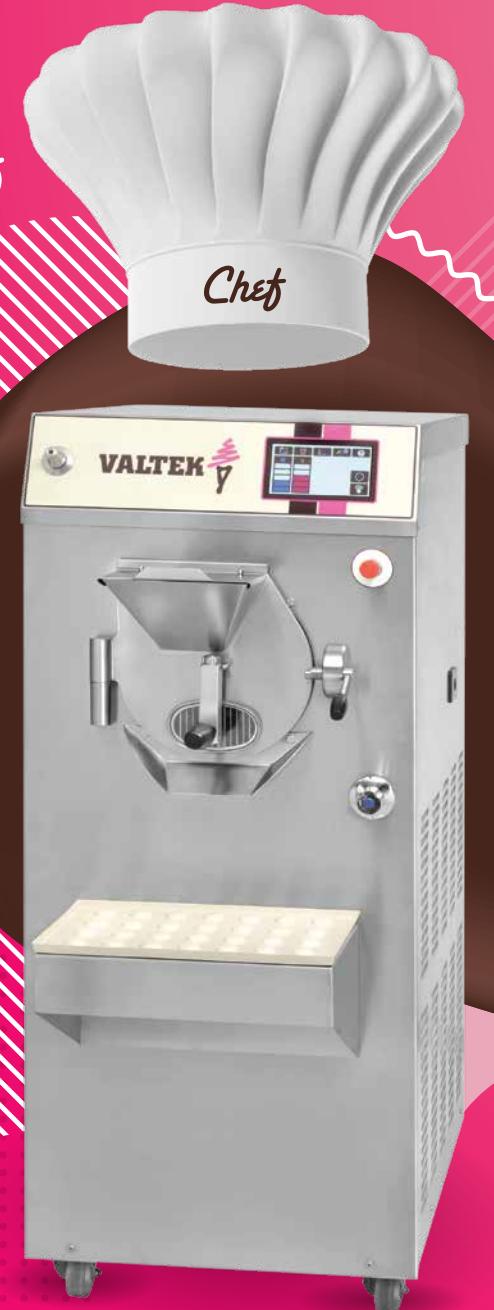


Komplimente an den Küchenchef



Modernste Technologie
für die beste Gelato
und Eiscreme

Produkt-
katalog
2020

Tradition, Wissen, Know-how und Qualität



Valmar's frühe Chargenfroster aus dem Jahr 1984

Der Beginn von VALTEK Eismaschinen geht auf das Jahr 1984 zurück als die Unternehmensgründer ihre erste Eiscrememaschine bauten. 1991 gründeten sie das Unternehmen Valmar in Solkan, als Slowenien seine Unabhängigkeit erlangte.

Die erste, von uns hergestellte Maschine ist immer noch in Betrieb und darauf sind wir stolz. Wir nehmen einen Spitzenplatz ein unter den führenden und innovativsten Unternehmen der Eisbranche. Die Mission unseres Unternehmens ist es, innovative Technologien mit der handwerklichen Tradition der Konditoren zu verbinden. Wir schaffen benutzerfreundliche Lösungen durch die Entwicklung präziser Produktionsprozesse. Außerdem legen wir großen Wert auf qualitativ hochwertige und funktionale Maschinen. Besonderes Augenmerk verdient ebenso die Qualität der Materialien und der mechanischen Teile. Auch Umweltbewusstsein, Ergonomie und anspruchsvolles Design werden bei uns großgeschrieben. Unsere Produkte stehen für Energieeinsparung und Effizienz.



Marijan Ježić
CEO und Gründer



Warum sind wir seit 30 Jahren so erfolgreich am Markt?

Weil unser Erfolg auf einer Produktrückrufquote von null Prozent basiert.





Solkan, Slowenien, der Geburtsort der Valtek-Technologie

VALTEK für ein Süßes, Schönes & Unbeschwertes Leben

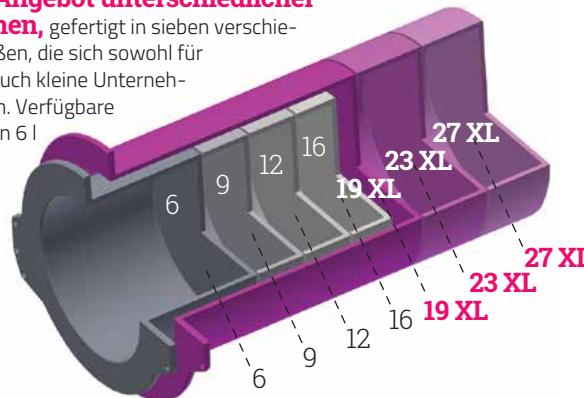
Unsere langjährige Marken- und Marktpräsenz ist das Ergebnis harter Arbeit und von Perfektion, die wir im Laufe der Jahre erreicht haben. Wir haben ein großzügiges Angebot unterschiedlicher Maschinen mit hohen Kapazitäten. Damit stellen wir die Anforderungen kleiner wie großer Unternehmen zufrieden. Basierend auf klassischer Funktionalität beinhaltet unsere neueste Produktreihe SMART-Technologien, die auf Automatisierung, Konsistenz und Anpassung fokussieren. Dadurch haben Sie die Möglichkeit, sich voll auf Ihre Kunden zu konzentrieren und Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen.



Warum VALTEK

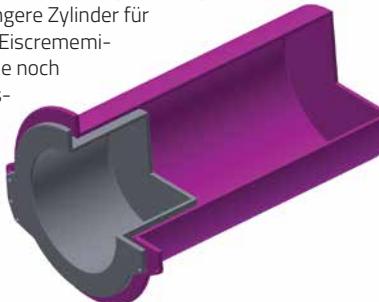
Großes Angebot unterschiedlicher Maschinen,

gefertigt in sieben verschiedenen Größen, die sich sowohl für große als auch kleine Unternehmen eignen. Verfügbare Modelle von 6 l bis 27 l.



