



CHEF CREAM *T&Ti*

HELADERÍA

PASTELERÍA

RESTAURACIÓN



2nd
EDITION



Cuececrema TTi

*La suma de los detalles
hace la diferencia*

y Valmar tiene muchos:

¡si no los pruebas, no los conocerás!

Valmar presenta la nueva generación de cuececremas multifuncionales electrónicos Chef Cream de la serie TTi.

El cuececremas o cocedor de cremas Chef Cream TTi es ideal para pasteurizar, cocer, amalgamar, enfriar, conservar y agitar preparaciones para pastelería, heladería, chocolatería y restauración, garantizando máxima higiene, simplicidad y rapidez de producción, con elevados niveles de calidad del producto acabado. Esto es posible gracias a las innovaciones tecnológicas de Chef Cream TTi.

Chef Cream TTi dispone de 70 programas automáticos completos, 21 de los cuales son personalizables. Cada programa ofrece temperaturas específicas y tipos de mezclado apropiados al producto que se está elaborando, y pueden modificarse según las exigencias de cada usuario. El aparato está equipado con una pantalla táctil de 4,3" de gráfica sencilla, clara e inmediata, que permite controlar y supervisar cada fase del proceso mediante las indicaciones para la incorporación progresiva de los ingredientes.





Algunos productos obtenidos con Chef Cream TTi



CREMA PASTELERA CLÁSICA

CREMA PASTELERA DE COCCIÓN RÁPIDA

CREMA PASTELERA A 92°/95°/98°C

CREMA PASTELERA CUSTOM DE 6 PROGRAMAS DISTINTOS

PREPARACIONES CON EBULLICIÓN RÁPIDA

PREPARACIONES CON EBULLICIÓN LENTA

CREMA PASTELERA CON PRODUCTO SEMIELABORADO

BAVARESA

CONFITURAS DE FRUTA (2 PROGRAMAS)

FRUTA POCHÈ

PÂTE À CHOUX



CREMA DE AVELLANAS/PISTACHOS/GIANDUJA

CREMA DE SAMBAYÓN/LIMÓN/BAVARESA/INGLESA

PATÉ DE FRUTA

CHAUFFAGE PURÉ DE FRUTA

FLAN

MERENGUES FRANCESES

TIRAMISÙ

PASTA FLORA SALADA

MASA DE BOMBAS

ALMENDRADO DE MIEL

MASA PARA PASTELES

ALTA PASTEURIZACIÓN DE MEZCLAS PARA HELADO 85°C

BAJA PASTEURIZACIÓN A 65°C

YOGUR/QUESO FRESCO

POLENTA/SALSA DE CARNE/COCCIÓN DE ARROZ

PREPARACIONES DE GASTRONOMÍA DE COCCIÓN RÁPIDA

PREPARACIONES DE COCCIÓN DELICADA

CHOCOLATE CALIENTE

SALSA DE CHOCOLATE

GANACHE

FUSIÓN DE CHOCOLATINES

ADEREZOS DE CHOCOLATE

CREMA DE CHOCOLATE



La parte tecnológica y funcional

Los Chef Cream TTI son colaboradores fiables, ideales para automatizar las preparaciones complejas y de alto nivel culinario, delicadas y a menudo costosas. Son muchos los detalles tecnológicos que confluyen en el logro de resultados seguros con la máxima funcionalidad, incluso en las preparaciones particularmente delicadas.



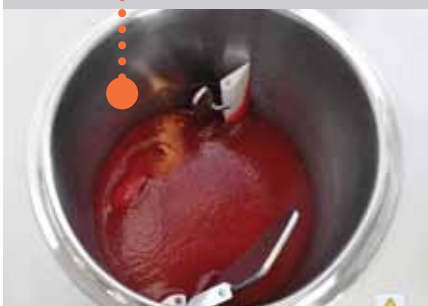
Las características únicas de Chef Cream TTi

01 CUBA



El sistema de calentamiento a “baño María de última generación” garantiza la uniformidad y delicadeza de la temperatura sin inercia térmica hasta 120°C, con resistencias de encendido parcial según la cantidad de producto en preparación. Estas soluciones permiten obtener la máxima flexibilidad productiva, con elevados estándares de calidad del producto acabado obteniendo también un ahorro de energía.

