



Kompliment
an den Koch

Спасибо
кулинару



DEU - RUS

We  Ice cream

Spitzentechnologie für das beste Eis
Лучшая технология получения великолепного
мороженого



We  Ice cream



TRADITION, KNOW-HOW UND QUALITÄT ТРАДИЦИИ, УМЕНИЕ, КАЧЕСТВО



Solkan, der Geburtsort der Valtek-Technologie | Солкан, места, где зародилась технология VALTEK



Unsere erste Maschine aus dem Jahr 1976. |
Наш первый фризёр, год 1976.



Seit 1976 produziert unser Familienunternehmen VALMAR im slowenischen Solkan die VALTEK Eismaschinen. Wir sind stolz darauf, dass unsere erste Eismaschine immer noch funktioniert und wir durch unsere Innovationen ein wichtiger Partner für die professionelle Speiseeisherstellung geworden sind.

Unsere Mission ist es, innovative Technologien und die handwerklichen Traditionen der Eisherstellung zu vereinen. Durch präzise Produktionsprozesse schaffen wir benutzerfreundliche Lösungen, weil wir großen Wert auf die Qualität und Funktionalität unserer Maschinen legen. Besonders wichtig ist uns die Verwendung hochwertiger Materialien und Bauteile, Umweltfreundlichkeit und Energieeffizienz sowie Ergonomie und ein hervorragendes Design. Warum sind wir bereits seit über 40 Jahren so erfolgreich? Weil wir unseren Erfolg daran messen, dass unsere Rückrufquoten bei Null liegen.

Наименование установки для приготовления мороженого VALTEK еще в 1976 году стало ассоциироваться с семейным предприятием из словенского поселка Солкан. Мы гордимся тем, что первый созданный нами фризёр все еще работает, а мы сами прочно вошли в число профессионалов-новаторов в сфере приготовления мороженого.

Наше предприятие взяло курс на сочетание прогрессивных технологий наших лучших европейских партнеров с традиционным мастерством отечественных кондитеров. Мы разрабатываем решения, позволяющие операторам легко справляться со своими задачами, которые предусматривают точность производственных процессов и делают особый акцент на качестве и функциональности оборудования. Большое внимание мы уделяем качеству материалов и механическим узлам, а также экологичности, эргономичности и современному дизайну. Мы ориентируемся на опыт наших друзей, которым небезразличны вопросы охраны окружающей среды, стремимся к максимальному энергосбережению. Почему на протяжении целых четырех десятилетий нам на рынке сопутствует успех? Причиной заключается в том, что нам удалось выйти на нулевой уровень отзыва из обращения нашего оборудования.

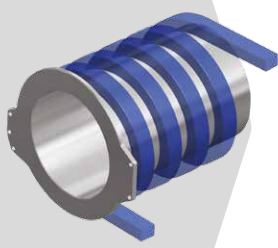
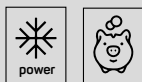
VALTEK FÜR EIN BESSERES, EINFACHERES UND SÜSSERES LEBEN

Wir sind uns sicher, dass unser ganzheitliches Produktangebot zu unserem Erfolg an den internationalen Märkten geführt hat. Die VALTEK Produkte sind so konzipiert, dass sie durch ihre individuellen Merkmale und Größen die Bedürfnisse kleiner und großer Unternehmen erfüllen. Unser Entwicklungslabor entwickelt mit SMART eine hochmoderne Technologie, die zugleich bewährte Funktionalität bietet. Unsere neue Software verwendet smarte Technologien mit Optionen für Anwendungs-Updates. Der VALTEK SMART bietet eine einfache automatisierte Bedienung, die an die Bedürfnisse des Benutzers angepasst werden kann. Dieses erfolgversprechende Konzept ermutigt Geschäftsführer zu Kreativität und ermöglicht den Markterfolg.

VALTEK: ПУСТЬ ЖИЗНЬ СТАНЕТ ПРЕКРАСНЕЙ, ЛЕГЧЕ И СЛАДЧЕ

Мы хорошо понимаем, что именно комплексное предложение позволяет нам присутствовать и на международном рынке оборудования для приготовления мороженого. Концепция фризеров VALTEK предусматривает различные стилевые характеристики, адаптированные к потребностям как малых, так и крупных предприятий. Шаг за шагом во времени, мы совершенствуем в нашей лаборатории самую современную «кувшину» технологию SMART, в основу которой заложены элементы классической функциональности. Новейшее программное обеспечение поддерживает интеллектуальные технологии и предусматривает возможность модернизации приложений. Аппараты для приготовления мороженого VALTEK SMART – это просто и автоматическое управление фризерами в расчете на потребности заказчика. Популярная в среде менеджеров концепция, допускающая творческий подход в вопросах производства, является залогом наших ярких успехов на рынке.





Das hervorragende Kühlsystem funktioniert direkt basierend auf der Ausdehnung des Kühlgases in den Zylinder, was einen höchstmöglichen Wirkungsgrad und eine hervorragende Kühlleistung bringt.

Тщательно продуманная система охлаждения действует по принципу прямой подачи газового хладагента на цилиндр – это означает **высокий КПД и высокую мощность охлаждения.**

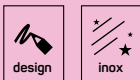


Hochleistung als Ergebnis einer speziellen Konstruktionslösung des Zylinders und des Rührwerks. Dies ermöglicht ein **schnelles, praktisches und vollständiges Entleeren** der Eismasse aus dem Zylinder.

Значительная эффективность достигается при помощи конструкционного решения устройства цилиндра и перемешивающего узла. Это дает возможность **быстро, практично и в полном объеме извлекать массу из мешалки.**

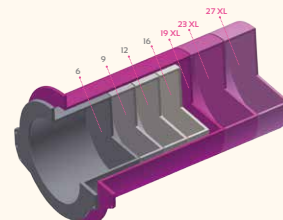
Zuverlässig, hochwertig hergestellt mit klaren Linien und im Top-Design aus robustem Edelstahl.

Надежные, качественные, эlegantные очертания и прекрасный дизайн – изготовлено из нержавеющей стали, имеющей неограниченный срок службы.



Die breite Produktpalette in 7 Größen eignet sich für Produktionsmengen von 6 bis 27 l und erfüllt somit die Bedürfnisse kleiner und großer Unternehmen.

Широкий выбор моделей фризеров 7 габаритных модификаций, адаптированных к потребностям как малых, так и крупных предприятий. **Производительность – от 6 до 27 литров.**




Benutzerfreundliches und ergonomisches Design - für Anfänger und Profis einfach zu bedienen.

