

Type Modello	Quantity of liquid mass kg/cicle Mischela introdotta min-max kg	Quantity of produced Ice Cream /cicle Gelato prodotto min-max l	Capacity Gelato prodotto kg/h	Capacity Gelato prodotto l/h	Electric Connection Allaccia. elet. Volt/Hz/Ph ****	Speeds of mixer electric motor No. marce	Installed power Potenza instalata KW	Condensatore acqua* Water condenser*	Dimension Dimensioni	Net weight Peso netto
ICE CREAM MACHINES MANTECATORI										
SNOWY 6	2 - 6	3 - 8,5	12 - 36	25 - 50	400/50/3	2	3,7	si/yes*	1275/440/790	210
SNOWY 9	3 - 9	4 - 12,5	18 - 54	25 - 75	400/50/3	2	6	si/yes*	1275/610/870	280
SNOWY 11	3 - 11	4 - 15,5	24 - 66	34 - 92	400/50/3	2	7	si/yes*	1275/610/870	288
SNOWY 14	3 - 14	4 - 20	24 - 84	35 - 135	400/50/3	2	9,7	si/yes**	1355/610/955	330
SNOWY 17	3 - 17	4 - 24	30 - 102	42 - 143	400/50/3	2	9,7	si/yes**	1355/610/1055	370
SNOWY 19	4 - 20	6 - 28	40 - 120	56 - 168	400/50/3	2	13,5	si/yes**	1355/610/1055	470

ICE CREAM MACHINES WITH PASTEURISING TUB MANTECATORI CON PASTERIZZATORE										
SMARTY 6	2 - 6	3 - 8,5	12 - 36	25 - 50	400/50/3	2	7,3	si/yes*	1377/610/860	280
SMARTY 9	3 - 9	4 - 12,5	18 - 54	25 - 75	400/50/3	2	9	si/yes*	1377/610/860	302
SMARTY 11	3 - 11	4 - 15,5	24 - 66	34 - 92	400/50/3	2	11,7	si/yes*	1377/610/860	310
SMARTY 14	3 - 14	4 - 20	25 - 84	35 - 135	400/50/3	2	16,4	si/yes**	1377/610/955	407
SMARTY 17	3 - 17	4 - 24	30 - 102	42 - 143	400/50/3	2	20,9	si/yes**	1437/610/1055	422

PASTERIZATORY PASTERIZZATORI										
SWEETY 60 digit	20 - 60	20 - 60			400/50/3	2	7,5	si/yes*	1030/350/950	155
SWEETY 130 digit	30 - 130	30 - 130			400/50/3	2	12,5	si/yes*	1030/520/950	206

AGEING VATS REIFEWANNEN TINI DI MATURAZIONE										
SWEETY AGE 60 digit	20 - 60	20 - 60			230/50/1	1	0,6	si/yes*	1030/350/950	105
SWEETY AGE 130 digit	40 - 130	40 - 130			230/50/1	1	0,9	si/yes*	1030/520/950	175

* Optional also air.
** On request different tension and frequency are possible

* Luftkondensator möglich - die Maschinendimensionen
verändern sich dadurch
** Andere Spannungen und Frequenzen auf Wunsch

* Possibile installazione del condensatore ad aria - in questo
caso cambiano le dimensioni della macchina.
** A richiesta sono possibili tensioni e frequenze diverse

* Mogućnost isporuke sa zračnim kondenzatorom.
** Po narudbi strojevi različiti frekvencija i napona.

* Možnost zračnega kondenzatorja - v tem primeru se
spremenijo dimenzije stroja.
** Po naročilu možno tudi druge frekvence in napetosti.

The producer reserves the right to modification without
previous notice.
All details in prospectus are informative.

Der Hersteller behält sich Recht von technischen
Änderungen ohne vorheriger Benachrichtigung.
Die Angaben im Prospect sind informativ.

Il produttore si riserva il diritto alle modifiche senza preavviso.
I dati sopra citati sono soltanto informativi.

Proizvodač si pridržava pravo promjena bez upozorenja.
Podaci u tabeli su informativni.

Proizvajalec si pridržuje pravico do sprememb
brez predhodnega opozorila.
Podatki v tabeli so samo informativni.

The production on hour may vary regarding the
temperature, type of mixture and increase of the volume
of ice cream.

