



EASY *T&i*

VALMAR COMBISYSTEM®

BAR

PÂTISSERIE

RESTAURATION





Petite pour l'encombrement, grande pour les performances

EASY TTi est la première turbine à glace multifonctions compacte de comptoir capable de produire des glaces, et en version Hot&Cool toutes les fabrications complémentaires, en offrant des performances de production égales à celles des machines de taille supérieure des séries SNOWY TTi et MULTY HP TTi. Elle n'est petite que par l'espace qu'elle occupe... c'est une grande pour la quantité des productions qu'elle peut exécuter. Adaptée à tous ceux qui veulent produire des glaces artisanales de haute qualité mais ne sont pas en mesure de dédier des locaux spécifiques à cette activité. Irremplaçable dans la cuisine, géniale pour la cafétéria et le bar, pratique pour les laboratoires de recherche et de développement, fonctionnelle pour les écoles, simple pour les passionnés de la glace qui veulent l'utiliser à la maison, adaptée à tous ceux qui veulent produire des glaces artisanales professionnelles en tout lieu disposant d'une alimentation électrique ordinaire.





CRÈMES GLACÉES

GLACES AUX FRUITS

SORBETS AUX FRUITS

CRÈME PÂTISSIÈRE

PARFAITS

GRANITÉES

SAUCES/MARBRÉS AUX FRUITS CONFITS

SAUCES/MARBRÉS À BASE DE CHOCOLAT

SAUCES/MARBRÉS AUX FRUITS OLÉAGINEUX



EASY TTI

Turbines horizontales

Pour glaciers

EASY TTI HOT&COOL

Turbines horizontales multifonctions

Pour glaciers, pâtisseries et restauration



Les mesures font
référence au modèle :
Easy 4 TTi
EASY 4 TTi HOT & COOL

Compacte efficace et...

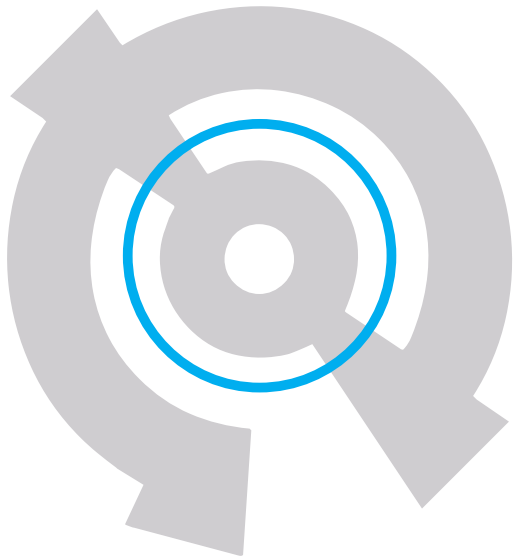
Réduction de la consommation d'eau et d'énergie électrique d'environ 30%, par comparaison avec les modèles standard, grâce à la technologie innovante des turbines de la série TTi ; une version pratique monophasée refroidie à l'air sans aucune consommation d'eau est également disponible.

Le dispositif de refroidissement puissant et novateur, associé aux dimensions du cylindre qui optimisent au maximum l'échange thermique entre le gaz réfrigérant et le mélange gelé, permet de réduire les délais de sanglage, et donc la consommation d'énergie, par rapport aux modèles standards.

...révolutionnaire

Grâce au système de contrôle du sanglage quadrivalent et novateur Valmar COMBISYSTEM®, Easy TTi est en mesure de s'adapter automatiquement aux différentes recettes, pour optimiser les caractéristiques structurales de la glace obtenue et permettre ainsi de produire en toutes circonstances une glace de haute qualité.





Le nouveau système Valmar COMBISYSTEM® exploite un ensemble de solutions technologiques novatrices, chacune contribuant de manière différente mais complémentaire à l'obtention du produit glacé fini, pour s'adapter automatiquement aux exigences spécifiques de travail, de refroidissement et de sanglage du produit.

VALMAR COMBISYSTEM®

Choisissez la turbine à glace parfaite... pour toutes les recettes, les conditions et les quantités !

LES AVANTAGES DU SYSTÈME VALMAR COMBISYSTEM®

Vitesse de congélation garantissant la micro-cristallisation de l'eau, qui contribue à obtenir:

- une moindre sensation de froid sur le palais;
- une glace à fusion lente;
- une texture fine et lisse;
- une glace plus moelleuse.

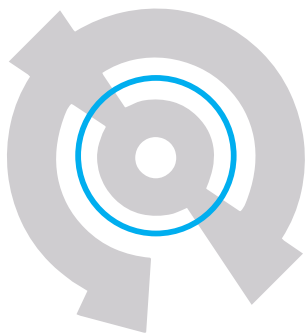
Glace moelleuse et facile à spatuler, du fait de l'équilibre qui se crée durant la phase de congélation et d'incorporation de l'air, qui permet d'obtenir un appareil à fusion très lente et retenant tout l'air incorporé.



Incorporation d'une plus grande quantité d'air, pour une glace qui devient:

- moins froide sur le palais;
- à fusion plus lente;
- plus résistante à la fonte, notamment sur cône;
- permet d'obtenir un foisonnement supérieur à celui des modèles antérieurs, et donc un volume vendable plus important pour un même poids et une même recette.

Flexibilité de production; grâce à la gestion électronique du système de refroidissement et d'agitation la machine peut être utilisée pour produire une quantité allant jusqu'à 20% de la capacité maximale, en garantissant une glace parfaitement onctueuse.