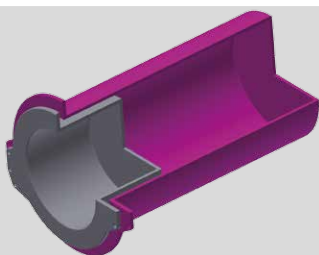
Комфортные в обращении, эргономичные, легкоуправляемые – и опытному мороженщику, и новичку будет удобно.



Einsparungen garantiert | вы обязательно сэкономите

-  Geringer Stromverbrauch
Небольшой расход электроэнергии
-  Geringer Wasserverbrauch
Небольшой расход воды
-  Lange Wartungsintervalle
Большие интервалы между сеансами техобслуживания
-  Lange Lebensdauer von mechanischen Bauteilen
Длительный срок службы механических частей

WARUM VALTEK ПОЧЕМУ МЫ ВЫБИРАЕМ VALTEK



Der **Zylinder ist als Herz der Maschine**, auch in der Größe XL erhältlich. Es gibt **zwei verschiedene Zylinderdurchmesser**. Bei Modellen für 19 bis 27 l Speiseeis kommt ein größerer Zylinderdurchmesser zum Einsatz, sodass auch bei großen Mengen eine hochwertige Eisproduktion gewährleistet ist.

Рабочий цилиндр – «сердце» фризера. Он может иметь размер XL. В зависимости от габаритов модели используются цилиндры двух диаметров. Крупные модели производительностью 19-27 л оснащены более широкими и длинными цилиндрами, что обеспечивает при значительном объеме массы лучшее качество мороженого.

Die **monolithische Zylindereinheit** und die Frontplatten sind aus hochqualitativen Materialien gefertigt, weshalb sie für den **dauerhaften Gebrauch** geeignet sind und **einwandfreie Hygiene** und **Schutz** bieten.

Монолитный узел, состоящий из рабочего цилиндра и фронтальной панели, выполнен из оптимально подобранных материалов. Такое исполнение обеспечивает **длительную бесперебойную работу фризера** а также **безупречную защиту и гигиену**.



Einfache Reinigung von Edelstahlbauteilen in der **Geschirrspülmaschine**. Zwei Armaturen ermöglichen die direkte Reinigung der Maschine mit warmem Wasser.

Несложный процесс мытья деталей из нержавеющей стали **в посудомоечном агрегате**. Два выносных шланга в установку узла подачи и отвода воды позволяют промывать ее теплой водой.



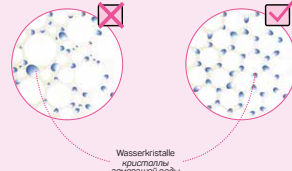
Einzigartige computergesteuerte Maschinen mit smarter Technologie für cremiges und trackenes Eis.

Уникальная установка с электронным управлением, оснащенная **умной» технологией**, позволяющей получать мороженое **сливочной консистенции**, которое **долго не тает**.

VALTEK = geschmeidige, kompakte und langlebige Konsistenz der Eismasse aufgrund des VALTEK Kühlsystems und dem Rührwerk, das ein gleichmäßiges Einfrieren des **Wassers zu kleinen Eiskristallen** sicherstellt.

VALTEK = однородное, компактное и устойчивое мороженое. Это обеспечивается системой охлаждения VALTEK и мешалкой: в ходе производственного процесса свободная вода замораживается, превращаясь в **мельчайшие, равномерно распределенные по всей массе кристаллы льда**.

EISMASCHINE
УСТАНОВКА ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
МОРОЖЕНОГО – ФРИЗЕР



Wasserkristalle
крупные
замороженной воды



SWEETART
ACADEMY

VALTEK – Akademie der süßen Künste
In den Schulungszentren werden die Mitarbeiter von den **erfahrensten Experten** auf dem Fachgebiet Konditorei ausgebildet.

VALTEK – академия сладкого искусства
В центрах подготовки кадров занятия ведут **самые опытные специалисты** в области кондитерского дела.

UNI

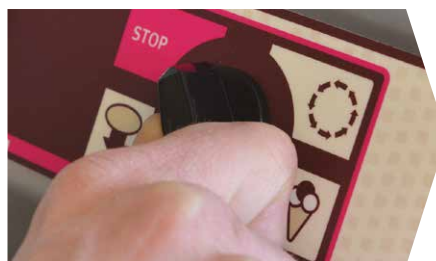


Zuverlässige Klassik

Классика, на которую можно положиться

Valtek UNI ist die richtige Wahl für alle, die das **mechanische Maschinenmanagement**, einen alten und zuverlässigen Klassiker, bevorzugen!

VALTEK UNI представляет собой оптимальное решение для тех, кто предпочитает механическое управление фризерам – старую добрую классику!



Das Valtek UNI **mechanische Maschinenmanagement** ermöglicht jedem Benutzer eine einfache Maschinensteuerung und volle Kontrolle über die Arbeit.

Механическое управление установкой VALTEK UNI позволит любому оператору без труда управлять фризером и полностью контролировать производственный процесс.

Einfach zu warten

Die Ersatzteile sind überall verfügbar. Dank dieser Verfügbarkeit von Ersatzteilen und der einfachen Wartung stellt die Valtek UNI eine sehr wettbewerbsfähige und bezahlbare Alternative dar.

Простота сервисного обслуживания

Запасные части могут быть заказаны отдельно. Именно простота получения запасных частей и сервисного обслуживания делают фризер VALTEK UNI общедоступным аппаратом при невысокой цене.



Verschiedene Kühltemperaturen für die Zubereitung **verschiedener Eiscremes**: niedrigere Kühltemperatureinstellung für Milcheis; höhere Kühltemperatureinstellung für Fruchtis und Sorbets.

Настраиваемая температура охлаждения Для приготовления **различных видов мороженого**: настройка более высокой температуры для молочного мороженого, более низкой температуры для фруктового мороженого и сорбета.



UNI

VORTEILE | ПРЕИМУЩЕСТВА

MECHANISCHE MASCHINE
МЕХАНИЧЕСКИЙ ФРИЗЕР

Einfache Temperatureinstellung zur Zubereitung verschiedener Eiscremes. Einfache mechanische Steuerung ohne elektronische Komponenten.

Простая настройка температуры для приготовления различных видов мороженого. Простое механическое управление без электронных компонентов.

Das einfache Reinigungssystem mit einem integrierten flexiblen Schlauch reinigt die gesamte Oberfläche und sorgt für einwandfreie Sauberkeit und Hygiene.