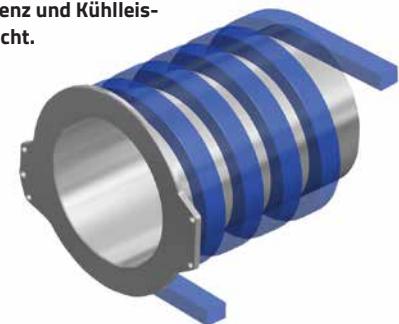
Der Zylinder - das Herzstück der Maschine

ist sogar im XXL-Format verfügbar. Größere Maschinen mit 19 und 27 Litern Fassungsvermögen verfügen über breitere und längere Zylinder für größere Mengen an Eiscrememischung, wodurch eine noch bessere Produktionsqualität gewährleistet wird.



Das erstklassige Kühlsystem

dehnt das Kühlgas direkt auf den Zylinder aus. Dadurch werden **maximale Kühlleffizienz und Kühlleistung erreicht**.



Benutzerfreundlich durch ergonomisches Design, einfach zu bedienen, sowohl für Anfänger als auch für Spitzenköche.



Hoher Wirkungsgrad durch spezielle Konstruktion für Zylinder und Schlägel. Dies ermöglicht eine schnelle, praktische und vollständige Extraktion der Eiscrememischung aus dem Zylinder.



Die monolithischen Zylinder und die Frontplatte sind aus extrem hochwertigen Materialien gefertigt. Dieses Konzept gewährleistet einen **langfristigen Betrieb der Maschine, lückenlosen Schutz und ein hohes Maß an Hygiene**.



**Zuverlässige,
qualitativ hochwertige
Maschinen** mit klaren
Linien und ansprechendem
Design aus **unverwüstlichem
Edelstahl**.

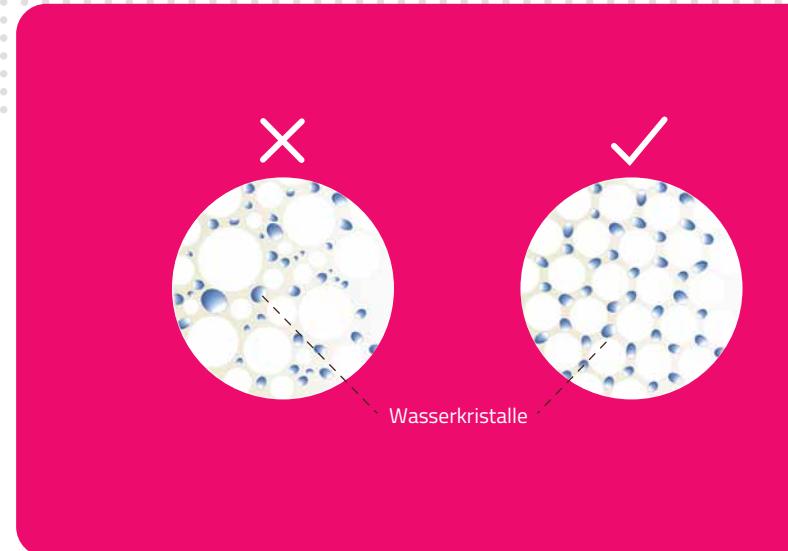


Einsparungen garantiert

- Geringer Energieverbrauch
- Geringer Wasserverbrauch
- Lange Wartungsintervalle
- Lange Lebensdauer der mechanischen Teile



Einfache Reinigung von
Edelstahlteilen in der **Geschirrspülmaschine**.
Zwei flexible Schläuche für die Wasserausgabe
ermöglichen die direkte Reinigung einer
Maschine mit Warmwasser.



**VALTEK = Glattes,
kompaktes und langlebiges
Eis** durch das Valtek-Kühlsystem und
den Schläger, der dafür sorgt, dass das
Wasser zu **winzigen, gleichförmigen
Eiskristallen gefroren wird**.



**Einzigartige
computergesteuerte Maschinen**
mit intelligenter Technologie für trockenes
und cremiges Eis.



VALTEK - Sweet Art Academy
Schulung durch erfahrene Köche aus der
Eisbranche.

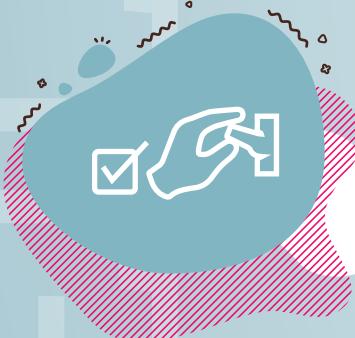
VALTEK UNI

Ein zuverlässiger Klassiker



Valtek UNI ist die richtige Wahl für alle, die eine mechanisch gesteuerte Maschine bevorzugen - es ist der altbekannte, zuverlässige Klassiker!





Die mechanische Steuerung

der Valtek UNI-Maschine ermöglicht es dem Benutzer, die Maschine auf einfache Weise zu steuern und gleichzeitig die volle Kontrolle über den Arbeitsprozess zu haben.



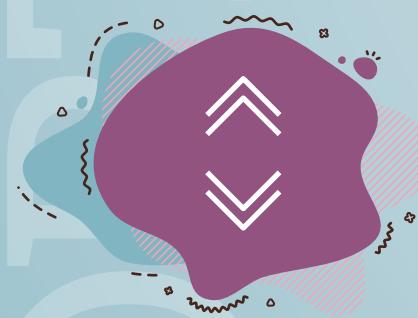
Einfache Wartung

Ersatzteile sind leicht verfügbar und die Maschine ist leicht zu reparieren. Dies macht den VALTEK UNI Chargenfroster äußerst wettbewerbsfähig und erschwinglich.



