

V A L M A R

G L O B A L



Montapanna
Whipped Cream Dispensers
Schlagsahne Automaten

it
en
de

 **ItalianGelato**
DESIGN & EQUIPMENT CONCEPTS

CREAMY

Creamy Valmar - La risposta per tutti i tipi di panna

Informazioni tecniche

La panna è prodotta dalla lavorazione del latte ed è utilizzata per produrre burro, mascarpone, formaggi, etc. È un ingrediente fondamentale utilizzato da gelatieri e pasticceri per la composizione di miscele per gelato, torte, etc. L'impiego più diffuso è in forma montata, vale a dire inglobando aria, raddoppiando o triplicando il suo volume. Indispensabile per decorare caffè, cioccolato, cono gelato, la panna montata è un ingrediente che può dare grande soddisfazione a gelatieri, pasticceri, baristi e ristoratori.

Sul mercato si trovano diversi tipi di panna con differenti valori di grassi e prodotti con differenti metodi di lavorazione. La percentuale dal 26% al 42% è, mediamente, il valore di grassi nella panna che si monta, istantaneamente, nei Montapanna. Fresca, UHT, con o senza additivi, zuccherata, crema vegetale con o senza zuccheri, con o senza additivi, la gamma reperibile sul mercato è molto ampia e i Montapanna devono essere in grado di montare qualsiasi tipo di panna (o crema vegetale) in ogni parte del mondo, offrendo un prodotto stabile e asciutto sul cono, coppetta o come decorazione, voluminoso, cremoso e gustoso. Questo risultato determina il pregio del Montapanna.

Valmar presenta Creamy, la nuova gamma di Montapanna, studiata e realizzata per l'utilizzo di tutti i tipi di panna e per soddisfare le esigenze di gelatieri, pasticceri, ristoratori, baristi, etc.

Veloci: Tutti i modelli Creamy erogano 1 kg di panna in meno di 50 secondi.

Igienici: Tutte le parti di Creamy, vaschetta, pompa, tessurizzatore, erogatore, sono costruiti in materiale atossico, sono smontabili e/o estraibili e perfettamente lavabili. È possibile, inoltre, utilizzando uno speciale liquido (fornibile a richiesta), lavare e sanificare Creamy a bassa temperatura (50°C) utilizzando il normale ciclo di erogazione.

Robusti: I Creamy sono fabbricati in acciaio inox, i componenti sono costruiti con materiali resistenti all'usura.

Ergonomici: I Creamy hanno dimensioni ridotte, sono poco ingombranti e sono facilmente utilizzabili da tutti gli operatori.

Versatili: I Creamy possono produrre, alternativamente, panna montata, mousse e semifreddi senza l'utilizzo di accessori.

Tecnologicamente evoluti: La tecnologia dei modelli Creamy si basa su un sistema brevettato di refrigerazione del tessurizzatore e dell'erogatore. Pompa di miscelazione aria/liquido a elevate prestazioni, erogazione della panna manuale e/o temporizzata secondo il modello.

Affidabili: I Creamy non richiedono manutenzione specifica, ogni operatore è in grado di utilizzare e lavare il Montapanna semplicemente e in pochi minuti.

Convenienti: Aumento istantaneo del volume della panna. L'elevata resa dei modelli Creamy, adatta per soddisfare ogni tipo di esigenza, si accompagna a un prezzo particolarmente vantaggioso.



Creamy Valmar – The right solution for all types of whipping cream

Technical information

Cream is a dairy product composed of the higher-butterfat layer skimmed from the top of milk, and is used to produce butter, mascarpone cheese and other cheeses. It is an indispensable ingredient used by gelato makers and pastry cooks for gelato mixtures, toppings, cakes, etc. Cream is most often used whipped, i.e. by whisking air into it and hence doubling or tripling its volume.

Whipped cream is added to coffee, chocolate, gelato, and represents an essential ingredient for gelato-makers, pastry cooks, bartenders and restaurateurs.

