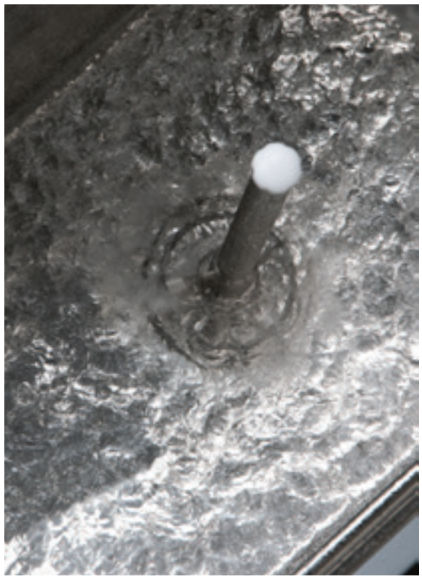
Salečić

VALMAR Genius S 130

Modell:	**Genius S 130**
Produktions-Kapazität:	**130 Liter**
Menge pro Zyklus:	**30 – 130 kg**
Spannung:	**400V 3~ 50Hz**
Leistung:	**17,7 kW**
Gewicht:	**444 kg**
Abmessungen:	**Höhe: 1146mm** **Breite: 1440mm** **Tiefe: 1046mm**
Bestandteile:	**1 Stck. Pasteurisierer Sweety 130 TTi/G** **1 Stck. Homogenisierer**
Preis:	**auf Anfrage**

VALMAR Genius S 130

Die Produktionslinie Genius S 130 besteht aus insgesamt 2 Geräten: einem speziellen Genius-Pasteurisierer 130 Liter sowie einem Homogenisierer. Der verfügt dabei über spezielle Schlauchanschlüsse am Auslaufhahn sowie in den Deckel integriert. Über die in den Homogenisierer integrierte Pumpe wird der im Pasteurisierer (die Pasteurisierer der Genius-Linie sind mit stärkeren Heizstäbe als die Standart-Geräte ausgerüstet, zum noch schnellerem Erhitzen) erhitzte Speiseeismix angesaugt, homogenisiert (die ideale Temperatur hierfür beträgt zwischen 63°C-77°C / durch das Homogeniseren – was bei einem Druck von 150-200 bar geschieht – wird die Größe der Fettmoleküle verkleinert, was zu einer höheren Aufschlagvolumen führt, eine Verbesserung von Struktur und Konsistenz des Speiseeises erzielt sowie auch den Bedarf an Stabilisatoren verringert) und danach zur Weiterverarbeitung weiter gepumpt. Die Steuerung des Pasteurisierers erfolgt über das bewährte TTi – Regelungssystem mit wasserdichtem 4,3“-LCD-Touchscreen und zusätzlichen Schnellwahltasten. Auch ist das Gerät geeignet für die automatische Reinigungsfunktion, welche sich bereits in den üblichen Pasteurisierern Sweety TTi bewährt hat.



Optionen:

- **andere Spannung oder 60 Hz – Version gegen Aufpreis möglich**
- **luftgekühlt anstatt wassergekühlt gegen Aufpreis möglich**
- **externer luftgekühlter Verflüssiger gegen Aufpreis möglich**
- **externes Aggregat (Verdichter & Verflüssiger), luft- oder wassergekühlt gegen Aufpreis möglich**
- **Anschluss an Zentralkühlung möglich**
- **Fernüberwachung (Datenübertragung über Internet) gegen Aufpreis möglich**
- **abnehmbare Abstellfläche unter Auslaufhahn gegen Aufpreis möglich**
- **Temperaturprotokollierung gegen Aufpreis möglich (für Rohmilch etc.)**
- **Reinigungsrührwerk gegen Aufpreis möglich**