

# GLASSFRYSARE SMARTY 16 TTi



**KOMBIMASKIN**  
Koka upp glassbasen till +85°C. Frys därefter ned glassen direkt i cylindern medan en ny glassbas pastöriseras



## Varför välja en Valmar Smarty TTi Glassfrysare?

- Högkvalitativ slutprodukt
- Tillförlitlig och hållbar
- Banbrytande teknik
- Flexibel och effektiv
- Användarvänlig digital display med automatiska program
- Energibesparande
- Enkel att rengöra

## MODELL SMARTY 16 TTi

SMARTY 16 TTi är en horisontell (frontmatad) glassfrysare där man kan tillverka glass, pastörisera en glassbas till +85°C samt värma upp en sorbetbas. Allt detta sker i **TVÅ SEPARATA OCH OBEROENDE CYLINDRAR vilket medför en hög effektivitet och enorm tidsbesparing**, såsom att man kan tillverka 3 glasskantiner (5,0 liters) på ca 10 minuter av absolut högsta möjliga kvalitet. Detta är möjligt genom att det i den översta cylindern pastöriseras glassbas och i den andra cylindern tillverkas glass, och att dessa två cylindrar arbetar oberoende av varandra.

SMARTY 16 TTi är mycket användarvänlig då allting sker via en 4.3" LCD display som dessutom är på svenska. I displayen finner man program för glass, pastörisering med mera. Dessa program har förprogrammerade parametrar för att säkerställa ett perfekt slutresultat. Inställningarna kan anpassas efter egna krav, samt lagras. Displayen har tydliga och enkla ikoner där du som användare kan spara dina egna favoritprogram. Enkel rengöring efter användning, då de flesta delarna tål maskindisk.

Oavsett mängd, 3,0 kg eller 16,5 kg, så blir slutprodukten FULL-ÄNDAD; en perfekt struktur där glassen är utsökt krämig och len och som alla glass tillverkare vill ha; en "torr" glass.

### Detta kan du göra med en SMARTY 16 TTi:

- Tillverka Glass (3 glasskantiner a 5,0 liter/frysning)
- Pastörisera glassbas till +85°C
- Värma en sorbetbas till +65°C

## TEKNISK DATA

ARTIKELNUMMER	SMARTY16TTIVA
MODELL	<b>SMARTY 16 TTi</b>
BESKRIVNING	Kombinerad, horisontell glassfrysare, golvmodell, TTi-line
KAPACITET	<b>3,0-16,5 kg/frysning (cycle)</b> 18,0-100,0 kg/h
GLASSFRYSNING	<b>JA</b>
UPPVÄRMNING (övre cylinder)	<b>JA, max 98° C</b>
UPPVÄRMNING (nedre cylinder)	<b>NEJ</b>
SPÄNNING	400 V /3/50Hz
SÄKRING	3 x 32 A
EFFEKT	20 kW
KYLNING	<b>Vatten</b>
ANSLUTNING TILL VATTEN	<b>JA</b>
ANSLUTNING TILL AVLOPP	<b>JA</b>
MÅTT (bredd x djup x höjd)	613 x 1080 x 1460 mm
VIKT	420 kg
GARANTI	1 år, mer info på vår hemsida under leveransvillkor
PRIS	Kontakta våra auktoriserade återförsäljare

Rekommenderad pastörisator till denna modell är en 130 liters, Sweety 130 TTi, alternativt en 180-liters pastörisator, Sweety 180 TTi.

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