Cream is sold in several grades depending on the total butterfat content and produced using different production methods. Whipping cream for immediate whipping with mixers usually has a fat content ranging from 26% to 42%. The market offers a wide selection of creams – fresh UHT cream with or without additives and with or without added sugar or vegetable cream with or without additives and with or without added sugar – and the mixers must whip appropriately all of them (vegetable or not) in all parts of the world. The result must be a voluminous, creamy, tasty cream of the right consistency whether on an ice cream cone, in a cup or decoration. And using a good mixer determines the good result.

Valmar presents **Creamy**, the new range of mixers designed and produced for whipping all types of cream and to satisfy the needs of all gelato makers, pastry cooks, bartenders, etc.

Fast: All of the Creamy models deliver 1 kg of cream in less than 50 seconds.

Hygienic: All of the components – bowl, pump, labyrinth, pouring unit – are made of non-toxic materials, they can be easily removed and/or dismantled and washed. By means of a special liquid (on demand) it is possible to wash and sanitize Creamy even at low temperatures (50°C) by using the standard dispensing mode.

Durable: Creamy is made of stainless steel and the components are made of materials resistant to wear.

Ergonomic: Creamy is smaller in size, doesn't occupy a lot of space and is easy to use.

Versatile: Creamy produces alternately whipped cream, mousse and parfait without the use of any additional equipment.

Technologically advanced: Creamy features a patented cooling system of the labyrinth and dispensing unit. High-performance pump for the mixing of air/liquid, manual and/or automatic dispensing of whipped cream, depending on the model.

Reliable: Creamy doesn't require any specific maintenance, and operators can easily use and clean the mixer in a few minutes.

Cost-effective: Instantaneous increase in volume of cream. Creamy is extremely profitable – designed to meet the needs of all users at a reasonable price.

Creamy Valmar – die richtige Lösung zum Schlagen von allen Arten von Sahne

Technische Angaben

Süße Sahne wird durch die Entrahmung von Milch hergestellt und für die weitere Herstellung von Butter und verschiedener Käsesorten verwendet. Eiskonditoren und Konditoren verwenden sie als Grundbestandteil für die Herstellung von Eismischungen und Tortencremes. Am häufigsten wird sie als Schlagsahne verwendet. Hierbei wird durch das Schlagen Luft untergemischt, wodurch das Sahnevolumen um das zwei- bis dreifache erhöht wird. In Konditoreien, Eiscafés, Bars und Restaurants ist Sahne unersetzlich zur Dekoration von Kaffee- und Schokoladengetränken sowie für Eiszubereitungen.

Unterschiedliche Arten von Sahne haben einen unterschiedlichen Fettgehalt und verlangen unterschiedliche Zubereitungsarten. Zum Schlagen in Sahnemaschinen bestimmte Sahne enthält in der Regel zwischen 26% und 42% Fett. Es steht frische UHT-Sahne mit oder ohne zugesetztem Zucker als auch Sahne mit oder ohne Additiven zur Verfügung, weiterhin pflanzliche Sahne mit oder ohne zugesetztem Zucker und mit oder ohne zugesetzten Additiven. Sahnemaschinen müssen in der Lage sein, alle diese unterschiedlichen Sahnearten erfolgreich zu schlagen und ein voluminöses, cremiges, schmackhaftes und stabiles Produkt zu erzeugen, das im Hörnchen, im Becher oder als Dekoration überall auf der ganzen Welt und unabhängig von den klimatischen Verhältnissen trocken bleibt. Das sind Eigenschaften, welche die besten Sahnemaschinen auszeichnen. Valmar stellt Ihnen Creamy vor, eine neue Linie von Sahnemaschinen, die in der Weise konzipiert und hergestellt sind, dass sie alle Arten von Sahne ausgezeichnet verarbeiten und Eiskonditoren, Konditoren, Barkeeper und Gastwirte vollkommen zufrieden stellen.

Schnell: Alle Modelle Creamy verarbeiten 1 kg Sahne in weniger als 50 Sekunden

Hygienisch: Alle Bestandteile der Maschine – die Wanne, Pumpe, Mischwalze, Zapfeinheit – sind aus ungiftigen Materialien hergestellt, die abmontiert oder entfernt und gereinigt werden können. Mit der Verwendung einer speziellen Flüssigkeit (die Sie auf Bestellung erhalten) können die Sahnemaschinen Creamy bereits bei niedrigen Temperaturen (50° C) und bei dem normalen Auswurfzyklus gereinigt und desinfiziert werden.