Простое мытье при помощи встроенного гибкого шланга промывается вся поверхность, достигается безупречная чистота, полная гигиеничность.



Durch eine akustische Warnung wird der Benutzer darüber informiert, dass die Eiscreme fertig und bereit zum Auswerfen ist.

Звуковой сигнал сообщает оператору о том, что мороженое готово и может быть выгружено.



MASCHINENPERFORMANCE | ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ УСТАНОВКИ

Menge pro Zyklus • количество за один цикл				Kapazität pro Stunde • производительность в час			
EISMASSE МАССА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО		ZUBEREITETES EIS ГОТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ		EISMASSE МАССА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО		ZUBEREITETES EIS ГОТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ	
min kg	max kg	min l	max l	max kg/h	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	16	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 ANGABEN | ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ

	STROMANSCHLUSS ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ	MISCHGESCHWINDIGKEIT • СКОРОСТЬ ПЕРЕНЕШИВАНИЯ	LEISTUNG • МОЩНОСТЬ	KONDENSATOR • КОНДЕНСАТОР	NETTOGEWICHT • МАССА НЕТТО	MASSE (mm) ГАБАРИТЫ		
	L 1, L2, L3, N, PE Volt / Hz / Ph		kW		kg	Höhe высота	Breite ширина	Tiefe глубина
UNI 6/35	400/50/3	2	4,1	WASSER/WQGA	225	1340	520	860
UNI 9/55	400/50/3	2	7	WASSER/WQGA	260	1340	520	860
UNI 12/75	400/50/3	2	8,5	WASSER/WQGA	290	1340	520	860
UNI 16/100	400/50/3	2	10,5	WASSER/WQGA	315	1420	610	955
UNI 19XL/120	400/50/3	2	11,6	WASSER/WQGA	370	1420	610	955
UNI 23XL/140	400/50/3	2	13,6	WASSER/WQGA	450	1420	610	1055
UNI 27XL/150	400/50/3	2	14,8	WASSER/WQGA	520	1420	610	1155



DIGI



Digitaltechnologie für cremiges Eis

Цифровая технология для приготовления сливочного мороженого

Valtek DIGI bezeichnet die Eismaschine, die Sie überzeugt, dass **Elektronik auf Ihrer Seite steht.**

VALTEK DIGI представляет собой установку для приготовления мороженого, которая убедит вас в том, что **электроника на вашей стороне.**



Der **Arbeitsprozess** wird über ein Display gesteuert, auf dem auch **Mitteilungen und Diagnosen** angezeigt werden.

Электронное управление производственным процессом, который можно отслеживать при помощи высококачественного дисплея незамедлительного реагирования. На дисплей **выводятся сообщения и диагностическая информация.**



Für anspruchsvolle Anwender haben wir **Valtek DIGI mit Inverter-Rührwerk** entwickelt, mit dem sich zahlreiche Mischgeschwindigkeiten für verschiedene Eiscremes (Milcheis, Fruchtis und Sorbets) und Mengen im Zylinder einstellen lassen. Alle Valtek DIGI XL Maschinen verfügen über einen serienmäßigen Inverter, der unter anderem einen **reibunglosen Maschinenbetrieb und eine längere Lebensdauer** gewährleistet.



Für die **наиболее взыскательных пользователей** мы разработали фризёр **VALTEK digi с инвертером**, который позволяет выбрать скорость перемешивания для различных видов мороженого (ваниль, сорбет, молочное), а также объем массы в цилиндре. Все фризёры VALTEK DIGI XL оснащены инверторами заводской установки, кроме того, они **обеспечивают плавную работу установки и длительный срок ее эксплуатации.**

Durch die **Drehzahleinstellung** kann die Mischgeschwindigkeit reduziert oder sogar völlig gestoppt werden, damit **sich das Eis einfach und bequem dekorieren lässt.** Durch die erneute Drehzahlerhöhung kann man das Auswerfen von Eiscreme fortsetzen.

При **ПОМОЩИ настройки числа оборотов** скорость перемешивания может быть снижена или перемешивание может быть прекращено. Это дает возможность **простым и удобным способом украсить мороженое на выходе.** Вновь увеличив число оборотов, мы можем продолжить выгрузку мороженого.



VALTEK DIGI

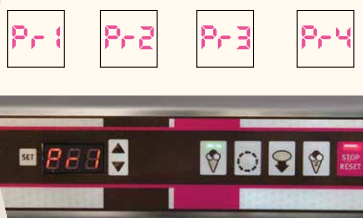
VORTEILE | ПРЕИМУЩЕСТВА

DIGITALMASCHINE ЦИФРОВАЯ УСТАНОВКА



Ein flexibler Schlauch für die einfache **Reinigung** von Trichter, Zylinder und Ausgaberinne befindet sich auf der Frontplatte.

Гибкий шланг для промывки расположен на фронтальной панели, это очень удобно. Таким образом мы можем легко произвести очистку загрузочной воронки, цилиндра и клапана выгрузки установки для приготовления мороженого.



Die Programmauswahl erlaubt die individuelle Einstellung von Temperatur, Produktionsdauer und Konsistenz sowie die Auswahl automatischer Programme.

Выбор программ обеспечивает установку температуры мороженого на выходе, времени приготовления мороженого, вязкости мороженого на выходе или настройку автоматической программы полностью.



Ein **selbstregulierendes Rührwerk** und Schaber gewährleisten eine **hervorragende Mischung** der Eismasse und deren vollständiges Auswerfen, **so dass kein Eis mehr im Zylinder bleibt.**

Автоматизируемая мешалка и лопатки для того, чтобы замена стала проще, **обеспечивают идеальное перемешивание** массы мороженого и его полную выгрузку **(чистый цилиндр по окончании выгрузки мороженого).**



MASCHINENPERFORMANCE | ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ УСТАНОВКИ

	Menge pro Zyklus • количество за один цикл		ZUBEREITETES EIS ГОТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ		Kapazität pro Stunde • производительность в час	
	EISMASSE МАССА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО	ZUBEREITETES EIS ГОТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ	min l	max l	EISMASSE МАССА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО	ZUBEREITETES EIS ГОТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ
	min kg	max kg			max kg/h	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	16	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 ANGABEN | ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ

