



#DALLACOPERTINA

# FORMAZIONE *vincente*

La soluzione di lavoro costituita da pastorizzatori e mantecatori TTi in sinergia con la macchina dosatrice Dosy 3

## PLUS

Con tre velocità di erogazione e comando a pedale, Dosy 3 consente di confezionare porzioni da 150 cc in soli tre secondi.

Il sistema Valmar per la produzione e il confezionamento di gelato artigianale permette di mantecare fino a 160 kg di gelato/ora, associati a un'efficienza di riempimento di 1200 pezzi da 150 cc all'ora. I pastorizzatori Sweety TTi, disponibili nei modelli 60, 130 e 180, sono dotati di programmi automatici predefiniti e di cicli personalizzabili dall'operatore; l'efficiente miscelazione garantisce una perfetta dispersione e micronizzazione degli ingredienti; l'esclusivo brevetto "Valmar Fast Clean" esegue efficacemente il completo lavaggio della macchina. I mantecatori orizzontali, verticali e combinati TTi si avvalgono dell'innovativo sistema di mantecazione "Combisystem" che si allinea alle specifiche esigenze della miscela da mantecare, per un gelato particolarmente cremoso e asciutto. Infine la dosatrice professionale Dosy 3 permette di riempire facilmente e velocemente coppette, barattoli e ogni tipo di contenitore, oltre a confezionare gelati su stecco, monoporzioni e torte gelato. Grazie al brevetto "Gentle Dosing System" il gelato erogato mantiene intatte le sue caratteristiche di struttura, senza perdita di volume.



**VALMAR** Efficiency

[www.valmar.eu](http://www.valmar.eu)