



# EASY *T&i*

VALMAR COMBISYSTEM®

KAHVILA

KONDITORIA

RUOKAPALVELU





## *Kompakti koko ja pieni tilantarve*

EASY TTi on ensimmäinen tilaa säästävä monitoimijäätelökone, jota voidaan käyttää myyntipisteessä. Kuuma&kylmä-versio valmistaa ja jatkokäsittelee jäätelöä samojen laatustandardien mukaan kuin malliston sisarkoneet SNOWY TTi ja MULTY HP TTi. EASY TTi on pieni vain mitoiltaan. Monet erilaiset prosessit tekevät siitä suuren ja valmistetun jäätelön laadusta suorastaan uskomattoman.

EASY TTi sopii täydellisesti niille, jotka haluavat valmistaa korkealaatuista artesaanijäätelöä rajoitetulla tilankäytöllä. EASY TTi on välttämätön työkalu jokaisessa keittiössä, nerokas lisämyyntituote kahvilassa, kätevä apuväline tutkimuslaboratorioissa, helppokäyttöinen jäätelökone esimerkiksi koulukäytössä ja kaikille niille, jotka haluavat valmistaa huippuluokan artesaanijäätelöä itse. Tarvitset vain pistorasian sähköä varten!





*MAITOJÄÄTELÖ*

*HEDELMÄJÄÄTELÖ*

*HEDELMÄSORBETTI*

*KERMALEIVOS*

*SEMIFREDDO*

*SOKERISET, HEDELMÄISET PÄÄLLYSTEET JA KASTIKKEET*

*SUKLAAPOHJAISET PÄÄLLYSTEET JA KASTIKKEET*

*ÖLJYISET HEDELMÄNMAKUISET PÄÄLLYSTEET JA KASTIKKEET*

*JÄÄDYKKEET*





### *EASY TTI*

Vaakamalliset jäätelökoneet

jäätelötuotteet

### *EASY TTI HOT&COOL*

Vaakamallinen, monitoimijäätelökone

jäätelötuotteet, makeist tuotteet ja elintarvikevalmisteet

Mitat viittaavat  
Easy 4 TTI  
EASY 4 TTI HOT & COOL  
malliin



## *Tilaa säästävä, tehokas ja....*

TTi-sarjan jäätelökoneiden innovatiiviset teknologiset ratkaisut kuluttavat vettä noin 30 % vähemmän kuin vakiomallit. Kone on saatavissa myös ilmajäähdytteisenä, yksivaiheisena versiona (ei tarvetta vedelle). Uusi jyrkevä jäähdytysjärjestelmä ja sylinterin mitoitus parantaa lämmönsiirtoa kylmäaineen ja jäätelösekoitteen välillä, mikä vähentää energiankulutusta vakiomalleihin verrattuna.

## *...vallankumouksellinen*

Nelinkertaisen Valmar COMBISYSTEM®, -jäähdytysjärjestelmän ansiosta Easy TTI täyttää automaattisesti minkä tahansa reseptin vaatimukset, optimoi jäätelön tekstuuriin ja saa aikaan korkealaatuisen jäätelön missä tahansa olosuhteissa.



Uusi Valmar COMBISYSTEM® kuuluu sarjaan innovatiivisia teknologiaratkaisuja, joilla kaikilla on oma merkityksensä jäätelön valmistuksessa. Ne mukauttavat koneen toimenpiteet tietyn käsittelytavan, jäähdytyksen ja jäätelön jaksovalmistuksen vaatimusten mukaan.



# VALMAR COMBISYSTEM®

*Valitse sinulle sopivin pakastus...valmistusreseptistä, menetelmästä ja määrästä riippumatta!*

## VALMAR COMBISYSTEM® -JÄRJESTELMÄN TUOMIA ETUJA

Pakastusnopeus, jolla vesi muodostaa mikrokiteitä, minkä ansiosta:

- kylmä tuntuu miellyttävämmältä kitalakea vasten
- jäätelö ei sula niin nopeasti
- hieno ja sametinpehmeä rakenne
- erittäin kermanen jäätelö.