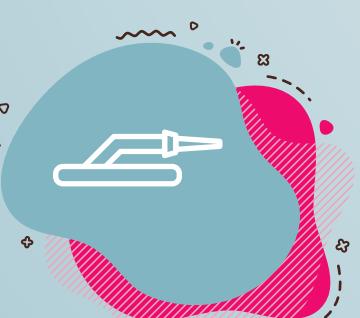
Einstellbare Kühltemperatur

Die Temperatur kann angepasst werden, um verschiedene Arten von Eiscreme zuzubereiten: niedrigere Kühltemperatur für milchbasierte Eiscreme und höhere Kühltemperatur für fruchtbasierte Eiscreme und Sorbet.



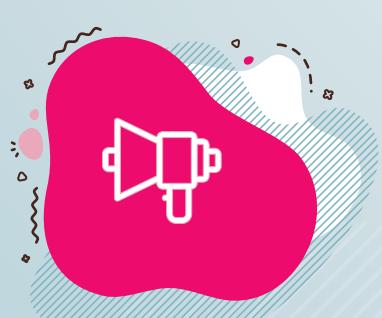
Einfache Temperaturreinstellung

Die Temperatur kann durch Drehen eines Zifferblattes einfach eingestellt werden. Einfache Bedienung ohne aufwändige Elektronik.



Einfache Reinigung

Durch Verwendung eines flexiblen, eingebauten Schlauches kann problemlos die gesamte Oberfläche der Maschine gewaschen werden, was makellose Sauberkeit und Hygiene gewährleistet.



Summton

warnt den Benutzer, dass das Eis zubereitet wurde und bereit für die Extraktion ist.

Die Produktionskapazitäten können je nach Mischung und Temperaturen variieren. **VALTEK UNI**

MASCHINENKAPAZITÄT

	Menge pro Zyklus				Kapazität pro Stunde	
	EISCREME-MISCHUNG min kg	EISCREME-MISCHUNG max kg	PRODUZIERTE EISCREME min l	PRODUZIERTE EISCREME max l	EISCREME-MISCHUNG max kg/h	PRODUZIERTE EISCREME max l/h
UNI 6/35	1,5	6	2,1	9	35	54
UNI 9/55	2	9	2,8	13,2	55	75
UNI 12/75	3	12	4,2	16,8	75	102
UNI 16/100	4	15	5,6	23,8	100	138
UNI 19XL/120	5	19	7	26,6	120	168
UNI 23XL/140	6	23	8,4	32,2	140	196
UNI 27XL/150	7	27	9,8	37,8	150	210

TECHNISCHE DATEN

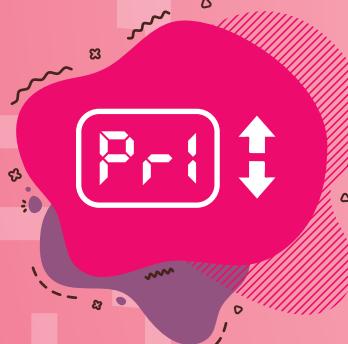
	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS L1, L2, L3, N, PE Volt / Hz / Wh	MISCHER-DREH-ZAHL kW	LEISTUNG kW	KONDENSATOR	NETTO-GEWICHT kg	ABMESSUNGEN (mm)		
						Höhe	Breite	Tiefe
UNI 6/35	400/50/3	2	4,1	Wasser	225	1340	520	860
UNI 9/55	400/50/3	2	7	Wasser	260	1340	520	860
UNI 12/75	400/50/3	2	8,5	Wasser	290	1340	520	860
UNI 16/100	400/50/3	2	10,5	Wasser	315	1420	610	955
UNI 19XL/120	400/50/3	2	11,6	Wasser	370	1420	610	955
UNI 23XL/140	400/50/3	2	13,6	Wasser	450	1420	610	1055
UNI 27XL/150	400/50/3	2	14,8	Wasser	520	1420	610	1155

VALTEK DIGI

Digitale Technologie für cremiges Speiseeis

Valtek DIGI ist ein Chargenfroster, der Sie davon überzeugen wird, dass die Elektronik auf Ihrer Seite ist.

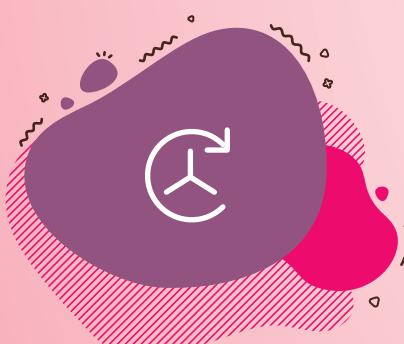


**Die digitale Steuerung**

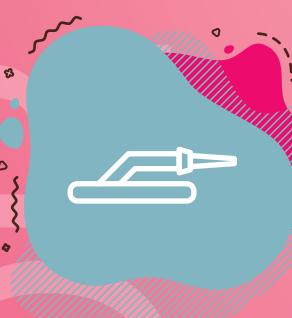
Arbeitsvorgangs auf einem Display ermöglicht schnelle Updates. Auf dem Display werden Benachrichtigungen und Diagnosen angezeigt.

**Der Beater Rotation Inverterer**

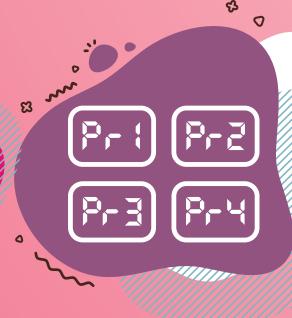
möglicht mehrere Mischgeschwindigkeiten für verschiedene Arten von Eiscreme (Granita, Sorbet, milchbasierte Eiscremes) und verschiedene Mengen an Mischung im Zylinder. Alle Valtek DIGI XL Chargefroster sind standardmäßig mit einem Wechselrichter ausgestattet, der einen sanften Betrieb der Maschine gewährleistet.