Die Stundenproduktion variiert hinsichtlich der
Temperatur, Typ der Mischung und Vergrößerung
des Eisvolumens.

La produzione all' ora può variare secondo la temperatura,
il tipo della massa e secondo l' aumento del volume del gelato.

Količina proizvoda na sat ovisi o temperaturi, tipu smjese
i porastu volumena sladoleda.

Proizvodnja na uro lahko niha glede na temperaturo,
vrsto zmesi in porastu volumna sladoleda.



VALMAR GLOBAL d.o.o.
Dombrava 1a
5293 Volčja Draga, SLOVENIJA
tel.+386 (5) 3311777
fax.+386 (5) 3311778
e-mail: info@valmar-global.com
http://www.valmar-global.com



SMARTY 11



www.valmar-global.com

The distinguishing features of the new generation of pasteurising and maturing machines are: their indirect heating or cooling systems which use a liquid medium for the transmission of heat; their large capacity; their ingenious designs which ensure that the ice cream is completely free of bacteria and is of a high quality; and lastly, a completely digitalized control system used in the five most important stages in the production of ice cream.

1. Pasteurisation at + 65°C
2. Pasteurisation at + 85°C
3. Intermediate pasteurisation
4. Special modifiable programmes for up to + 95°C
5. Cooling of the mixture to + 4°C and maturing

In the event of a power failure, digitally stored data and set measures are restored when the electricity is turned on again. If the parameters for the temperature and time are still valid, the machine continues with the programme; if this is not the case, it issues an error warning.

La nuova generazione di Pastorizzatori e di Tini di maturazione, si distingue per il riscaldamento-raffreddamento di tipo "indiretto" tramite un elemento di trasporto termico, per la grande capacità, per la cura dei dettagli che garantiscono l'indiscutibilità della lavorazione, l'alta qualità della miscela prodotta ed un perfetto controllo delle cinque fasi più importanti della preparazione delle miscele.

1. Pastorizzazione a +65°C
2. Pastorizzazione a +85°C
3. Pastorizzazioni intermedie
4. Programmi speciali impostabili fino a +95°C
5. Raffreddamento della miscela a +4°C e mantenimento per la maturazione.

Durante un'eventuale mancanza di corrente elettrica, il modulo elettronico manterrà l'impostazione. Al ritorno della corrente, al controllo, se i parametri della temperatura e del tempo trascorso sono ancora validi, il modulo elettronico continuerà il programma, altrimenti ci avviserà dell'errore verificatosi.

Die neue Generation der Pasteurisierer und Reifewannen steuern mit digitaler Technik die fünfwichigsten Herstellungsphasen und garantiren durch die indirekte Erwärmung bzw. Abkühlung mittels eines flüssigen Mediums eine perfekte Qualität der Eismasse.

1. Pasteurisierung bei +65°C
2. Pasteurisierung bei +85°C
3. Zwischenpasteurisierung
4. regulierbare Zusatzprogramme bis zu +95°C
5. Abkühlung der Mixtur auf +4°C und Reifung

Bei eventuellem Stromausfall bleiben die Einstellungen gespeichert, bei erneuerter Inbetriebnahme wird, wenn die Parameter Temperatur und Zeit noch übereinstimmen. Der Herstellungsprozess wird fortgesetzt oder die Maschine meldet eine Fehlstörung.



Novu generaciju pasterizatora i strojeva za sazrijevanje odlikuju posredno zagrijavanje odnosno hlađenje preko tekućeg medija za prijenos topline, visoki kapacitet, odlična rješenja detalja koji osiguravaju besprijekornost i visoku kakvoću mase za sladoled kao i potpuno digitalno upravljanje svih najznačajnijih faza pripreme mase.

1. pasterizacija + 65°C
2. pasterizacija + 85°C
3. međufazna pasterizacija
4. posebni programi do + 95°C
5. hlađenje mase na + 4°C i sazrijevanje

Pri eventualnom nestanku električne energije elektronika pamti postavljene vrijednosti i prilikom ponovnog uključjenja, ukoliko parametri temperature odgovaraju, nastavlja program ili upozorava na grešku.

Good firm ice cream, perfectly blended Our long experience, broadened by our clients' requests, has allowed us to produce a machine for the most exacting ice cream maker.