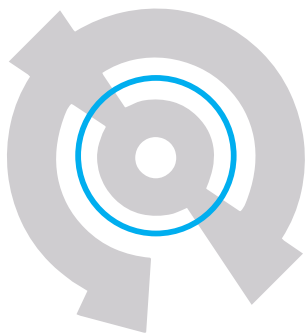
Sametinpehmeä ja lastan avulla helposti työstettävä jäätelö, jonka saavat aikaan jäädytys ja jäätelöön sitoutuva ilma valmistusprosessin aikana. Tuloksena on jäätelö, joka ei sula helposti ja joka on erittäin kuohkeaa.



Jäätelöstä tulee kuohkeampaa siihen sitoutuneen ilman ansiosta:

- kylmä tuntuu miellyttävämmältä kitalakea vasten
- jäätelö ei sula niin nopeasti
- jäätelö kestää paremmin sulamista erityisesti tötterössä
- suurempi jäätelön tilavuusmäärä samalla määrällä valmistusaineita ja samalla reseptillä kuin aikaisemmillä laitemalleilla.

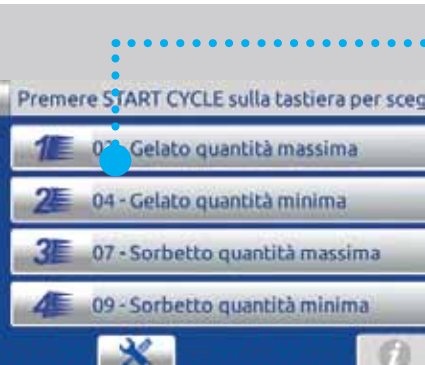
Joustavasti valittavat valmistusmäärät jopa vain 20 prosentilla maksimikapasiteetista täydellisesti jäädytettyä jäätelöä elektronisesti ohjatun jäähdytys- ja vatkausjärjestelmän ansiosta.



# Valmar COMBISYSTEM®

*Erinomainen laatu on monen yksityiskohdan summa*


**01 OHJELMISTO JA PLC-OHJAUS**



Premere **START CYCLE** sulla tastiera per sceg

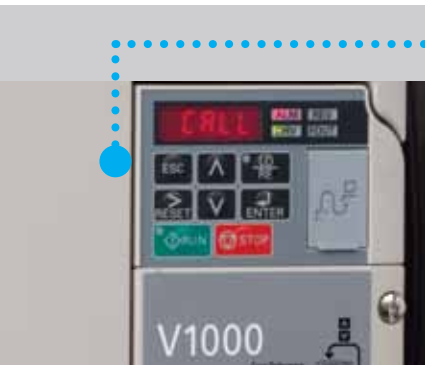
Ohjelmisto on integroitu digitaalinen ja analoginen järjestelmä, joka ohjaa automaattisesti kaikkia toimintoja PLC-ohjauksen avulla.

**02 TOUCH & TYPE**



Käyttäjä voi valita, käyttääkö hän laitetta kosketusnäytöltä vai perinteisesti näppäillen. 4,3 tuuman LCD-kosketusnäytössä on selkeät ja havainnolliset kuvakkeet, joiden avulla jokaista valmistusvaihetta voidaan ohjata ja valvoa.

**03 PAKASTUKSEN JA ANNOSTELUN INVERTTERIOHJAUS**



Sekoittimen pyörimisnopeutta ohjaa invertteri 7 - 70 Hz:n taajuudella. Snowy TTi-koneen PLC-ohjaus ja invertteri mahdollistavat jäätelöerän pakastamisen valmistetuista määristä, seoksen ominaisuuksista sekä valmistusaineista ja niiden sekoittumisominaisuuksista riippuen. Aivan uutta on se, että koneesta tyhjennettävän/annosteltavan jäätelön syöttönopeutta voidaan säätää automaattisesti siten, ettei jäätelö sula tyhjennyksen/annostelun aikana.



## 04 SÄILIÖN RAKENNE



Säiliö on suunniteltu ja testattu siten, että on saatu aikaan täydellinen yhdistelmä jäähdytystehoja, pakastus- ja mikrokiteytymisnopeutta sekä ilmavuutta.

