



**VALMIX20**

Emulsionatore professionale multifunzione per gelateria

# VALMAR VALMIX 20

**VALMIX 20 è la soluzione Valmar che consente di frullare, miscelare ed emulsionare preparazioni per gelati, sorbetti, topping, salse e prodotti ad alta viscosità, disperdendo finemente e legando stabilmente ingredienti in polvere, paste caratterizzanti, frutta fresca e surgelata, frutta secca e molto altro ancora.**

Le applicazioni di VALMIX 20 non si limitano alla sola gelateria ma trovano largo impiego anche in pasticceria e gastronomia.



# AGILE E VERSATILE

L'emulsionatore VALMIX 20 è costituito da una solida struttura da banco e da un efficiente motore oscillante a movimento verticale ed orizzontale, sul quale vengono installate le giranti emulsionatrici e il cutter.

VALMIX 20 aumenta l'efficienza del lavoro del professionista, riducendo i tempi morti di lavorazione, migliorando la qualità delle miscele in preparazione e velocizzando l'intero flusso produttivo.



Escursione verticale



Oscillazione orizzontale e circolare



## Efficacia

- Micronizzazione dei componenti della miscela, per ottenere preparazioni perfettamente omogenee e stabili.



- Emulsore per creme - Garantisce l'omogenea dispersione delle paste caratterizzanti per gelato nelle miscele a base latte. L'alta velocità periferica di taglio, unita allo specifico design della girante, micronizza i componenti esaltando il gusto e la tessitura cremosa del prodotto mantecato. Permette inoltre di perfezionare la raffinazione della frutta secca per una sua fine sospensione ed un'eccellente finezza della miscela.



- Emulsore per frutta - Consente la perfetta riduzione in purea della frutta fresca o surgelata e la sua fine dissoluzione nella base per sorbetti e per gelati di frutta al latte. È inoltre ideale per sciogliere e disperdere finemente, anche a freddo, ingredienti secchi in polvere quali zuccheri, fibre o stabilizzanti e per preraffinare la granella di frutta secca.



- Cutter a tre lame - Trova efficace impiego per amalgamare omogeneamente prodotti quali paste oleose per gelato che hanno subito separazione. Permette inoltre di frullare frutta di pezzatura particolarmente grande e a polpa consistente e di ridurre in granella la frutta secca all'interno della miscela per gelato.



## Prestazioni



START



EMERG.



STOP



TIMER

Quadro comandi semplice ed intuitivo.

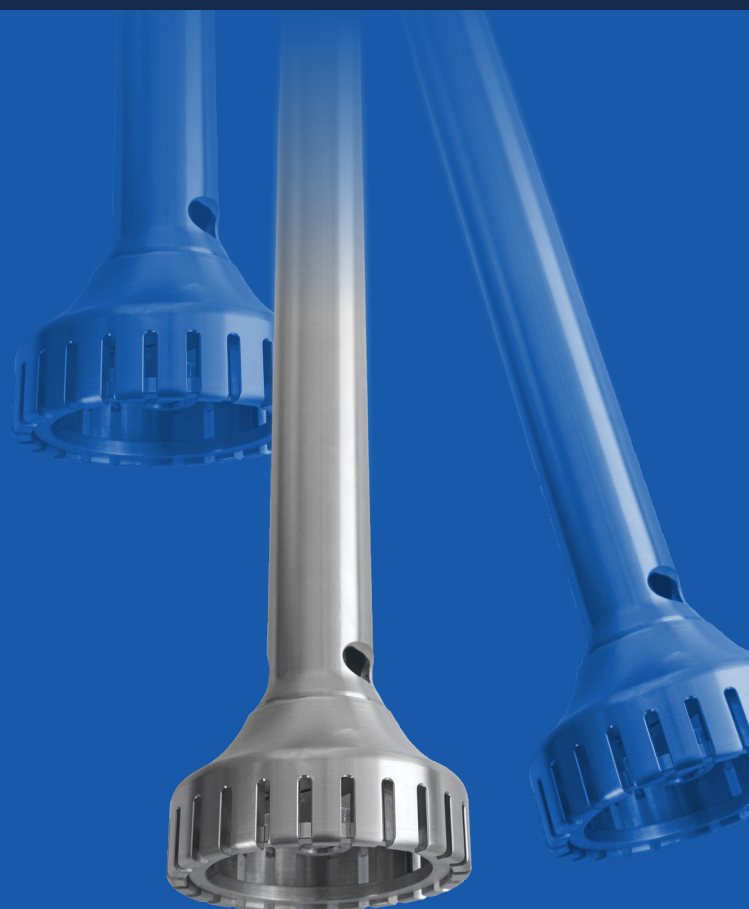
Funzione timer con arresto automatico a fine ciclo.