Wirklich trockenes Eis und perfekte Eisbereitung. Die jahrelang dank unserer Kundenvorschläge erweiterte Erfahrung hat uns in die Lage gesetzt, eine Eismaschine aufzubauen, die die Bedürfnisse des sogar anspruchvollsten Kunden befriedigen kann.

Gelato bene asciutto e mantecazione perfetta. L'esperienza maturata nel tempo, arricchita dalle richieste dei ns. clienti, ci ha consentito di realizzare una macchina per i gelatieri più esigenti.

Odlično izmiješan sladoled ispravne tvrdoće.

Naši dugogodišnji pokusi, koje smo poduzimali kako bismo slijedili želje naših kupaca, omogućili su nam da proizvedemo stroj za sladoled koji će zadovoljiti i najzibirljivije slastičare.

Odlično zmešan in pravilno trd sladoled je rezultat dolgoletnih izkušenj, obogatenih z željami najzahtevnejših priznanih slaščičarjev.

Ample openings both in the hopper, for easier filling, and in the transparent window, to check and rapidly extract the ice cream.

Weite Öffnungen, auf dem Trichter zum leichten Einfüllen der Eismischung und auf dem durchsichtigen Turchen um das Eis schnell zu kontrollieren bzw. herauszunehmen.

Ampie aperture, nella tramoggia per un riempimento più agevole e nello sportellino trasparente, per controllare ed estrarre velocemente il gelato.

Veliki otvori omogućuju brzo, jednostavno i praktično punjenje stroja. Otvor za praznjenje sladoleda također je velik, a zatvoren je prozornim poklopcem, tako da se stalno može pratiti proces.

Velike odprtine omogočajo enostavno in praktično polnjenje stroja. Odprtina za praznjenje sladoleda je prekrita s prozornim pokrovom skozi katerega lahko nadzorujete proces.



SWEETY 130 digit



SNOWY 11



The extreme simplicity of user-friendly controls. From the production position you need only to switch to extraction when the machine rings a bell. And if you are busy, the machine will keep the ice cream ready for extraction, turning the compressor on and off when necessary. Compressor reducer for small quantities Starting with the SNOWY 14 model and by request, we can mount a reducer that will allow you to produce minimum quantities of ice cream, so small as to be unbelievable, and as creamy as larger quantities would be.

Ganz einfach zu benutzende Schalttafel. Von der "Eisbereitung" Position wird das Eis fertig, nachdem ein Klingelanlage piepst und falls Sie gleichzeitig beschäftigt sind, bleibt das Eis herausnehmbar, da sich der Kompressor automatisch -wenn notwendig- wiedere schaltet. Kompressorminderer für die Herstellung von geringeren Eismengen ab dem Modell SNOWY 14, nur nach Wunsch, stellen wir einen Leistungsminderer ein, der unvorstellbar geringe aber immer sahnige Eismengen ermöglicht.

Estrema semplicità dei comandi intuitivi. Dalla posizione di produzione sarà sufficiente passare in estrazione quando la macchina vi avvisa con il suono di un cicalino; e se siete impegnati, la macchina manterrà il gelato pronto per L'estrazione, accendendo e spegnendo automaticamente il compressore, quando necessario. Riduttore del compressore per le minime quantità. Dal modello SNOWY 14, su richiesta, montiamo un riduttore che vi consentirà di produrre quantità minime di gelato, inimmaginabili, ed alla stessa cremosità.

Vrlo jednostavna uporaba - iz položaja proizvodnje sladoleda možemo nakon sto nas stroj zvučnim signalom upozori da je sladoled gotov - prijeći u položaj brzog praznjenja. Ako nemamo vremena odmah reagirati, stroj će automatski održavati temperaturu i tvrdoću sladoleda. Za manje količine sladoleda predviđena je redukcija hlađenja.

Po narudžbi možemo u vas stroj ugraditi redukciju hlađenja (od modela SNOWY 14 na dalje) tako da ćete i u velikim strojevima moći proizvesti manje količine sladoleda.