	STROMANSCHLUSS ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ	MISCHGESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ	LEISTUNG МОЩНОСТЬ	KONDENSATOR КОНДЕНСАТОР	NETTOGEWICHT МАССА НЕТТО	MASSE (mm) ГАБАРИТЫ			WECHSELRICHTER • ИНВЕРТЕР	
	L 1, L2, L3, N, PE Volt / Hz / Ph		kW		kg	Höhe высота	Breite ширина	Tiefe глубина	серий- ный вариант	опциона льно необязательно
DIGI 6/35	400/50/3	2	4,1	WASSER/WOQA	225	1340	520	860		•
DIGI 9/55	400/50/3	2	7	WASSER/WOQA	260	1340	520	860		•
DIGI 12/75	400/50/3	2	8,5	WASSER/WOQA	290	1340	520	860		•
DIGI 16/100	400/50/3	2	10,5	WASSER/WOQA	315	1420	610	955		•
DIGI 19XL/120	400/50/3	kontinuierlich/ непрерывная	14,5	WASSER/WOQA	370	1420	610	955		•
DIGI 23XL/140	400/50/3	kontinuierlich/ непрерывная	16,3	WASSER/WOQA	450	1420	610	1055		•
DIGI 27XL/150	400/50/3	kontinuierlich/ непрерывная	20	WASSER/WOQA	520	1420	610	1155		•



SMART MASTER



Computergesteuerter Champion





Чемпион с компьютерным управлением

Der computergesteuerte Valtek SMART MASTER ist **die einzige Maschine auf dem Markt**, die die Erstellung von **kundenspezifischer** Eiscreme ermöglicht.

Управляемый компьютером фризёр VALTEK SMART MASTER представляет собой **единственный фризёр на рынке**, который позволяет производить мороженое **в количествах, которые задает пользователь.**



DIE SMART-TECHNOLOGIE • ТЕХНОЛОГИЯ SMART

-  Innovatives, computergesteuertes Maschinenmanagement
Иновационное компьютерное управление установкой
-  Immer optimal eingefroren
Всегда оптимальный уровень заморозки
-  * A → Z Einfriereeinstellungen entsprechend allen Eisarten
Настройка процесса заморозки для любого вида массы мороженого
-  2 Wechselrichter für anspruchsvolles Design von Premium-Eiscreme
2 инвертора для достижения оптимального формирования мороженого наивысшего качества



BENUTZERDEFINIERTES MANAGEMENT-AUTOMATIK АВТОМАТИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВЕННО ПОТРЕБНОСТЯМ

- 1 Individuelle Programmlosungen
Индивидуальные программные решения
- 2 Maschineneinstellungen nach eigenen Rezepten
Настройки фризера с учетом собственных рецептов
- 3 Programmeinstellungen für individuelle Sonderrezepte
Настройки программы для особых – авторских рецептов



Die SMART Technologie bietet eine Internetschnittstelle, die **Fernwartung** und Fehlerdiagnose ermöglicht.

Удаленное сервисное обслуживание помогает диагностировать неисправности с помощью технологии SMART, обеспечивающей подключение к информационным сетям.



EINFACH ZU PROGRAMMIEREN ПРОСТОТА ПРОГРАММИРОВАНИЯ

Einrichten des Eiscreme-Einfriervorgangs nach persönlichen Einstellungen
Настройка процесса заморозки мороженого по собственному усмотрению

FÜR
ДЛЯ



Für anspruchsvollste und speziellere
Rezepte wird die Eiscreme zu einer
perfekten Konsistenz gefroren.

Для самых сложных, особых
рецептур – мороженое
получится идеальной
структуры.

MANUELL | ВРУЧНУЮ

EXTRA HART

Für ein sehr kompaktes und
trockenes, in der Vitrine haltbares Eis.

Для приготовления компактного,
тугоплавкого мороженого,
способного сохранять свой
товарный вид на витрине.



SCHELL | БЫСТРО

EINFACH | ПРОСТО

Ein schnell zubereitetes Eis,
konsistent und cremig, geeignet
zum Schnelleinfrieren in einer
Gefrierbox für kleine oder mittlere
Eismengen pro Zyklus.

Мороженое быстро приготовления,
нужной сливочной консистенции,
пригодное для шоковой заморозки,
в расчете на небольшие и средние
количества массы за один цикл.



Voreingestellte Programme
zur perfekten Herstellung von
Sahne-, Schokoladen- und
Joghurteis sowie Fruchtsorbets.

Фабричные программы для
безупречного приготовления
сливочного, шоколадного и
йогуртового мороженого, а
также фруктовых сорбетов.

Bequeme mehrschichtige
Dekoration von Eisbehältern.
Удобное наполнение ванночек
многослойным мороженым.

Hervorragende streichbare und
weiche Struktur sowie längere
Haltbarkeit in der Vitrine.

Прекрасная структура,
эластичная и однородная.
Долго сохраняет
товарный вид в витрине.



Glatte, anhaltende
Eiscreme ohne
jegliche Zusätze.
Однородное,
устойчивое
мороженое без
каких бы то ни
было добавок.

Hervorragend,
um nach den
Rezepten mit
Alkohol in
einer perfekter
Struktur
einzufrieren.

Прекрасная
заморозка
спиртосодержащих
рецептур –
идеальная
структура на
выходе.



Für die Zubereitung von
Kaffee-, Zitronen- und
Fruchtgraniteis ohne
Emulgatoren.

Для приготовления
кофейной, лимонной или
фруктовой гранит, без
эмульгаторов.



Kompakt,
weich,
haltbar in
der Vitrine,
wird nicht
hart.

Плотное,
мягкое, долго
сохраняет
товарный
вид в
витрине, не
затвердевает.

Homogen
kristallisiert, weich.
Однородная
кристаллизация,
мягкое.

Kompakt, weich, lange
Haltbarkeit in der Vitrine
ohne zu schmelzen.

Плотный, однородный,
долго сохраняет
товарный вид в витрине,
не размягчаясь.

SMART MASTER

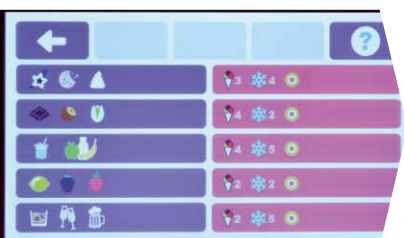
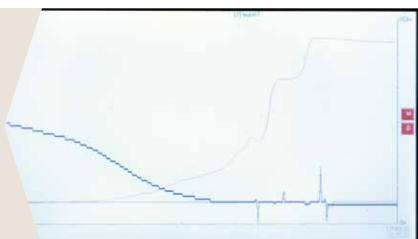


Einfache Temperaturauswahl zur Herstellung aller Arten von Speiseeis.

Einfache Temperaturauswahl zur Herstellung aller Arten von Speiseeis.
Простая процедура выбора температуры для приготовления любых видов мороженого.