Variatore di velocità e forza di miscelazione.

Il motore elettrico gestito da inverter consente un controllo di velocità preciso ed un'alta efficienza.



SPEED



Girante di miscelazione ad escursione verticale e oscillazione orizzontale con raggio d'azione di 360°.



## Igiene

- Design del vassoio raccogli gocce con distanziali anti imbrattamento che mantengono sollevato il fondo di caraffe e secchi.



- Componenti della girante e della barra di ancoraggio completamente smontabili.



## Ergonomia

- Stabile base d'appoggio per caraffe e secchi.
- Sistema servoassistito dell'escursione verticale e maniglie di comando ad ampia presa per un facile e veloce controllo dei movimenti ed un lavoro senza sforzo.



## Risparmio

- Rapidi ritmi di lavoro, con riduzione dei tempi operativi rispetto ad altri sistemi di miscelazione.
- Operatività automatica, per permettere al personale addetto di allontanarsi temporaneamente dalla macchina e dedicarsi ad altre attività.
- L'alimentazione monofase di VALMIX 20, tramite motore elettrico trifase comandato da inverter, elimina i costi di manutenzione e di sostituzione periodica di parti usurate.



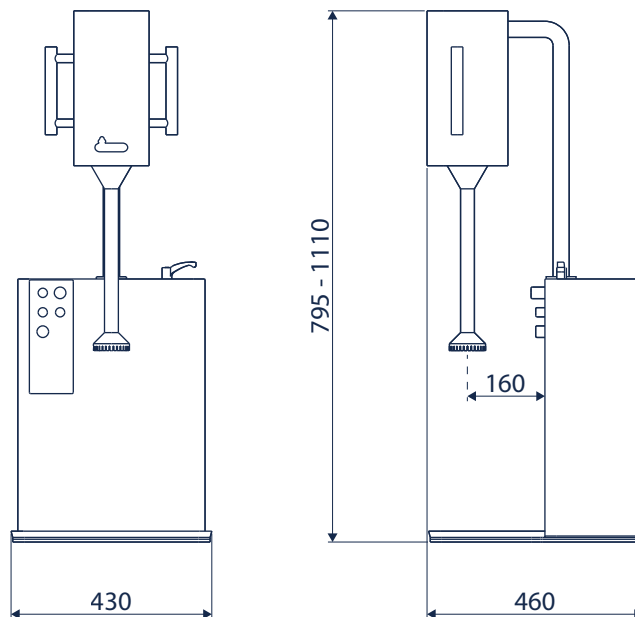
## Sicurezza

- Maniglia di blocco della colonna motore per attività in assenza di operatore.
- Funzione di stop automatico per lo spegnimento dell'emulsionatore in posizione di sicurezza.
- Pulsante d'emergenza per l'arresto immediato della macchina.
- Livello di rumorosità inferiore a 70 dB (A)



## Sostenibilità

- L'utilizzo di motore elettrico senza spazzole evita la dispersione nell'ambiente di polveri sottili ed elimina la necessità di smaltimento di componenti esausti.
- L'efficienza meccanica dell'apparecchiatura permette, a parità di prestazioni, di utilizzare motori a bassa potenza, riducendo i consumi energetici.



#### DATI TECNICI

Capacità di miscelazione (l)		Velocità periferica (mt/sec)	Alimentazione elettrica			Potenza nominale
Min	Max		Volt	Hz	Ph	Kw
2	20	19	230	50	1	0,75

#### DIMENSIONI E PESO

Dimensioni (mm)			Peso netto (kg)
Larghezza	Profondità	Altezza	
430	460	795 - 1110	58

VALMAR GLOBAL d.o.o.  
 Dombrova 1a, 5293 Volčja Draga, Slovenija  
 Tel.: +386 5 331 17 77, +39 333 6955539  
 Fax: +386 5 331 17 78  
 www.valmar.eu  
 E-mail: info@valmar.eu

Rivenditore/Concessionario