Haltbar: Die Sahnemaschinen Creamy bestehen aus Inoxstahl und alle Bestandteile sind aus gebrauchsfesten Materialien hergestellt.

Ergonomisch: Die Sahnemaschinen Creamy sind klein, brauchen nicht viel Platz und sind einfach zu bedienen.

Vielseitig: Mit den Sahnemaschinen Creamy kann ohne die Verwendung von zusätzlichem Zubehör abwechselnd Schlagsahne, Mousse oder Parfait hergestellt werden.

Technologisch ausgereift: Die Technologie der Sahnemaschinen Creamy basiert auf dem patentierten System der Kühlung der Mischwalze und der Zapfeinheit. Hochleistungsfähige Pumpe zum Mischen von Luft und Flüssigkeit, und je nach Modell mit manuell oder zeitlich einstellbarem Sahneauswurf.

Zuverlässig: Die Sahnemaschinen Creamy verlangen keine Wartung durch einen Fachmann und jeder Anwender kann die Sahnemaschine in wenigen Minuten auf einfache Weise bedienen und reinigen.

Preisgünstig: Im Handumdrehen erhöhen sie das Sahnevolumen. Die Modelle Creamy sind außerordentlich rentabel und preisgünstig, genügen allen Bedürfnissen und sind gleichzeitig für jede Brieftasche geeignet.



CREAMY 1

CREAMY 2

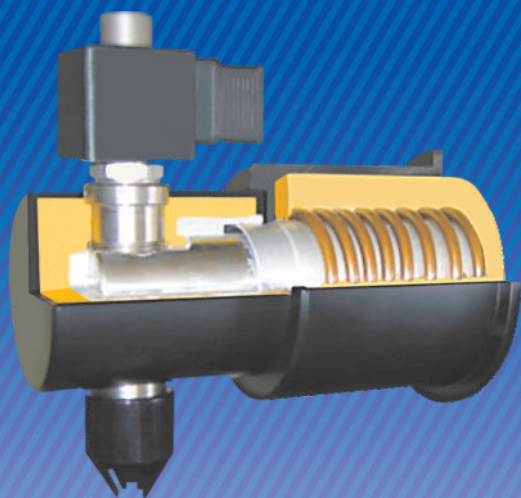
CREAMY 5

Modello Model Modell	Contenitore per panna Cream container Sahnebehälter	Prestazioni Performance Aufführung	Tensione Current Spannung	Peso netto Net weight Nettogewicht	Dim. L/P/A Dim. W/D/H Dim.B/T/H	Dim.Imballaggio Packaging Dim. Dim.verpackung	Peso lordo Gross weig. Bruttogewicht
	l	l/min	Volt/Hz/Ph***	kg	mm	mm	kg
CREAMY 1	1,5	1	230/50/1	27	245/330/440	620/340/680	34
CREAMY 2	1,5	1	230/50/1	27	245/330/440	620/340/680	36
CREAMY 5	5	1	230/50/1	35	320/405/490	530/430/720	46

Le capacità produttive dichiarate sono solo indicative, in quanto dipendenti dalle condizioni operative e dai prodotti impiegati.

The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used.

Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits – und Produktbedingungen abhängig.



Raffreddamento brevettato

Refrigerazione garantita fino al naso erogatore. (Brevetto Europeo n° 0583506)

Patented cooling

Safe refrigeration up to the garnishing nozzle. (European patent-No. 0583506)

Patentierte Kühlung

Refrigeration, bis die Nase Auslauf garantiert. (Europäisches Patent Nr. 0583506)



ItalianGelato

DESIGN & EQUIPMENT CONCEPTS

Italian Gelato Concepts Pty Limited
Unit 1, 37 Mortimer Road, Acacia Ridge Qld 4110
Office: +61 (0) 7 3162 7724
Fax: +61 (0) 7 3162 7751
Email: info@italiangelato.com.au



VALMAR GLOBAL d.o.o.
Dombrava 1a, 5293 Volčja Draga, Slovenija
tel.: +386 5 331 17 77, fax: +386 5 331 17 78
e-mail: info@valmar.eu
<http://www.valmar.eu>