02 EBULLICIÓN CONTROLADA



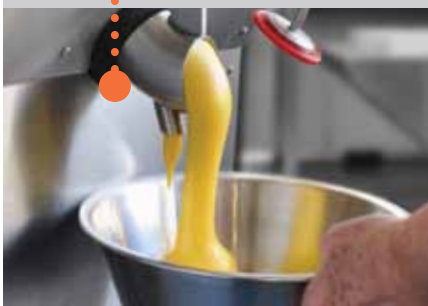
Gracias a un programa específico el Chef Cream TTi puede controlar la progresión y la velocidad de la temperatura según el producto elaborado, para evitar el efecto desagradable del aumento incontrolado del volumen de la masa y el posible desborde debido al calentamiento, optimizando así las cantidades a plena carga para este tipo de preparaciones.

03 ENFRIAMIENTO Y CONSERVACIÓN



El enfriamiento y la conservación a “baño María de última generación” garantiza la uniformidad y delicadeza de la temperatura sin inercia térmica, con sistema antihielo en las preparaciones de cantidades mínimas y durante la conservación. Sistema de control y aviso en caso de interrupción de la alimentación eléctrica durante la conservación.

04 GRIFO DISPENSADOR DE DIÁMETRO VARIABLE



Construido en monobloque de acero sin juntas para garantizar el perfecto deslizamiento de los productos en salida. Provisto de doble seguridad y diámetro variable, para extraer de modo práctico y rápido los productos líquidos como mezclas y los productos más densos, como las cremas a +4°C. Después de cada distribución, el producto que queda en el grifo dispensador se vuelve a mandar a la cuba para conservarlo de forma correcta e higiénica.

05 MEZCLADOR



De palas excéntricas, único sin eje central, solución que permite amalgamar de modo homogéneo y continuo cualquier tipo de ingredientes, sin estresar la textura, sobre todo de la crema pastelera en la fase de enfriamiento y conservación.

06 INVERSOR



A través del inversor, es posible disponer de 8 velocidades de agitación y 4 sistemas de mezclado diferentes.

07 SISTEMA MULTILINGÜE



El nuevo sistema multilingüe de Valmar permite seleccionar una de las tantas lenguas presentes en el software que, como un válido asistente, mediante una pantalla táctil, acompaña al operador paso tras paso, dando la información descriptiva en la pantalla durante cada fase de la preparación según el programa seleccionado.

08 LIMPIEZA Y HACCP



Fácil y rápido de limpiar gracias a la cuba de acero AISI 304 pulido en Ra 0,4 µm (micras), grifo y tapa completamente desmontables y práctica ducha. Además, el puerto USB permite descargar rápidamente los datos de las preparaciones realizadas para una gestión correcta, simple y rápida del manual HACCP.

09 TAPA



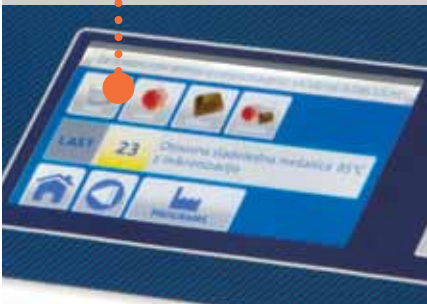
Doble tapa con mecanismo de apertura con dirección asistida por pistones hidráulicos para facilitar la incorporación de los ingredientes, durante cualquier fase de preparación, sin tener que parar la máquina, en el pleno respeto de las normas de seguridad certificadas por CE.

10 TOUCH & TYPE



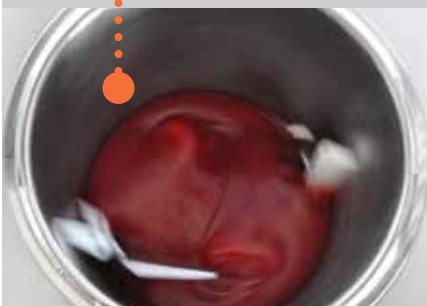
Las múltiples ventajas del nuevo sistema Touch & Type de la serie TTi, ya probado en otros aparatos de Valmar, se reproducen en el nuevo Chef Cream. Permiten seleccionar el modo de uso: el modo táctil, rápido y fiable o el modo tradicional con botones táctiles. Incorpora una pantalla táctil de 4,3" de gráfica simple, clara e inmediata, y permite controlar y monitorizar cada fase del proceso.

11 PLC



Nuevo sistema de gestión PLC (Controlador Lógico Programable) a través del cual se pueden realizar numerosos programas de Chef Cream TTi, muchos de los cuales se pueden personalizar. El práctico y amplio LCD indica de manera descriptiva en la pantalla el detalle de la actividad por desarrollar en relación con la fase de elaboración.