**Die Drehzahlverstellung**

ermöglicht das Anhalten und Fortsetzen der Extraktion, wodurch der Benutzer das extrahierte Eis einfache und komfortabel dekorieren kann.

**Flexibler Reinigungsschlauch**

Dieser ermöglicht eine einfache Reinigung von Eisbehälter, Zylinder und Absaugrinne.

**Die Programmauswahl**

ermöglicht die Einstellung der Endtemperatur des Eises, der Dauer der Eisproduktion und der endgültigen Konsistenz des Eises.

**Selbstregulierende Schläger**

und Abstreifer sorgen für eine ausgezeichnete Eiscrememischung sowie für eine vollständige Extraktion (außerdem für einen sauberen Zylinder nach Abschluss der Eiscreme-Extraktion).

Die Produktionskapazitäten können je nach Mischung und Temperaturen variieren.

VALTEK DIGI**MASCHINENKAPAZITÄT**

	Menge pro Zyklus				Kapazität pro Stunde	
	EISCREME-MISCHUNG min kg	EISCREME-MISCHUNG max kg	PRODUZIERTE EISCREME min l	PRODUZIERTE EISCREME max l	EISCREME-MISCHUNG max kg/h	PRODUZIERTE EISCREME max l/h
DIGI 6/35	1,5	6	2,1	9	35	54
DIGI 9/55	2	9	2,8	13,2	55	75
DIGI 12/75	3	12	4,2	16,8	75	102
DIGI 16/100	4	15	5,6	23,8	100	138
DIGI 19XL/120	5	19	7	26,6	120	150
DIGI 23XL/140	6	23	8,4	32,2	140	180
DIGI 27XL/150	7	27	9,8	37,8	150	215

TECHNISCHE DATEN

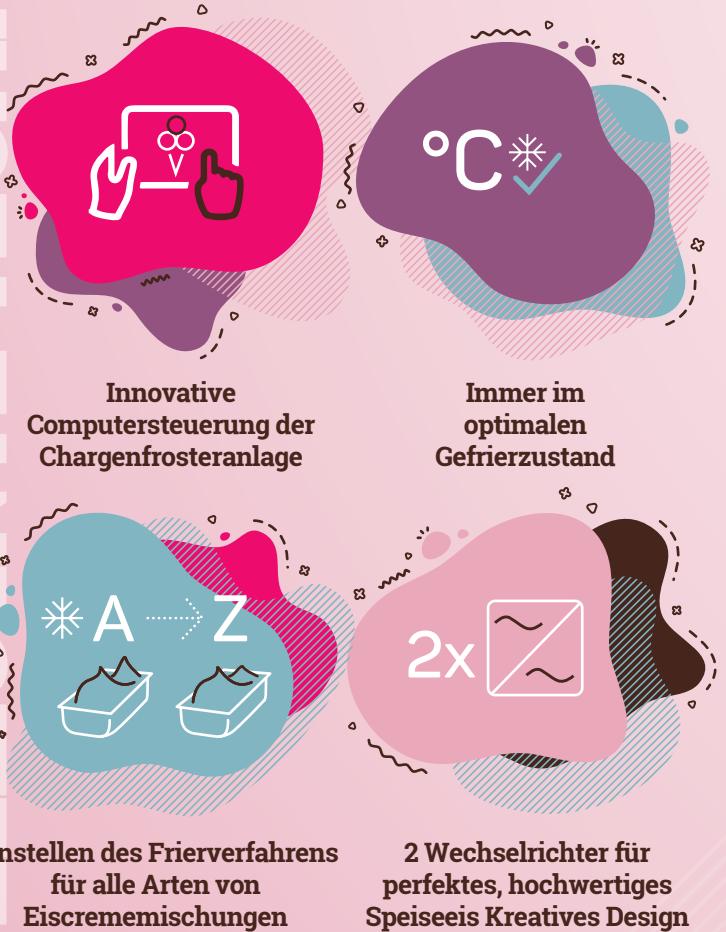
	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS L1, L2, L3, N, PE Volt / Hz / Wh	MISCHER-DREH-ZAHL	LEISTUNG kW	KONDENSATOR	NETTO-GEWICHT kg	ABMESSUNGEN (mm)	WECHSEL-RICHTER	
					Höhe kg	Breite mm	Tiefe mm	Seriell Optional
DIGI 6/35	400/50/3	2	4,1	Wasser	225	1340 520	860	■
DIGI 9/55	400/50/3	2	7	Wasser	260	1340 520	860	■
DIGI 12/75	400/50/3	2	8,5	Wasser	290	1340 520	860	■
DIGI 16/100	400/50/3	2	10,5	Wasser	315	1420 610	955	■
DIGI 19XL/120	400/50/3	Forts.	14,5	Wasser	370	1420 610	955	■
DIGI 23XL/140	400/50/3	Forts.	16,3	Wasser	450	1420 610	1055	■
DIGI 27XL/150	400/50/3	Forts.	20	Wasser	520	1420 610	1155	■

VALTEK SMART MASTER

Computergesteuerter Champion

Der Valtek SMART MASTER ist der **innovative, computergesteuerte
Chargenfroster**, der Eis **ganz nach der Maßgabe des Nutzers** herstellt.





KUNDENSPEZIFISCHE AUTOMATISCHE STEUERUNG

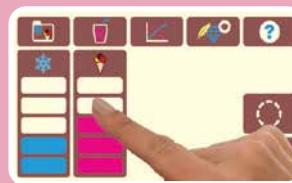
- ① Individuelle Programmeinstellungen
- ② Einstellung der Maschine zur Verwendung eigener Rezepte
- ③ Programmeinstellungen für spezielle, individuelle Rezepturen

Der Einsatz der Smart Technologie ermöglicht es, die Maschine mit dem Internet zu verbinden, sodass der **Fern-Support alle Fehler an der Maschine diagnostizieren kann.**



Einfache Programmierung für

360°
Geschmack



MANUEL

Für anspruchsvolle und spezielle Rezepte - das Eis friert mit perfekter Struktur.