Die grafische Darstellung des Produktionsprozesses bietet dem Benutzer ein übersichtliches Tool zur Überwachung des Vorgangs in Echtzeit.

Удобство отслеживания процесса приготовления мороженого. Оператор получает возможность **графического отслеживания** процесса на всем его протяжении.



Einfaches Speichern die Prozesseinstellungen für die Herstellung von verschiedener Eiscremes (Milch-, Schokoladen-, Frucht-, Alkohol- und Diabetikereis sowie Granita).

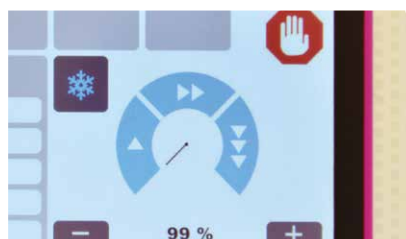
Простота хранения настройки процесса приготовления различных видов мороженого: молочного, шоколадного, фруктового, алкоголесодержащего, для диабетиков, граниты.

Individuelle Einstellungen für die Bedienung der Maschine je nach Kundenanforderungen und gewünschter Art der Eisfertigung. Einzelne Einstellungen können jederzeit vom Kunden geändert werden.

Индивидуальные настройки для адаптации работы фризера в соответствии с запросами пользователя и способом приготовления мороженого. Индивидуальные настройки вашего аппарата мы в любое время можем поменять.



VORTEILE | ПРЕИМУЩЕСТВА



Auswurfkontrolle: progressiver Auswurf, manuell einstellbarer Auswurf, Auswurf mit Kühlung. Der Auswurf kann jederzeit gestoppt werden, um das Eis im Behälter perfekt zu dekorieren.

Контроль выгрузки: непрерывная выгрузка, задаваемая вручную выгрузка, выгрузка с охлаждением. Выгрузка в любое время может быть приостановлена – этим достигается возможность цветовой дизайны мороженого в ванночке.

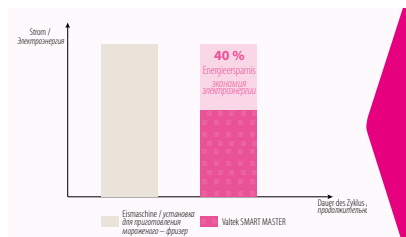
Verschiedene Mischgeschwindigkeiten von Eismasse – von langsamem Mischen bis zum Schlagen bei hohen Geschwindigkeiten. Je nach Bedarf kann die Mischgeschwindigkeit stufenweise eingestellt oder einfach durch eine Schnelltaaste ausgewählt werden. So kann der Prozess ohne Unterbrechung von der Mischphase in die Schlussphase übergehen.

Выбор скорости перемешивания массы мороженого – от медленного перемешивания до забивания на высоких оборотах. Скорость перемешивания может быть установлена прогрессивно или при помощи предлагаемых «горячих» клавиш, приемлемых в определенный момент. От фазы перемешивания можно легко перейти к фазе приготовления без остановки.



Klare Betriebssystemkommunikation in mehreren Sprachen, unter denen der Benutzer die entsprechende auswählt.

Коммуникационная четкость операционной системы, имеющей настройки на нескольких языках: пользователь выбирает язык по собственному усмотрению.



Umweltbewusstsein - SMART MASTER ist umweltfreundlich, da die Marke in die höchste Qualitätsklasse eingestuft ist. Es bietet dem Anwender die Möglichkeit einer großen Flexibilität bei der Optimierung des Produktionsvorgangs und somit einen optimalen Strom- und Wasserverbrauch.

Экологическая направленность – фризёр SMART MASTER не наносит ущерба окружающей среде, он относится к установке высочайшего уровня качества. Оператору предоставляется значительная гибкость в сфере оптимизации производственного процесса и как следствие, достигается оптимальный уровень потребления электроэнергии и воды.



TS LCD

Smart & TS LCD-Pioniere haben uns von dieser Maschine erzählt ...
Pioniere der Technologie Smart & TS LCD рассказали нам о фризере...



DIE ERSTE COMPUTERGESTEUERTE MASCHINE AUF DEM MARKT

ПЕРВАЯ НА РЫНКЕ УСТАНОВКА
С ЭЛЕКТРОННЫМ
УПРАВЛЕНИЕМ



Erfolg und gutes Eis werden in einer guten Maschine erzeugt
»Bereits beim Auswerfen aus der Maschine scheint die Eismasse eine ausgezeichnete Struktur und Homogenität aufzuweisen. Das Eis ist kompakt, trocken und voluminös. Aufgrund dieser Eigenschaften ist das Eis in der Vitrine immer schon anzusehen, seine Struktur ändert nicht und bleibt stabil.«

Вкусное популярное мороженое можно сделать только в хорошем фризере
»Уже в момент выгрузки заметно, что это мороженое обладает прекрасной однородной структурой. Мороженое плотное, не жидкое, объемное. Это качество – залог того, что в витрине оно будет выглядеть привлекательно, не изменит своей текстуры, будет устойчивым.«

Eivan Di Blasio, Pescara (I)



Dank mehrerer Vorteile ist meine Smart Machine großartig

»Obwohl die Maschine mit hartem Eis völlig gefüllt ist, kann ich sie immer anhalten und neu starten. Ich brauche keine blitzschnell wirkende Kühlkammer, um das Eis in der Vitrine verkaufsbereit zu halten. Die Maschine passt die Produktion von Eismasse je nach Messgewicht automatisch an.«

Мой фризёр «Smart» замечателен своими сильными сторонами
»Несмотря на то, что аппарат заполнен твердым мороженым, я могу его остановить и запустить вновь. Мне не нужно камера быстрого охлаждения для того, чтобы подготавливать мороженое к продаже в витрине. Фризер автоматически регулирует объем приготовления мороженого – от полномасштабного производства до минимальных количеств.«

Tchoupy Ice Cream, Dion-leVal (BEL)



Die optimale Qualität der während des gesamten Auswurfvorgangs ausgegebenen Eismasse

»Für unsere Produktion benutzen wir die Maschine mit der größten Kapazität und sind damit sehr zufrieden. Das getrocknete Eis hat eine ausgezeichnete Qualität. Was aber für uns am wichtigsten ist: die Qualität bleibt während des gesamten Auswurfvorgangs vom Anfang bis zum Ende unverändert.«

Оптимальное качество выдаваемого мороженого на протяжении всего процесса выгрузки
»У нас на производстве установлен фризёр максимальной производительности, и мы им исключительно довольны. Мороженое на выходе получается отменного качества и что самое главное для нас, это качество не меняется на протяжении всего процесса выгрузки от начала до завершения.«
Jesús Otero, Arteixo, A Coruña (ESP)