Uporaba je zelo enostavna. Z zvočnim signalom nas stroj opozori, da je sladoled narejen. Iz pozicije za izdelavo sladoleda preidemo na pozicijo hitrega izmetavanja. Če smo zasedeni z drugim delom bo stroj avtomatsko vzdrževal sladoled na pravilni temperaturi in trdoti. Za manjše količine sladoleda je v velikih strojih predvidena redukcija hlajenja, ki vam jo od modela SNOWY 14 naprej vgradimo po naročilu.



Large-sized compressor and mixer motor. These allow problem-free work both in tropical climates and in continuous repetitive cycles.

Compressore e motore di miscelazione ampiamente dimensionati, per lavorare tranquili sia con climi tropicali sia a cicli continui per lungo tempo.

Überdimensionierter Kompressor und Motor für eine hohe Betriebssicherheit sowohl bei Tropenklima als auch bei Dauerbenutzung.

Pogonski motor i kompresor optimalno su dimenzionirani Stroj se može koristiti kako u tropskim tako i u bilo kojim drugim klimatskim uvjetima, sto omogućuje kontinuiranu proizvodnju sladoleda punim kapacitetom.

Pogonski motor in kompresor sta optimalno dimenzionirana, da boste lahko dolgo delali sladoled pa čeprav živite v krajih s tropsko vročino.



A long-lasting spatula, ease and speed in cleaning, guaranteed hygiene.

Thanks to the special self-centring spatula, which lasts three years without maintenance, all the ice cream can be completely extracted and thorough, simple cleaning can be carried out, without needing to disassemble any parts.

Dauerhafte Spachtel, einfach und schnell beim Spülen, garantiert hygienisch. Dank der selbstzentrierenden Spachtel, die drei wartungsfreie Jahre lang die ganze Eismasse herausnimmt, können Sie sorgfältige Reinigungen mit äußerster Einfachheit durchführen, ohne Maschinenteile zu demontieren.

Spatola a lunga durata, semplicità e velocità nei lavaggi, igienicità assicurata. Grazie alla speciale spatola autocentrante, che con una durata di tre anni senza manutenzione estrae completamente tutto il gelato. Potrete effettuare lavaggi accurati con estrema semplicità senza dover smontare alcun particolare.

Specijalna dugotrajna mješalica Pri normalnoj uporabi trajnost mješalice jest oko 3 godine, bez ikakva održavanja. Osim toga sama se centrira i kad izbaci sladoled čisti sve iz cilindra. Na taj način je higijena osigurana jednostavnim i brzim pranjem bez rastavljanja mješalice.

Posebno mešalo, ki ima ob normalni uporabi, brez posebnega vzdrževanja, življenjsko dobo tri leta. Mešalo se samo centrira in pri izmetavanju popolnoma izprazni valj. Enostavno ga lahko operemo brez razdiranja in s tem zagotovimo brezhibno čistočo.



Enlarged condenser/heat exchanger This allows a considerable saving of water for cooling - conserving a resource which is becoming more and more precious and expensive.

Verstärkter Kondensator- Wärmeaustauscher für eine beachtliche Ersparnis des Kühlwassers, da sich es wirklich lohnt, mit einem zukünftig immer teureren Gut hauszuhalten.

Condensatore-scambiatore di calore maggiorato, per un considerevole risparmio d'acqua di raffreddamento, perché è giusto risparmiare un bene così prezioso, che costerà sempre piu' caro nel tempo.

Povečani izmjenjivač topline Zbog štednje vode u stroj smo ugradili veće izmjenjivače topline, jer voda postaje sve dragocjenija.

Povečan kondenzator - izmenjevalec toplote pomaga pri varčevanju z vodo, ki postaja vse bolj dragocena dobrina.



SNOWY 17



For those who wish an ice-cream machine with a pasteurising tub our new SMARTY machine has an ample top-loading tub, placed no farther than 9 cm. from the edge of the machine. This affords very easy access for filling and washing. To avoid unpleasant accidents our ingenious pouring system gently moves with the door of the mixer-blender when it opens and closes. There is therefore every reason to expect this model to be as enthusiastically received by ice-cream producers as the SNOWY model was.