EXTRA HART

Für sehr kompaktes und trockenes Eis, das in der Eisvitrine länger hält.



SCHNELL

Schnell zubereitetes Eis, konsistent und cremig, schockgefrierbereit, für kleinere und mittlere Chargenmengen.



EINFACH

Einfache voreingestellte Programme für Schokoladen- und cremige Eissorten, Joghurts und Sorbets.



VEGAN

Glattes, stabiles Eis ohne Zusatzstoffe.



GARNIERT

Einfache Dekoration von mehrschichtigen Eiswürfeln.



CREMIG

Ausgezeichnete Struktur, streichfähig und glatt. Längere Haltbarkeit in der Vitrine.



AUF FRUCHTBASIS

Gleichmäßig kristallisiert, weich.



SORBET

Kompakt, weich, langlebig in der Vitrine; wird dort nicht fest.



GRANITA

Zur Herstellung von Kaffeegranit, Zitronengranit und Fruchtgranit ohne Emulgatoren.



ALKOHOL

Ausgezeichnete Gefriereigenschaften für Rezepturen mit Alkohol, um eine perfekte Struktur zu erhalten.



Einfache Speicherung der Einstellungen:

Einstellung des Herstellungsverfahrens für verschiedene Eissorten: auf Milchbasis, Schokoladeneis, auf Fruchtbasis, auf Alkoholbasis, diabetisches Eis, Granita.



Individuelle Einstellungen, um den Betrieb der Maschine an die Kundenanforderungen und die Methoden der Speiseeisherstellung anzupassen. Individuelle Einstellungen können jederzeit geändert werden.



Extraktionskontrolle: progressive Extraktion, manuell eingestellte Extraktion, Extraktion mit Kühlung. Die Extraktion kann jederzeit vorübergehend gestoppt werden, um die perfekte Dekoration des Eises in der Pfanne vorzunehmen.



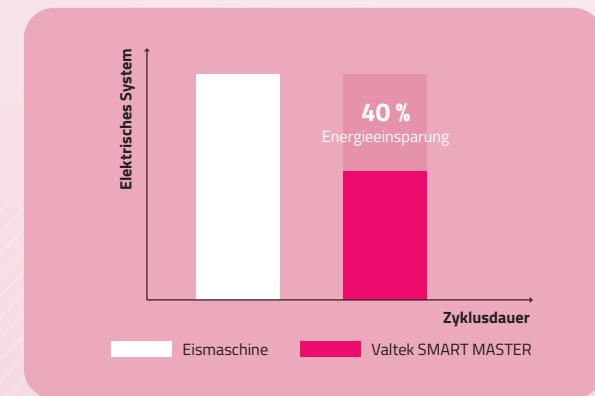
Verschiedene Mischgeschwindigkeiten

der Eiscrememischung - vom langsamen Mischen bis zum Schlagen mit hohen Geschwindigkeiten. Die Geschwindigkeit kann auf progressiv oder auf eine der Voreinstellungen eingestellt werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Die Geschwindigkeit kann in allen Phasen ohne Unterbrechung eingestellt werden.



Mehrsprachige Benutzeroberfläche

Der Benutzer kann die Sprache der Benutzeroberfläche auf dem LCD-Display auswählen.



Ökologie und Effizienz

SMART MASTER ist ein umweltfreundliches Produkt der höchsten Qualitätsklasse. Es bietet dem Anwender Flexibilität, einen optimalen Produktionsprozess und **reduzierten Energie- und Wasserverbrauch**.

VALTEK TS LCD ANZEIGE

Die Pioniere der Smart&TS LCD-Technologie haben das Produkt mit den folgenden Worten beschrieben:



Aus einem guten Chargenfroster kommt gut gemachte, leckere Eiscreme.

"Während der Extraktionsphase ist deutlich zu erkennen, dass die Eiscreme eine ausgezeichnete Struktur hat und homogen ist. Das Eis ist kompakt, trocken und voluminös. Diese Eigenschaften lassen das Eis im Schaufenster gut aussehen, die Textur ändert sich nicht und es hält länger."

Elvan Di Blasio, Pescara (Italien)



Mein SMART Chargenfroster ist aus mehreren Gründen ein ausgezeichnetes Produkt.

"Auch wenn die Maschine mit festem Eis gefüllt ist, kann ich sie anhalten und den Prozess neu starten. Ich benötige keinen Schockkühler zum schnellen Abkühlen des Eises, um es schnell im Schaufenster zu haben. Die Maschine passt die Eisproduktion automatisch an die maximale oder minimale Menge der Eiscrememischung an."

Tchoupy Ice Cream, Dion-le-Val (Belgien)



Optimale Qualität des extrahierten Eises während des gesamten Extraktionsprozesses.

"Wir benutzen die Eismaschine mit der größten Kapazität und sind sehr zufrieden. Das extrahierte Eis ist von ausgezeichneter Qualität, und was noch wichtiger ist, die Qualität bleibt während des gesamten Extraktionsprozesses unverändert: von Anfang bis Ende."

Jesús Otero, Arteixo, A Coruna (Spanien)



Vielseitig und funktionell

"Eine vielseitige Eismaschine, die es ermöglicht, die Textur und Härte der Eiscreme zu wählen, unabhängig von der Art des hergestellten Eises. Ich bin mit der Funktionalität zufrieden."

Carlos Arribas, Zarautz (Spanien)

Die Produktionskapazitäten können je nach Mischung und Temperaturen variieren.