## 05 VATKAIN®



Erikoisrakenteinen kierteinen vatkain, jonka lavat ovat eri kulmissa toisiinsa nähden ja niissä on tehokkaat kaapijat. Nämä ovat vain joitain uuden TTI-sarjan sekoittimen ominaisuuksista.

Täydellinen jäätelöerän pakastus saadaan aikaan siten, että jäätelö leviää systemaattisesti ja tasaisesti rummun koko pinnalle niin, ettei jäätelö jäädy liikaa sekoittimeen tai rummun keskelle.

## 06 KAAPIJAT®



Säiliön pinnan kaapijoilla varmistetaan se, että lämpö siirtyy seokseen erittäin tehokkaasti ja energiaa säästävällä tavalla. Kaapijat on valmistettu erittäin kestävästä materiaalista ja ne osuvat säiliön pintaan juuri oikeassa kulmassa herkän jousituksensa ansiosta. Kaapijoiden materiaalilla on EC-merkintä ja materiaali on hyväksytty käytettäväksi elintarvikkeiden kanssa.

## 07 JÄÄTELÖN KOOSTUMUKSEN VARMISTAMINEN



Jäätelöseoksen koostumus varmistetaan mittaamalla sekoittimen vääntömomentti (Nm), jäähdytyskaasun lämpötila sekä pehmytjäätelön lämpötila rummussa. Tämän teknologian ansiosta saadaan aikaan haluttu jäätelön rakenne valmistusreseptistä riippumatta.

## 08 TUOTTEEN HELPPO ANNOSTELU



Tämä on erittäin tärkeää asiakkaiden visuaalisen nautinnon kannalta. START & STOP -painikkeella toimiva automaattinen jäätelön annostelu suurentaa tai pienentää sekoittimen nopeutta ja säättää annostelun niin, että käyttäjällä on riittävästi aikaa tuotoksen koristeluun prosessin aikana.

# *Easy TTi -tuotteiden ammattilaiset*

## *Joustava, tehokas ja ammattimainen*

Tämä ainutlaatuinen ja kompakti jäätelökone on saatavissa myös monitoimiversiona. Se tuottaa 500–4500 grammaa artesaanijäätelöä yhdellä työjaksolla, aivan kuten keskikokoiset tai suuret ammattikäyttöön tarkoitetut jäätelökoneet. EASY TTT -teknologia ja valmistuksen materiaalit ovat samaa korkeaa laatua kuin malliston sisarkoneissa. Tuloksena on luotettavaa, hygieenisesti turvallista ja pitkäikäistä jäätelön valmistusta.



### **VANKKA JA LUOTETTAVA**

Runko on sisältä ruostumatonta terästä. Useimmat osat on valmistettu ruostumattomasta teräksestä.



### **HYGIEENINEN**

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu hienopoimuinen sylinteri estää tuotejäämien kertymisen ja mahdollistaa helpon puhdistamisen. Kaikki päivittäisessä toiminnassa käytettävät osat voidaan pestä astianpesukoneessa.



### **ERGONOMINEN**

Kone toimitetaan vaunun päällä (tilauksesta), joten se on mukava ja turvallinen liikutella ja sijoittaa ergonomisesti sopivaan asentoon.



### **KORKEA TEKNOLOGIA**

Koneen ohjelmisto valvoo kaikkia valmistuksen vaiheita, kun taas helposti kytkettävä liitäntäkotelo (lisävaruste) mahdollistaa tarvittaessa luotettavan ammattiavun nopean ja kohdennetun etädiagnoosin avulla.



# EASY T&Ti

TTi valmistaa jäätelöä minkä tahansa reseptin. Laitteessa voidaan käyttää sekä raaka-aineita että valmiita sekoitteita kuten myös veteen sekoitettavia pikavalmisteita.



## *Itsellesi parhaiten sopiva jäätelön valmistus*

Easy TTi hallitsee automaattisesti kaikki jäätelön valmistuksen vaiheet saman laatustandardin mukaan kuin Valmar TTi.