12 FLEXIBILIDAD



El nuevo Chef Cream TTi puede producir hasta 1/4 de la capacidad máxima, garantizando los mismos estándares cualitativos en el producto acabado de las elaboraciones con carga completa, adaptando la velocidad y los consumos a la entidad de la carga. Es posible obtener esta flexibilidad gracias a la gestión electrónica del nuevo PLC, las resistencias de funcionamiento parcial, el baño María de última generación y el sistema de enfriamiento antihielo.

Más que multifunción...

Las máquinas Chef Cream de la serie TTi disponen de más de 70 programas útiles para las principales preparaciones de pastelería, heladería y restauración que las convierten en aparatos únicos.

13 PROGRAMAS PARA LA COCCIÓN Y EL ENFRIAMIENTO DE LA CREMA PASTELERA

13 PROGRAMAS PARA LA PASTEURIZACIÓN Y EL ENFRIAMIENTO A +4°C

20 PROGRAMAS COMPLETOS PARA ELABORACIONES DE PASTELERÍA

5 PROGRAMAS PARA LAS SALSAS/HELADOS CON AGREGADOS EXTRAS/GANACHES

4 PROGRAMAS IDÓNEOS PARA LAS PREPARACIONES USADAS EN RESTAURACIÓN

3 PROGRAMAS DE AGITACIÓN, MADURACIÓN Y EXTRACCIÓN

1 PROGRAMA AUTOMÁTICO PARA LA PRODUCCIÓN DE YOGUR

21 PROGRAMAS PERSONALIZADOS

Todos los programas predefinidos son completos y están compuestos por la fase de calentamiento/coCCIÓN/pasteurización y por la fase de enfriamiento y mantenimiento.

Como para toda la serie TTi, también el Chef Cream TTi dispone de programas personalizables y adaptables por el operador en base a las necesidades de producción de cada uno.

La agitación apta para cada preparación

Las fases de cocción o enfriamiento de cada preparación necesitan un sistema de agitación apropiado y distinto para cada producto. Gracias al nuevo inversor instalado en toda la serie TTi, también el Chef Cream puede adaptarse a las específicas elaboraciones cotidianas, trabajando hasta con 8 velocidades distintas y 4 tipos de mezcla.



CAPACIDAD, DIMENSIONES Y PESO

MODELO	Dimensiones (mm)			Peso con condensador de agua (kg)		Producción por ciclo L (mín.-máx.)
	P Anchura	H Profundidad	Altura	Neto	Bruto	
Chef Cream 30 TTI	590	890	1046+100	225	246	7-30
Chef Cream 60 TTI	590	890	1046+100	240	261	15-60
Chef Cream 130 TTI	750	990	1176+100	353	393	35-130

EXTRACCIÓN VARIABLE

USB



INFORMACIÓN TÉCNICA

MODELO	Alimentación eléctrica*			Potencia nominal	Consumo promedio de agua por ciclo (12°C) ****	Condensación		
	Volt	Hz	Ph	Kw	L			
Chef Cream 30 TTI	400	50	3	6.9	190	Agua	Aire **	Mixto aire + agua ***
Chef Cream 60 TTI	400	50	3	8.2	280	Agua	Aire **	Mixto aire + agua ***
Chef Cream 130 TTI	400	50	3	13.3	380	Agua	Aire **	Mixto aire + agua ***

* Para otras tensiones y frecuencias se aplica un sobreprecio. Chef Cream 30 TTI e 60 TTI también en versión monofásica.

** Unidad condensadora incorporada de aire con sobreprecio.

NOTA: los pesos y dimensiones de las máquinas con este equipo opcional son diferentes de los que se indican en la tabla.

*** Unidad condensadora incorporada mixta de aire + agua con sobreprecio.

NOTA: los pesos y dimensiones de las máquinas con este equipo opcional son diferentes de los que se indican en la tabla.

**** El consumo de agua puede variar de acuerdo con su temperatura.

Para todos los modelos es posible solicitar el compresor + el condensador de aire a distancia, con sobreprecio.

NOTA: los pesos de las máquinas con este equipo opcional son diferentes de los que se indican en la tabla.

NOTA:

Las tasas de producción pueden cambiar en función de los ingredientes usados y el modo de agitación seleccionado. Todas las especificaciones mencionadas deben entenderse como aproximadas. Valmar se reserva el derecho a modificar sin previo aviso cualquier parte según considere necesario.

VALMAR GLOBAL d.o.o.

Dombrava 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

Revendedor/Concesionario