Vielseitig und funktional

»Eine vielseitige Maschine, mit der die Konsistenz und Haltbarkeit der egal nach welcher Art gefertigten Eismasse bestimmt werden kann. Funktionalität garantiert.«

Всесторонний & функциональный

»Это всесторонний аппарат, позволяющий выбрать текстуру и устойчивость производимого мороженого в зависимости от выбранного нами вида. Функциональность обеспечена.«

Carlos Arribas, Zarautz (ESP)



TS LCD & SMART MASTER



MASCHINENPERFORMANCE | ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ УСТАНОВКИ

Menge pro Zyklus • количество за один цикл		Kapazität pro Stunde • производительность в час					
EISMASSE МАССА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО		ZUBEREITETES EIS ГОТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ		EISMASSE МАССА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО		ZUBEREITETES EIS ГОТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ	
min kg	max kg	min l	max l	max kg/h	max l/h	max kg/h	max l/h
1,5	9,5	2,1	13,2	55	75		
2	12	2,8	16,8	75	102		
3	16	4,2	23,8	100	138		
4	19	5,6	26,6	120	150		
4	23	5,6	32,2	140	180		
5	27	7	37,8	150	215		



TECHNISCHE ANGABEN | ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ

STROMANSCHLUSS ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭНЕРГОСНАБЖЕНИЯ	MISCHGESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ	LEISTUNG МОЩНОСТЬ	KONDENSATOR КОНДЕНСАТОР	NETTOGESICHT МАССА НЕТТО	MASSE (mm) ГАБАРИТЫ	WECHSELRICHTER ИНВЕРТЕР		
L 1, L2, L3, N, PE Volt / Hz / Ph		kW		kg	Höhe высота	Breite ширина	Tiefe глубина	serienmäßig серийно
400/50/3	kontinuierlich непрерывное	8	WASSER/ВОДА	260	1380	520	860	•
400/50/3	kontinuierlich непрерывное	8,5	WASSER/ВОДА	290	1380	520	860	•
400/50/3	kontinuierlich непрерывное	10,5	WASSER/ВОДА	335	1470	520	860	•
400/50/3	kontinuierlich непрерывное	14,5	WASSER/ВОДА	370	1470	610	955	•
400/50/3	kontinuierlich непрерывное	16,5	WASSER/ВОДА	450	1470	610	955	•
400/50/3	kontinuierlich непрерывное	20,5	WASSER/ВОДА	525	1470	610	1055	•



TECHNISCHE ANGABEN | ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ

STROMANSCHLUSS ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭНЕРГОСНАБЖЕНИЯ	MISCHGESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ	LEISTUNG МОЩНОСТЬ	KONDENSATOR КОНДЕНСАТОР	NETTOGESICHT МАССА НЕТТО	MASSE (mm) ГАБАРИТЫ	WECHSELRICHTER ИНВЕРТЕР		
L 1, L2, L3, N, PE Volt / Hz / Ph		kW		kg	Höhe высота	Breite ширина	Tiefe глубина	serienmäßig серийно
400/50/3	kontinuierlich непрерывное	8	WATER/ВОДА	265	1415	520	860	•
400/50/3	kontinuierlich непрерывное	8,5	WATER/ВОДА	295	1415	520	860	•
400/50/3	kontinuierlich непрерывное	10,5	WATER/ВОДА	340	1500	520	860	•
400/50/3	kontinuierlich непрерывное	14,5	WATER/ВОДА	375	1500	610	955	•
400/50/3	kontinuierlich непрерывное	16,5	WATER/ВОДА	455	1500	610	955	•
400/50/3	kontinuierlich непрерывное	20,5	WATER/ВОДА	530	1500	610	1055	•

PAST

Meister in der Zubereitung von Eiscreme

Мастер по приготовлению массы мороженого

Die neue, digitale Pasteurisierungstechnologie VALTEK PAST ermöglicht Pasteurisierung bis zu 92 °C und Reifung (4–8 °C) von verschiedenen Arten von Eiscreme-Massen.

Новая технология цифрового пастеризатора VALTEK PAST обеспечивает пастеризацию (до 92 °C) и вызревание (4–8 °C) различных типов массы мороженого.

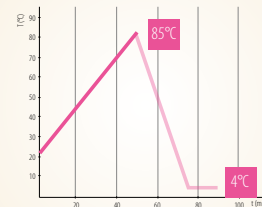


Die Qualität der Milcheiscreme hängt von der entsprechenden Ausrüstung ab. Unsere einzigartige Konstruktionslösung: **ein temperierter Mischtopf**, der das Anhaften und die Veränderung des Geschmacks von Eiscreme verhindert. Eine Besonderheit von VALTEK PAST Pasteurisierungstechnologie macht auch die Pasteurisierung von kleinen Mengen von Eiscreme-Massen möglich: der Mixer mischt die Fettpartikel zu Mikroeinheiten durch.

Качество молочной массы мороженого зависит от того, каким оборудованием мы расплаваем. Уникальным конструктивным решением стала **емкость-мешалка с функцией выравнивания температур**, которая предотвращает образование комков и изменение вкуса массы мороженого. Особенностью пастеризатора VALTEK PAST является также возможность пастеризации небольших количеств массы мороженого. Мешалка позволяет достичь прекрасного дробления жировых частиц до микроскопических размеров.

Die digital gesteuerte Pasteurisierung ermöglicht eine entsprechende Temperatureinstellung für verschiedene Arten von Eiscremes. **Das Pasteurisierungsprogramm** reicht bis 85 °C und ist so für die Herstellung von sog. »weiße Basis« geeignet, ein manuelles Programm macht darüber hinaus jede gewünschte Temperatureinstellung von 65 bis 92 °C möglich.

Пастеризация с цифровым управлением позволяет устанавливать определенный температурный режим для различных видов массы мороженого. Имеется **программа пастеризации до 85 °C**, приемлемая для т.н. «белая» основ, а также настраиваемая вручную программа установки температуры поджарива от 65 до 92 °C.



WEISSE BASIS FÜR EISCREME
БЕЛАЯ БАЗА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО

GELBE BASIS FÜR EISCREME
ЖЕЛТАЯ БАЗА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО

SCHOKOLADENBASIS FÜR EISCREME
ШОКОЛАДНАЯ БАЗА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО

+ VALTEK PAST

VORTEILE | ПРЕИМУЩЕСТВА



DIGITALES PASTEURISIERGERÄT ЦИФРОВОЙ ПАСТЕРИЗАТОР



Bequeme Reinigung nach der Eisherstellung. Der Ablasshahn wird vollständig gereinigt, um Kontaminationen zu verhindern.