Wer eine Eismaschine mit Pasteurisierapparat wünscht, kann jetzt die neue SMARTY finden, mit einem grossen Becken, das von oben eingefüllt wird, dem Maschinenbord sehr nahe (nur 9 cm!) d.h. also sehr praktisch bei der Eiszutateneinfüllung und auch bei der Reinigung der Maschine. Um gefährliche Versäumnisse zu vermeiden, gibt es eine geniale Rohrleitung, die umgänglich das Auf- bzw. Zumachen des Turchen der Eisbereiter nachgeht. Es gibt daher jede Vorbedingung, dass dieses Modell den Kunden dasselbe Interesse wie Modell SNOWY wecken wird.

Per chi desidera una macchina da gelato con vasca pastorizzatore, oggi può scegliere la nuova SMARTY, con un'ampia vaschetta a carica dall'alto, vicinissima al bordo macchina (solo 9 cm!) e quindi comodissima da raggiungere nel riempimento ed altrettanto comoda nelle operazioni di lavaggio. Per evitare pericolose dimenticanze, un geniale condotto di travaso, segue docilmente il portello del mantecatore durante l'apertura e chiusura. Ci sono quindi tutte le premesse perché anche questo modello, susciti lo stesso entusiasmo dei gelatieri ottenuto dal modello SNOWY.

Nudimo vam nove modele strojeva s ugrađenim pasterizacijskim loncem serije SMARTY. Vrlo su praktični, jer se pune odozgo, a pasterizacijski lonac je ugrađen vrlo blizu prednje strane stroja (samo 9 cm), što znatno olakšava punjenje i čišćenje. Pri otvaranju vrata stroja za sladoled, savršeno konstruirana cijev za punjenje slijedi kretanje vrata, sto onemogućuje oštećenja pri nepažljivom postupku. Na taj su način ispunjeni svi uvjeti kako bi i ovaj stroj vrhunski slastičari isto tako dobro prihvatili i cijenili kao i stariji model SNOWY.

Ponujamo vam nove modele strojev z vgrajenim pasterizatorjem iz serije SMARTY. Stroji se polnijo od zgoraj, posoda za pasterizacijo pa je samo 9 cm od prednje stranice, kar omogoča enostavno polnjenje in čiščenje. Pri odpiranju stroja, genialno skonstruirana povezovalna polnilna cev sledi gibu vrat in preprečuje poškodbe, če smo pozabljivi. Upamo, da bo SMARTY ravno tako dobro sprejet in cenjen med vrhunskimi slaščičarji kot starejši model SNOWY.

All our machines are built with care, using the special AISI 304 stainless steel and according to E.U. regulations.

The best and most trustworthy parts available today have been chosen to give you a truly hard-working and practically indestructible machine. Free demonstrations may be requested by telephone or fax to our office; we will then contact the sales office nearest you.

Jede von unseren Maschinen ist sorgfältig aufgebaut, wir benutzen den speziellen rostfreien Stahl A1S1 304 und alle Teile sind nach CE-Norm. Die besten bzw. auf den Markt zuverlässigsten Materialien haben wir für Sie gewählt, um Ihnen eine wirkliche fast unverwüstliche Arbeitmaschine anbieten zu können. Für kostenlose Prüfungen bzw. Vorführungen wenden Sie sich an unsere Firma, die Ihnen unseren nächsten Vertreter ankündigen wird.



Tutte le nostre macchine sono costruite con cura utilizzando lo speciale acciaio inossidabile AISI 304 e nel rispetto delle norme CE.

Sono stati scelti accuratamente i componenti migliori ed affidabili, esistenti oggi sul mercato, per darvi una vera macchina da "lavoro" e quasi indistruttibile. Prove e dimostrazioni gratuite possono essere richieste telefonicamente o via fax alla nostra sede che interesserà il rivenditore a voi più vicino.

Svi naši strojevi izrađeni su od specijalnih nehrđajućih čelika AISI 304 uz primjenu normi CE. Komponente ugrađene u stroj najbolje su i najpouzdanije koje se mogu nabaviti na tržištu kako bismo vam dali siguran i neuništiv "radni stroj" za svakodnevnu uporabu. O tim proizvodima možete dobiti detaljne informacije.

Vsi naši stroji so skrbno izdelani. Uporabljamo specialna nerjaveča jekla AISI 304 in upoštevamo norme CE. Izbiramo samo najboljše komponente znanih proizvajalcev in ponujamo vam stroje, ki so dejansko neuničljivi. Na razpolago smo vam za podrobnejše informacije.



SMARTY 14