MASCHINENKAPAZITÄT

	Menge pro Zyklus				Kapazität pro Stunde			
	EISCREME-MISCHUNG		PRODUZIERTE EISCREME		EISCREME-MISCHUNG		PRODUZIERTE EISCREME	
	min kg	max kg	min l	max l		max kg/h	max l/h	
TS LCD 9/55 & SMART MASTER 9/55	1,5	9,5	2,1	13,2	55	75		
TS LCD 12/75 & SMART MASTER 12/75	2	12	2,8	16,8	75	102		
TS LCD 16/100 & SMART MASTER 16/100	3	15	4,2	23,8	100	138		
TS LCD 19XL/120 & SMART MASTER 19XL/120	4	19	5,6	26,6	120	150		
TS LCD 23XL/140 & SMART MASTER 23XL/140	4	23	5,6	32,2	140	180		
TS LCD 27XL/150 & SMART MASTER 27XL/150	5	27	7	37,8	150	215		

TECHNISCHE DATEN TS LCD

	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS L1, L2, L3, N, PE Volt / Hz / Wh	MISCHER-ZAHL DREHZAHL Forts.	LEISTUNG kW	KONDENSATOR Wasser	NETTO-GEWICHT kg	ABMESSUNGEN (mm) Höhe Breite Tiefe	WECHSEL-RICHTER Seriell
TS LCD 9/55	400/50/3	Forts.	8	Wasser	260	1380 520 860	▪
TS LCD 12/75	400/50/3	Forts.	8,5	Wasser	290	1380 520 860	▪
TS LCD 16/100	400/50/3	Forts.	10,5	Wasser	335	1470 520 860	▪
TS LCD 19XL/120	400/50/3	Forts.	14,5	Wasser	370	1470 610 955	▪
TS LCD 23XL/140	400/50/3	Forts.	16,5	Wasser	450	1470 610 955	▪
TS LCD 27XL/150	400/50/3	Forts.	20,5	Wasser	525	1470 610 1055	▪

TECHNISCHE DATEN SMART MASTER

	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS L1, L2, L3, N, PE Volt / Hz / Wh	MISCHER-ZAHL DREHZAHL Forts.	LEISTUNG kW	KONDENSATOR Wasser	NETTO-GEWICHT kg	ABMESSUNGEN (mm) Höhe Breite Tiefe	WECHSEL-RICHTER Seriell
SMART MASTER 9/55	400/50/3	Forts.	8	Wasser	265	1415 520 860	▪
SMART MASTER 12/75	400/50/3	Forts.	8,5	Wasser	295	1415 520 860	▪
SMART MASTER 16/100	400/50/3	Forts.	10,5	Wasser	340	1500 520 860	▪
SMART MASTER 19XL/120	400/50/3	Forts.	14,5	Wasser	375	1500 610 955	▪
SMART MASTER 23XL/140	400/50/3	Forts.	16,5	Wasser	455	1500 610 955	▪
SMART MASTER 27XL/150	400/50/3	Forts.	20,5	Wasser	530	1500 610 1055	▪

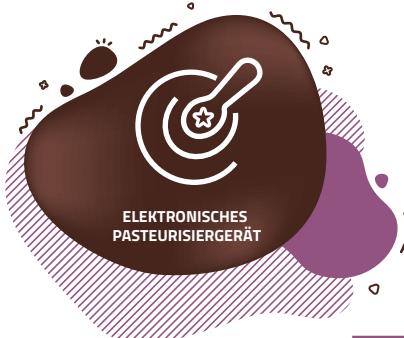


Innovative,
computergesteuerte
Chargenfrosteranlage

VALTEK TS LCD & SMART MASTER

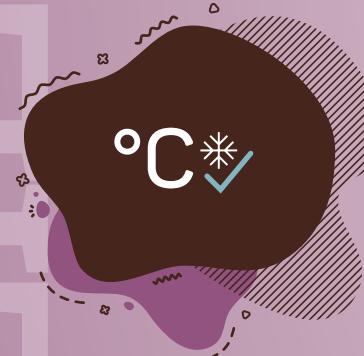
VALTEK PAST

*Meisterhaft in der Zubereitung
von Eiscrememischungen*



Die neue elektronische Technologie des Valtek PAST-Pasteurisierers ermöglicht die Pasteurisierung bis 85 °C und die Härtung verschiedener Arten von Eiscrememischungen bei 4-8 °C.





Temperierter Mischtank

Die Qualität der milchbasierten Eiscrememischung hängt von der mechanischen Ausstattung ab. Der temperierte Mischtank hat eine einzigartige Konstruktion, die ein Anhaften der Eiscrememischung an der Oberfläche und eine Veränderung des Geschmacks verhindert. Der Valtek PAST Pasteurisierer ist besonders geeignet für die Pasteurisierung kleinerer Mengen von Eiscrememischungen. Das Rührwerk sorgt für eine gute Vermischung der Fettteilchen und den Abbau der Fetttröpfchen.



Pasteurisierungsprogramm

Die elektronisch überwachte Pasteurisierung ermöglicht die Temperaturinstellung für die Herstellung verschiedener Arten von Eiscrememischungen. Das Gerät verfügt über ein Pasteurisierungsprogramm für bis zu 85 °C, geeignet für Mischungen auf Weißbasis und ein manuell wählbares Programm zur optionalen Einstellung der Heiztemperatur von 65 bis 85 °C.



Mühelose Reinigung

Der Spenderhahn kann nach Arbeitsschluss mühelos gereinigt werden.



Automatische Überwachung

Die Prozessüberwachung weist auf Abweichungen während des Pasteurisierungsprozesses hin.



Druckeranschluss

Für den Druck von Dokumentationen, die für die Einhaltung der HACCP-Richtlinien erforderlich sind.

Die Produktionskapazitäten können je nach Mischung und Temperaturen variieren.

