glykolsystemet förebygger att glassbasen varken riskerar att bli "bränd" eller "fryst". Kärlet är i ett rektangulärt stycke, tillverkat i rostfritt stål. Perfekt avvägda rundade hörn samt sluttande botten för enkel rengöring. Nyutvecklad mixerstav för perfekt blandningsflöde, som når 2500 varv i minuten. Perfekt balanserad för att förebygga skum i glassbasen. Tydligt graderad (40 l – 125 l) för att du som användare kan se hur mkt glassbas det finns kvar i tanken.

### **Bra att veta!**

För att tillverka en glasskantin (5,0 liter) använder man ca 4 liter glassbas, vilket innebär att man kan tillverka **32 glasskantiner** i den kapacitet som en SWEETY 130 TTi erbjuder.

## TEKNISK DATA

ARTIKELNUMMER	VALSWEETY130TTI
MODELL	<b>SWEETY 130 TTi</b>
BESKRIVNING	Pastörisator för tillverkning av glassbas
MIX/CYKEL, kg min/max	<b>40-125</b>
SPÄNNING	400 V /3/50Hz
SÄKRING	3 x 25 A
EFFEKT	14 kW
KYLNING	<b>Vatten</b>
ANSLUTNING TILL VATTEN	<b>JA</b>
ANSLUTNING TILL AVLOPP	<b>JA</b>
MÅTT (bx dxh)	521 x 983 x 1046 mm
VIKT	222 kg
GARANTI	1 år, mer info på vår hemsida under leveransvillkor
PRIS	Kontakta våra auktoriserade återförsäljare Se filen KONTAKT

*Angiven produktionskapacitet är endast vägledande och kan variera beroende på förhållanden vid drift samt recept.*