Очистка без особого труда по окончании работы. Клапан выгрузки полностью очищается, тем самым предотвращается возможность инфицирования.



Die automatische Überwachung weist auf mögliche Abweichungen im Pasteurisierungsvorgang hin.

Система автоматического контроля известит нас о возможных отклонениях во время процесса пастеризации.



Druckeranschluss zum Ausdrucken der Dokumentation gemäß HACCP.

Подключение принтера для распечатки документации соответственно требованиям сертификации пищевой продукции HACCP.



MASCHINENPERFORMANCE | ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ УСТАНОВКИ

	KAPAZITÄT DES BEHÄLTERS ВМЕСТИМОСТЬ ЕМКОСТИ	PERFORMANCE/ZYKLUS ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ/ЦИКЛ	
	l	max kg	max
PAST 60	67	20	60
PAST 130	139	30	130

TECHNISCHE ANGABEN | ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ

	STROMANSCHLUSS ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭНЕРГОСНАБЖЕНИЕ	MISCHGESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ	LEISTUNG МОЩНОСТЬ	KONDENSATOR КОНДЕНСАТОР	NETTOGEWICHT МАССА НЕТТО	MASSE (mm) ГАБАРИТЫ		
	L1 L2 L3 N PE Volt / Hz / Ph		kw	WASSER/BOGA WASSER/ПОДА	kg	Höhe высота	Breite ширина	Tiefe глубина
PAST 60	400/50/3	2	7	WASSER/BOGA	180	1030	350	950/1100
PAST 130	400/50/3	2	12,5	WASSER/ПОДА	215	1030	520	950/1100

AGE PAST REIFUNGSEINRICHTUNG МОРОЗИЛЬНЫЙ АППАРАТ



Valtek AGE PAST ist ein unentbehrlicher Helfer zur Kühlung und Reifung von pasteurisierter Eiscreme-Basis. Der AGE PAST ermöglicht so einen größeren Vorrat an vorgefertigtem und gekühltem Eis.

VALTEK AGE PAST - незаменимый помощник в деле охлаждения и вызревания пастеризованной основы мороженого. Его задача - обеспечить нас постоянным запасом готовой охлажденной массы мороженого.

VALTEK PASTOSMART

Multifunktionaler Assistent für Anspruchsvolle
Многофункциональное подспорье для тех, кто хочет больше

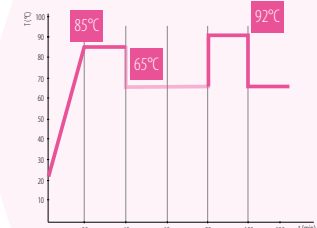
Das computergesteuerte Multifunktions-Pasteurisierungsgesetz PASTOSMART ist ein vollständig anpassbarer Assistent für die Zubereitung verschiedener Eiscreme-Basen, Konditorwaren und Joghurts oder zum Erhitzen von Schokolade.

Многофункциональный пастеризатор PASTOSMART, оснащенный компьютерным управлением, представляет собой хорошее подспорье для обработки/приготовления различных основ для мороженого, кондитерских кремов, йогуртов, а также для разогрева шоколада. Он может быть полностью адаптирован к потребностям оператора.



Automatische, benutzerdefinierte Maschinensteuerung. Valtek PASTOSMART ermöglicht die Einstellung von Heiz- und Kühlprozessen sowie die Auswahl konstanter Temperaturen zwischen 2 und 97 °C. Die Mischgeschwindigkeit kann auch mit der Ein/Aus-Option eingestellt werden.

Автоматическое управление устанавливаемой согласно пожеланиям заказчика. VALTEK PASTOSMART поддерживает настройку процессов подогрева/охлаждения и выдерживания при температуре от 2 до 97 °C. При помощи функции включения/выключения можно также установить скорость перемешивания.



Die Aufzeichnung von HACCP-Kontrollpunkten kann auf einen Tablet-PC übertragen werden. Die Aufzeichnung ist personalisiert.

Регистрация контрольных параметров HACCP с целью соответствия требованиям HACCP. Возможность трансфера на планшетный компьютер. Параметры регистрации настраиваются по желанию оператора.

Die SMART Technologie bietet eine Internetschnittstelle, die **Fernwartung** und Fehlerdiagnose ermöglicht.

Дистанционное сервисное обслуживание позволяет провести диагностику неисправностей с помощью технологии «Smart», обеспечивающей подключение к информационным сетям.



PASTOSMART schafft es für Sie PASTOSMART все сделает за вас



COMPUTER- GESTEUERTES PASTEURISIERGERÄT

ПАСТЕРИЗАТОР С
КОМПЬЮТЕРНЫМ
УПРАВЛЕНИЕМ



weiße Eiscreme-Basis, gelbe Eiscreme-Basis, Schokoladeneisbasis, Naturjoghurt
белая база для мороженого, желтая база для мороженого, шоколадная база для мороженого, натуральный йогурт

Süßwarencrèmes, Panna cotta, Pudding, Pfannkuchenteig, Eiermelange
кондитерский крем, панна котта, пудинг, тесто для блинов, яичный меланж



Temperieren von Weiß-, Milch- und Zartbitterschokolade, Schokoladentoppings und -saßen, Ganache
темперирование белого, молочного и черного шоколада, шоколадные подливы и соус ганаш

Zuckersirup, Fruchttoppings, Saucen und Cremes, Fruchtgelees
сахарный сироп, фруктовые подливы, соусы и крем, фруктовые желе

EINSPARUNGEN GARANTIERT | ВЫ ОБЯЗАТЕЛЬНО СЭКОНОМИТЕ

- Geringer Stromverbrauch
Небольшой расход электроэнергии
- Geringer Wasserverbrauch
Небольшой расход воды
- Lange Wartungsintervalle
Большие интервалы между сеансами техобслуживания
- Lange Lebensdauer von mechanischen Bauteilen
Длительный срок службы механических частей



MASCHINENPERFORMANCE | ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ УСТАНОВКИ

	KAPAZITÄT DES BEHÄLTERS Емкость ёмкости	PERFORMANCE ZYKLUS Производительность цикла	
		max kg	max
PASTOSMART 60	67	20	60
PASTOSMART 130	139	30	130