4 JÄÄTELÖN VALMISTUSOHJELMAA

3 HEDELMÄJÄÄTELÖN VALMISTUSOHJELMAA

3 JÄÄDYKKEEN VALMISTUSOHJELMAA

5 AVUSTETTUA TUOTEOHJELMAA

8 KÄYTTÄJÄN ITSE MÄÄRITTELEMÄÄ OHJELMA

2 SEKOITUSOHJELMAA

# EASY T*Ti*

EASY T*Ti* Hot&Cool ei ainoastaan lämmitä, jäähdytä ja annostele jäätelöä, vaan tekee automaattisesti lukuisia makeis-/konditoriatuotteita – kaikki samassa sylinterissä korkeiden laatuvaatimusten mukaisesti.





# HOT & COOL



*Tilaa säästävä ja moniin tarpeisiin sopiva.*

Kaikissa ohjelmissa on esiohjelmoitavat parametrit täydellisen jäätelön valmistusta varten. Ohjelmia voidaan myös muokata vaatimusten mukaan ja tallentaa.

7 JÄÄTELÖN VALMISTUSOHJELMAA

7 VALMISOHJELMAA: PASTÖROINTI JA JÄÄTELÖN PROSESSOINTI

3 JÄÄDYKKEEN VALMISTUSOHJELMAA

5 KERMALEIVOKSEN VALMISTUSOHJELMAA

7 KASTIKKEEN, PÄÄLLYSTEEN JA VAAHTOKASTIKKEEN VALMISTUSOHJELMAA

12 LEIVOSTUOTTEEN VALMISTUSOHJELMAA

6 RUOKAPALVELUN KÄSITTELYOHJELMAA

22 KÄYTTÄJÄN ITSE MÄÄRITTELEMÄÄ OHJELMA

1 AUTOMAATTISTA PESUOHJELMAA

3 SEKOITUSOHJELMAA

7 ANNOSTELUOHJELMAA

79 PVALMISTUSOHJELMAA

# HOT & COOL

## Jäätelöä ja paljon muuta...



**KERMALEIVOS**

5 täysin automaattista ohjelmaa kermaleivosten valmistukseen. Easy TTI ohjaa koko työkiertoa: keittämisestä jäähdyttämiseen ja samanaikainen erittäin hidas sekoittaminen kermaa hämmentämättä.



**JÄÄDYKKEET**

3 jäädyeohjelmaa. Easy TTI ohjaa hidasta ja tasaista sekoittumista ja varmistaa hienon ja tasaisen jäätelön hiutaloitumisen ilman vaahdon muodostusta.



**PANNA COTTA  
-KAKKU, PUURO  
JA RIISIPUURO**

3 automaattista lämmitysohjelmaa Panna cotta -kakun, puuron ja riisipuuron valmistukseen. Easy TTI ohjaa sekoittumista ja keittoaikaa sekä annostelunopeutta.



**KASTIKKEET,  
PÄÄLLYSTEET JA  
VAAHTOKASTIKKEET**

7 kastikkeen, päällysteen ja vaahtokastikkeen valmistusohjelmaa. Easy TTI ohjaa automaattisesti keitto- ja jäähdytyslämpötiloja ilman käyttäjän toimenpiteitä.



**LEIVOSTUOTTEET**

9 perusleivonnaisen valmistusohjelmaa, kuten patê a bombe -leivos, sveitsiläinen marenki ja vanukas. Myös leivostuotteiden osalta jokainen valmistusvaihe on täysin automaattinen.



**RUOKAPALVELUN  
KÄSITTELYOHJELMAT**

6 automaattista ruokapalvelun valmistusohjelmaa edellyttävät keittämistä jopa 94 °C lämpötilassa ja samanaikaista jäähdytystä hygieenisten ja puhtausvaatimusten pitkäaikaisempaa ylläpitämistä varten.