VALTEK PAST

MASCHINENKAPAZITÄT

	TANKKAPAZITÄT	KAPAZITÄT PRO ZYKLUS
	max kg	max
PAST 60	67	20
PAST 130	139	30

TECHNISCHE DATEN

	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS L1, L2, L3, N, PE Volt / Hz / Wh	MISCHER-DREH-ZAHL	LEISTUNG kW	KONDENSATOR	NETTO-GEWICHT kg	ABMESSUNGEN (mm)
PAST 60	400/50/3	2	7	Wasser	180	1030 350 950/1100
PAST 130	400/50/3	2	12,5	Wasser	215	1030 520 950/1100

VALTEK AGE PAST

Alterungsbehälter

Valtek AGE PAST ist ein unverzichtbarer Helfer bei der Kühlung und Alterung von pasteurisierten Eiscrememischungen. Die gealterte Mischung führt zu einem besseren Geschmack und erhöht die Produktionsflexibilität. Es ist stets eine fertige Eiscrememischung zur Hand.



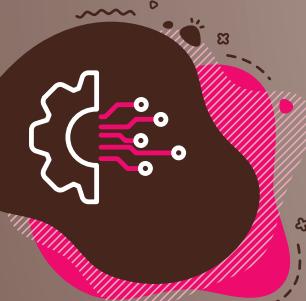
Multifunktionaler Assistent
für anspruchsvolle Anwender

VALTEK PASTOSMART



Der computergesteuerte
Multifunktions-Pasteurisierer Valtek
PASTOSMART ist ein voll einstellbarer Assistent
für die Gebäckherstellung. Er eignet sich zur
Herstellung verschiedener Eiscrememischungen,
Joghurts oder zum Erhitzen von Schokolade.





Automatische Steuerung

Valtek PASTOSMART ermöglicht die Einstellung verschiedener Prozesse wie Heizen oder Kühlen und das Halten von Temperaturen von 2 bis 97°C. Die Mischgeschwindigkeit kann mit den Start-/Stopp-Optionen eingestellt werden. Der Prozess kann an die Anforderungen des Benutzers angepasst werden.



Fern-Support

Der Einsatz der Smart Technologie ermöglicht es, die Maschine mit dem Internet zu verbinden, sodass der Fern-Support alle Fehler an der Maschine diagnostizieren kann.



Aufzeichnung von Kontrollpunkten

für HACCP, die auf einen Tablet-PC übertragen werden können. Der Datensatz wird für jeden einzelnen Benutzer angepasst.



Garantierte Einsparungen

- Geringer Energieverbrauch
- Geringer Wasserverbrauch
- Lange Wartungsintervalle
- Lange Lebensdauer der mechanischen Teile

Die Produktionskapazitäten können je nach Mischung und Temperaturen variieren.

VALTEK PASTOSMART

MASCHINENKAPAZITÄT

	TANKKAPAZITÄT max kg	KAPAZITÄT PRO ZYKLUS max kg
PASTOSMART 60	67	20
PASTOSMART 130	139	30

TECHNISCHE DATEN

	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS L1, L2, L3, N, PE Volt / Hz / Wh	MISCHER-DREH-ZAHL	LEISTUNG kW	KONDENSATOR	NETTO-GEWICHT (mm)	ABMESSUNGEN (mm)
PASTOSMART 60	400/50/3	Forts.	9,0	Wasser	185	1030 350 950/1100
PASTOSMART 130	400/50/3	Forts.	12,5	Wasser	220	1030 520 950/1100

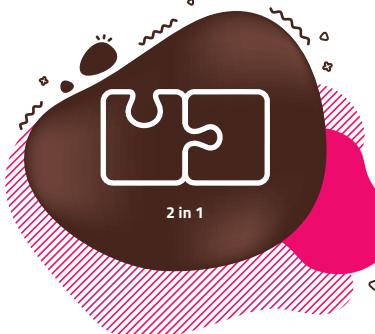


EISCREME-BASISMISCHUNGEN UND JOGHURT

weiße, gelbe, Schokoladeneis-Basismischungen, Naturjoghurt

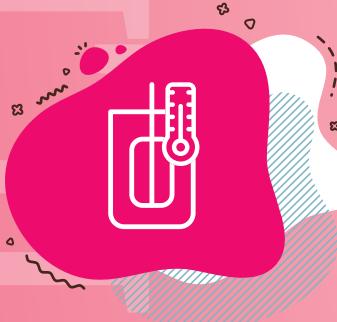
VALTEK DUO

Eine Maschine, zwei Lösungen



Valtek DUO kombiniert einen Heizzyylinder und einen Chargenfroster in einer Maschine. Das Gerät ist ideal für kleinere Mengen Eiscreme, für die Eröffnung Ihrer ersten Eisdiele und für die Erweiterung Ihres Unternehmens um ein Eisangebot.



**Heizung**

Aufheizen auf 85°C oder Programm mit einstellbarer Temperatur zwischen 65 und 92°C. VALTEK DUO ermöglicht die Einstellung der Temperatur für Eiscreme-Basismischungen oder spezielle Rezepturen.

**All-inclusive-Eiscremeproduktion**

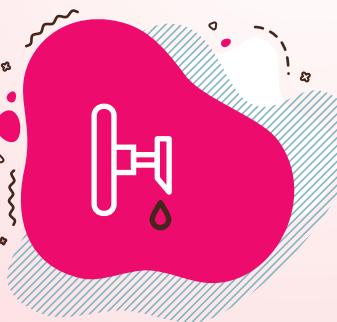
Der eingebaute Heizzyylinder ermöglicht die heiße Zubereitung von Mischungen, was zu einem **qualitativ hochwertiger, homogener Eiscreme** führt. Dies geht über reine Kälteerzeugung hinaus.