TECHNISCHE ANGABEN | ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ

	STROMANSCHLUSS Подключение к сети энергоснабжения	MISCHGESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ	LEISTUNG МОЩНОСТЬ	KONDENSATOR КОНДЕНСАТОР	NETTOGEWICHT МАССА НЕТТО	MASSE (mm) ГАЗАРТЫ		
	L, L1, L2, L3, N, PE Vok / Hz / Ph.	kontinuierlich/ непрерывное	kW	WASSER/ВОДА	kg	Höhe высота	Breite ширина	Tiefe глубина
PASTOSMART 60	400/50/3	kontinuierlich/ непрерывное	9,0	WASSER/ВОДА	185	1030	350	950/1100
PASTOSMART 130	400/50/3	kontinuierlich/ непрерывное	12,5	WASSER/ВОДА	220	1030	520	950/1100

DUO



Eine Maschine, zwei Lösungen
Один аппарат, два решения

Valtek DUO vereint ein **Pasteurisiergerät und eine Eismaschine.**

Es ist in erster Linie für die Zubereitung von kleinen Mengen von Eiscreme nach verschiedenen Rezepten mit einem warmen Prozess geeignet.

VALTEK DUO *сочетает в себе пастеризатор и фризёр.* Рассчитан в первую очередь на приготовление небольших количеств массы мороженого по различным рецептурам горячей процедуры.



Es kann zwischen **Pasteurisierung** bis 85 °C und einem manuell einstellbaren **Heizprogramm** mit einem Temperaturbereich zwischen 65 und 92 °C gewählt werden. Die Maschine ermöglicht die passende Heitztemperatureinstellung für verschiedene Grundmassen und unsere speziellen Rezepturen.

Vозможность выбора между **пастеризацией** при температуре до 85 °C и **настраиваемой** вручную программой **подогрева** массы до температуры от 65 до 92 °C. Аппарат обеспечивает регулирование температуры разогрева для различных видов массы основы и массы, приготовленной по нашей собственной рецептуре.

Die vollständige Zubereitung von Eiscreme mit einem eingebauten Pasteurisiergerät ermöglicht eine warme Vorbehandlung von Eiscreme, von der die **Qualität/Homogenität der Eiscreme** abhängt.

Комплексное приготовление мороженого с использованием встроенного пастеризатора обеспечивает горячее предварительное приготовление массы мороженого, именно от этого зависит **качество/однородность мороженого**.



VALTEK DUO

VORTEILE | ПРЕИМУЩЕСТВА



2 in 1

ZWEI IN EINEM
Pasteurisiergerät
und Eismaschine

ДВА В ОДНОМ
Пастеризатор-фризёр



Der sparsame Betrieb der Maschine ist das Ergebnis eines effizienten Produktionsprozesses, der die Menge an Eismasse erkennt und den Heizprozess entsprechend anpasst. Durch diese Anwendung wird der **Stromverbrauch optimiert**.

Экономичная работа установки является результатом эффективного производственного процесса, когда количество массы мороженого распознается автоматически, а ее подогрев осуществляется с учетом количества. Также приложение позволяет достичь **оптимального уровня потребления электроэнергии**.

Das kontinuierliche Mischen stellt eine Sperre im Pasteurisierungsbehälter sicher, die verhindert, dass sich die Masse mit dem Rührwerk mitdreht.

Непрерывное перемешивание массы достигается за счет наличия в емкости, где ведется пастеризация, устройства, предотвращающего вращение **всей массы** вслед за движением мешалки.



Verschiedene Entnahmepositionen bietet ein spezieller außen angebrachter Hahn, durch den die **Masse in einen Behälter gefüllt**, aus der Maschine entnommen oder **direkt in den Zylinder geleitet** werden kann. So wird die Möglichkeit einer mikrobiologischen Kontamination verhindert.

Опция выбора сброса обеспечивается специально разработанным наружным протачным многофункциональным краном, при помощи которого **масса может быть направлена в ведро, непосредственно в цилиндр или из установки**. Тем самым предотвращается возможность микробиологического загрязнения.



MASCHINENPERFORMANCE | ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ УСТАНОВКИ

Menge pro Zyklus • количество за один цикл		Kapazität pro Stunde • производительность в час					
EISMASSE МАССА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО		ZUBEREITETES EIS ГОТОВЕЕ МОРОЖЕНОЕ		EISMASSE МАССА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО		ZUBEREITETES EIS ГОТОВЕЕ МОРОЖЕНОЕ	
min kg	max kg	min l	max l	max kg/h		max l/h	
MECHANISCH МЕХАНИЧЕСКИЙ							
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	16	5,6	22,4	100	140	
DUO 18	6	18	8,4	25,2	120	168	
DIGITAL ЦИФРОВОЙ							
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	16	5,6	22,4	100	140	
DUO 18d/120	6	18	8,4	25,2	120	168	



TECHNISCHE ANGABEN | ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ

STROMANSCHLUSS ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ	MISCHGESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ	LEISTUNG МОЩНОСТЬ	KONDENSATOR КОНДЕНСАТОР	NETTOWICHT МАССА НЕТТО	MASSE (mm) ГАБАРИТЫ		
L1 L2 L3 N PE Volt / Hz / Ph		kW		kg	Höhe высота	Breite ширина	Tiefe глубина
MECHANISCH МЕХАНИЧЕСКИЙ							
DUO 6	400/50/3	2	7,8	WASSER/BQDA	260	1377	610 910
DUO 9	400/50/3	2	9	WASSER/BQDA	310	1377	610 910
DUO 12	400/50/3	2	11,5	WASSER/BQDA	360	1377	610 910
DUO 16	400/50/3	2	16,3	WASSER/BQDA	410	1377	610 1055
DUO 18	400/50/3	2	18,4	WASSER/BQDA	420	1437	610 1055
DIGITAL ЦИФРОВОЙ							
DUO 6d/35	400/50/3	2	7,8	WASSER/BQDA	265	1377	610 910
DUO 9d/55	400/50/3	2	9	WASSER/BQDA	315	1377	610 910
DUO 12d/75	400/50/3	2	11,5	WASSER/BQDA	365	1377	610 910
DUO 16d/100	400/50/3	2	16,3	WASSER/BQDA	415	1377	610 1055
DUO 18d/120	400/50/3	2	18,4	WASSER/BQDA	425	1437	610 1055



Kaffee+Gastrotechnik

Busin
Kaffee+Gastrotechnik

Gstaldenstrasse 54
8607 Aathal-Seegraben

Importeur Schweiz
Verkauf / 24 Std. Service

info@busin.ch
www.busin.ch

T +41 (0)44 932 31 31
M +41 (0)79 420 26 00