

# Mehanski sladoledni stroji

## Mechanical Horizontal Batch Freezers

### • Mehanski sladoledni stroji so zelo robustni:

- Pri njihovi izdelavi so uporabljeni najkvalitetnejši sestavni deli znanih proizvajalcev.

- Zagotavljajo brezhibno delovanje.

### • Stroji so skrbno izdelani po naročilu:

- Omogočajo upoštevanje tudi posebnih konstrukcijskih rešitev na željo kupcev.

### • Mehansko upravljanje:

- Omogoča enostavno uporabo stroja.

- Sladoled je odlično zmešan in pravilno trd.

### • Velike odprtine:

- Omogočajo enostavno in praktično polnjenje stroja.

- Odprtina za praznjenje sladoleda je prekrita s prozornim pokrovom, ki omogoča nadzorovanje procesa.

### • Mešalo je sestavljeno iz kakovostnih delov:

- Se samo centrirata in pri izmetavanju popolnoma izprazni valj.

- Enostavno ga operemo brez razdiranja in s tem zagotovimo brezhibno čistočo.

### • Hlajenje Valmar strojev:

- Je izvedeno z direktno ekspanzijo hladilnega plina na cilindru.

- Zagotavlja maksimalen izkoristek hladilnega sredstva in veliko moč hlajenja.

### • Valmar stroji so kompaktne konstrukcije:

- Dokazano največja kapaciteta v najmanjšem ohišju (različni modeli strojev so skonstruirani glede na količino izdelave sladoleda).

### • Mechanical batch freezers with robust construction:

- these machines are produced with top quality components from the best known producers;

- flawless operation is guaranteed.

### • Batch freezers are accurately assembled according to specific requests:

- special construction solutions requested by the client may also be considered.

### • Mechanical commands:

- for extremely user-friendly operation of the batch freezer;

- perfect blending and desired consistency of the ice cream.

### • Ample openings:

- make filling operations very easy and practical;

- ice cream extraction opening is protected by a transparent lid to enable control of the production process.

### • The agitator is made of quality parts only:

- self-centring of the agitator and complete emptying of the cylinder at ice cream extraction;

- easy washing method requires no dismantling and assures perfect hygiene.

### • Cooling of the Valmar batch freezers:

- provided by direct expansion of the cooling gas on the cylinder;

- ensures maximum efficiency of the cooling medium and high cooling capacity.

### • Compact construction:

- Valmar batch freezers are proven to give you maximum capacity in the smallest machine casing (various machine models are constructed according to the ice cream production quantity).

## Mehanski sladoledni stroji / Mechanical Horizontal Batch Freezers

Tip/Type	Količina za cikel / Quantity for cycle				Zmogljivost na uro / Capacity per hour		Moč / Power
	Sladoledna masa		Izdelan sladoled		Sladoledna masa	Izdelan sladoled	
	Mix used		Ice cream produced		Mix used	Ice cream produced	
	min kg	max kg	min l	max l	max kg/h	max l/h	
UNI 6 / 35	1,5	6,5	2,8	9	35	54	4,1
UNI 9 / 55	2	9,5	3,5	13,2	55	75	5,5
UNI 12 / 75	3	12	4,2	16,8	75	102	8
UNI 16 / 100	4	16	5,6	23,8	100	138	9,8

# UNI



Električni priključek / Electric connection	Kondenzator / Condenser	Neto teža / Net weight	Mere / Dimension		
			Višina / Height	Širina / Width	Globina / Depth
Volt/Hz/Ph		cca kg	mm	mm	mm
400/50/3	Vodni/Water	210	1338	520	860
400/50/3	Vodni/Water	260	1338	520	860
400/50/3	Vodni/Water	310	1338	520	860
400/50/3	Vodni/Water	350	1420	610	955