# Valmistusmäärät

Monien EASYTTi-koneen avaintekijöiden joukossa jäätelön laatu ja prosessointi ovat ehdottomasti kaikkein tärkeimpiä. Jäätelön sisämassan saavuttaessa -9 °C lämpötilan noin 10 minuutin kuluessa se on ominaisuuksiltaan samanlainen kuin SNOWY TTI -jäätelökoneilla valmistetut tuotteet.

## Valmistetut määrät painon ja tilavuuden mukaan

MALLI	JÄÄTELÖ								CREMOLATA JA GRANITA		Vatkaimen moottorin nopeus
	Valmistusmäärä/erä				Valmistusmäärä/tunti				Valmistusmäärä/ erä (kg)		
	Valmistusaineet (kg)		Valmistettu jäätelö (litraa)		Valmistusaineet (kg)		Valmistettu jäätelö (litraa)				
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
EASY 3 TTI yksivaiheinen	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3	9
EASY 3 TTI HOT&COOL yksivaiheinen	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3	9
EASY 4 TTI yksivaiheinen	0,7	4,5	1	6	5	27	6	36	1,5	4,5	9
EASY 4 TTI	0,7	4,5	1	6	5	27	6	36	1,5	4,5	9
EASY 4 TTI HOT&COOL	0,7	4,5	1	6	5	27	6	36	1,5	4,5	9



## MITAT JA PAINOT

MALLI	Mitat (mm)			Paino vedenlauhdutin mukaan lukien (kg)		Säiliön mitat (mm)	
	L Leveys	S Syvyys	K Korkeus	Netto	Brutto	Ø Halkaisija	S Syvyys
EASY 3 TTI yksivaiheinen	405	605+200+100	830	139	153	200	185
EASY 3 TTI HOT&COOL yksivaiheinen	405	605+200+100	830	156	170	200	185
EASY 4 TTI yksivaiheinen	405	605+200	830	164	178	200	280
EASY 4 TTI	405	605+200	830	164	178	200	280
EASY 4 TTI HOT&COOL	405	605+200	830	165	179	200	280

## SEKOITE

## TUOTTEEN PYÖREÄ ANNOSTELU

## SÄÄDETTÄVÄ KOURU



## TEKNISET TIEDOT

MALLI	Virransyöttö*			Nimellisteho kW	Aika- viivästetty sulake	Veden keskikulutus per jakso**** Litraa	Lauhdutinyksikkö	
	Jännite (V)	Hz	Vaiheet				Ilma	Vesi **
EASY 3 TTI yksivaiheinen	230	50	1	2,7	16	/	Ilma	Vesi **
EASY 3 TTI HOT&COOL yksivaiheinen	230	50	1	2,9	20	/	Ilma	Vesi **
EASY 4 TTI yksivaiheinen	230	50	1	3,8	25	10	Vesi	Ilma***
EASY 4 TTI	400	50	3	4,4	16	10	Vesi	Ilma***
EASY 4 TTI HOT&COOL	400	50	3	4,4	16	10	Vesi	Ilma***

\* Muut jännitteet ja taajuudet saatavissa lisämaksua vastaan.

\*\* Sisäänrakennettu ilmalauidutin saatavissa lisämaksua vastaan. Mitat: Syvyys 100 mm vähemmän. Muut mitat muuttumattomat.

\*\*\* Sisäänrakennettu ilmalauidutin (Easy 4) saatavissa lisämaksua vastaan. Mitat: 350 mm suurempi. Muut mitat muuttumattomat.

Huomaa: tällä lisälaitteella varustettujen koneiden painot ovat erilaiset kuin taulukossa.

\*\*\*\* Veden kulutus voi vaihdella valmistusprosessin lopussa vallitsevan veden ja jäätelön lämpötilan mukaan.

### HUOM

Kapasiteetit voivat vaihdella riippuen käytettävistä raaka-aineista, lämpötilasta tai tuotteen koostumuksesta pakastusprosessin lopussa.

Kaikki mainitut ohjearvot ovat noin arvoja. Valmar pidättää itsellään oikeuden muutoksiin (niiltä osin, jotka katsoo tarpeelliseksi), ilman erillistä ilmoitusta.

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

JÄLLEENMYyjÄ