**Wirtschaftlicher Betrieb**

Die Maschine erkennt die Menge des Gemisches und optimiert die Erwärmung, was zu einem geringeren Stromverbrauch führt.

**Kontinuierliches Drehen für ein besseres Mischen**

Ein Blocker im Heizbehälter verhindert, dass das Gemisch dem Rührwerk folgt und im Behälter rotiert.

**Extraktionsbypass**

Das Produkt aus dem Pasteurisierer kann im Kühlzylinder abgesaugt werden. Der Spender kann auch gedreht werden, um das Produkt in einen Eimer zu füllen. Nützlich zum Erwärmen weiterer Produkte außer Eiscrememischungen.

Die Produktionskapazitäten können je nach Mischung und Temperaturen variieren.

MASCHINENKAPAZITÄT

	Menge pro Zyklus				Kapazität pro Stunde			
	EISCREME-MISCHUNG		PRODUZIERTE EISCREME		EISCREME-MISCHUNG		PRODUZIERTE EISCREME	
			min kg	max kg	min l	max l	max kg/h	max l/h
MECHANISCHE								
DUO 6	2	6	2,8	8,4	35	50		
DUO 9	2	9	2,8	12,6	55	77		
DUO 12	3	12	4,2	16,8	75	105		
DUO 16	4	15	5,6	22,4	100	140		
DUO 18	6	18	8,4	25,2	120	168		
ELEKTRONISCHE								
DUO 6d/35	1,5	6	2,1	8,4	5	50		
DUO 9d/55	2	9	2,8	12,6	55	77		
DUO 12d/75	3	12	4,2	16,8	75	105		
DUO 16d/100	4	15	5,6	22,4	100	140		
DUO 18d/120	6	18	8,4	25,2	120	168		

TECHNISCHE DATEN

	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	MISCHER-DREH-ZAHL	LEISTUNG	KONDENSATOR	NETTO-GEWICHT	ABMESSUNGEN (mm)
	L1, L2, L3, N, PE Volt / Hz / Wh		kW		kg	Höhe Breite Tiefe
MECHANISCHE						
DUO 6	400/50/3	2	7,8	Wasser	260	1377 610 910
DUO 9	400/50/3	2	9	Wasser	310	1377 610 910
DUO 12	400/50/3	2	11,5	Wasser	360	1377 610 910
DUO 16	400/50/3	2	16,3	Wasser	410	1377 610 1055
DUO 18	400/50/3	2	18,4	Wasser	420	1437 610 1055
ELEKTRONISCHE						
DUO 6d/35	400/50/3	2	7,8	Wasser	265	1377 610 910
DUO 9d/55	400/50/3	2	9	Wasser	315	1377 610 910
DUO 12d/75	400/50/3	2	11,5	Wasser	365	1377 610 910
DUO 16d/100	400/50/3	2	16,3	Wasser	415	1377 610 1055
DUO 18d/120	400/50/3	2	18,4	Wasser	425	1437 610 1055

VALTEK DUO

Schulung mit Tradition



Tichy Eissalon in Wien, Österreich

Das Engineering-Team von VALTEK hat in drei Jahrzehnten mit der Entwicklung mehrerer effizienter Produktionsprozesse neue Maßstäbe in der Speiseeisindustrie gesetzt.

Persönliche Betreuung während des gesamten Produktlebens ist ein wichtiger Bestandteil der VALTEK-Philosophie.

Wir sind davon überzeugt, dass die Bereitstellung von Wissen für unsere Kunden zu einer höheren Qualität des Eises und einem erfolgreichen Geschäft beiträgt.

Sie haben bei uns die Möglichkeit, Maschinen zu testen. Unsere Experten beraten Sie bei der Geräteauswahl während der Geschäftsplanungsphase. Unsere Techniker helfen bei der Einrichtung und Abstimmung der Maschine auf Ihre Rezepte und Zutaten.

Wir möchten den Grundstein für Ihren Erfolg legen und Sie in unser Trainingszentrum Sweet Art Academy einladen.

Wir bieten sowohl Grundlagenschulungen zur Eisbereitung als auch individuelle Einzelprogramme an. Alle Programme basieren auf praktischer Arbeit und Erfahrung.

Wir haben auch ein Lehrbuch mit dem Titel "Eiscreme und Eiscremeprodukte" herausgegeben, das in Bildungsprogrammen an Sekundarschulen und Fakultäten für Gastronomie und Tourismus verwendet wird.





VALTEK *SweetArt* ACADEMY

Die Schulungsmitarbeiter von VALTEK sind Branchenexperten mit exzellentem Know-how und Fachwissen über Zutaten und neueste Trends in der Eiscreme-Herstellung.

Die Teilnahme an unserem Schulungsprogramm vermittelt Ihnen und Ihren Mitarbeitern Kenntnisse über Design, Produktion, Marketing und Vertrieb von Speiseeis.

Zusätzlich zum Expertenwissen entwickeln die Teilnehmer ein persönlicheres Verhältnis zur Herstellung von Speiseeis.

Handwerkliches Speiseeis gewinnt Anteile in neuen Märkten; deshalb ist es unsere Vision bei VALTEK, neue Köche auszubilden, die die Kunst der Speiseeisherstellung mit einer eigenen Auswahl an Zutaten und Rezepten verbinden.

Die Schulungsthemen werden an die unterschiedlichen Teilnehmerzahlen angepasst. Die Kurse eignen sich sowohl für Einsteiger als auch für erfahrene Profis, die tiefer in einen bestimmten Wissensbereich eintauchen möchten.

Informationen zu den Schulungen finden Sie auf unserer Website: www.valtek.eu



Valmar d.o.o. • Ulica Vinka Vodopivca 14 • 5000 Nova Gorica • Slowenien
T +386 5 335 24 12 • E info@valtek.eu
www.valtek.eu