Valmar COMBISYSTEM®

La qualité du résultat commence par le soin des détails

01 LOGICIEL ET API



Par l'intermédiaire de l'API (Automate programmable industriel), le logiciel permet de gérer automatiquement l'ensemble des programmes, attendu qu'il s'agit d'un système intégré analogique et numérique commandant tous les processus.

02 INTERFACE TOUCH & TYPE



Offre à l'utilisateur la possibilité de choisir le mode de commande qu'il souhaite utiliser, à savoir la modalité tactile Touch ou la commande Type par l'intermédiaire du clavier traditionnel. L'écran tactile de 4,3 pouces présente des graphiques simples et clairs, immédiatement compréhensibles, permettant de gérer et de surveiller toutes les phases du travail.

03 ONDULEUR POUR LE SANGLAGE ET L'EXTRACTION



Variateur de vitesse de rotation de l'agitateur, sur une plage allant de 7 à 70 Herz. Commandé par l'intermédiaire de l'API, il permet d'obtenir un sanglage parfait effectué en fonction des caractéristiques de l'appareil, des ingrédients et des proportions ainsi que de la quantité produite. Une nouvelle fonction permet de sélectionner la gestion automatique de l'extraction de la glace, de manière à maintenir la résistance de la glace à la fusion du début à la fin de l'extraction.

04 DIMENSIONNEMENT DU CYLINDRE



Le volume du cylindre en centimètres cubes est distribué en fonction d'un rapport précis entre le diamètre et la profondeur du cylindre, étudié et testé dans le but d'obtenir une parfaite synthèse entre le rendu frigorifique, la vitesse de congélation et de micro-cristallisation de l'eau et l'optimisation de l'incorporation de l'air.

05 AGITATEUR®



La conception particulière et l'inclinaison hélicoïdale à convergence variable des pales et les racleurs haute efficacité sont quelques-uns des éléments particuliers qui caractérisent le nouvel agitateur de la série TTi. Grâce à leur capacité d'agitation systématique et homogène de la glace, ils permettent d'obtenir un sanglage parfait sur toute la surface du cylindre, en évitant toute congélation excessive sur les pales ou au centre du cylindre (effet de croix).

06 RACLEURS®



La résistance particulière du matériau de fabrication utilisé, certifié CE pour usage alimentaire, associée à l'inclinaison spécifique au point de contact du cylindre et au ressort haute résistance exclusif, permettent d'obtenir un effet de raclage de la surface du cylindre garantissant une haute efficacité thermique et une diminution notable de la consommation d'énergie.

07 CONTRÔLE DE LA CONSISTANCE



Le contrôle de la consistance est effectué par la mesure du couple de l'agitateur en newton-mètres et de la température du gaz et de la glace à l'intérieur du cylindre. Cette solution technique permet d'obtenir la consistance souhaitée, quelle que soit la recette.

08 EXTRACTION FACILE



Essentielle pour obtenir des glaces aux goûts gourmands attirant l'attention du client. Grâce au système d'extraction automatique de la glace « START & STOP », l'opérateur peut diminuer et augmenter la vitesse de rotation de l'agitateur à l'aide d'une seule touche de commande, pour interrompre la sortie de la glace et avoir le temps de farcir la coupe qu'il vient de créer.

Les avantages de la gamme Easy TTi

Machines flexibles, puissantes, pro !

La seule turbine aux dimensions compactes, disponible en version multifonctions, en mesure de produire d'un minimum de 500 g à un maximum de 4 500 g de glace artisanale par cycle de production, comme les turbines à glace professionnelles sur pied de moyenne et grande taille. EASY TTi met en œuvre la même technologie que ses grandes sœurs et elle est fabriquée avec les mêmes matériaux de construction, ce qui garantit sa fiabilité, sa sécurité sanitaire et sa longévité.



ROBUSTE ET FIABLE

Le châssis interne, totalement fabriqué en acier inoxydable, est inattaquable par la rouille et les corrosions. La plupart des composants sont réalisés en acier inoxydable.



HYGIÈNE

Le cylindre entièrement en acier finement rodé évite les dépôts de produit et peut facilement être assaini. Tous les composants sont démontables durant les routines de lavage, rapides et faciles.



ERGONOMIQUE

Le chariot sur lequel la machine est fournie (en option et uniquement sur demande) permet d'effectuer toutes les opérations de manière pratique et confortable en maintenant une posture correcte.



TECHNOLOGIE

Le logiciel surveille tous les processus de la machine, et grâce à l'Easy Connect Box (en option) il peut offrir en cas de nécessité la sécurité et la tranquillité d'une assistance professionnelle à distance pour effectuer un diagnostic précis et rapide.



EASY T*Ti*

Easy T*Ti* est en mesure de produire tous les types de recettes et d'appareils, tant à partir des produits bruts que de mélanges préparés devant seulement être malaxés ou bien de produits speedy qu'il suffit de réhydrater et d'amalgamer.



Votre sanglage parfait

Easy T*Ti* est capable de gérer de manière automatique toutes les phases de la production de la glace au même niveau de qualité que les autres turbines T*Ti* Valmar.

4 PROGRAMMES DE SANGLAGE POUR LA CRÈME GLACÉE

3 PROGRAMMES DE SANGLAGE POUR LES GLACES AUX FRUITS

3 PROGRAMMES POUR LES GRANITÉES

5 PROGRAMMES D'EXTRACTION CONTRÔLÉE

8 PROGRAMMES CUSTOM ET PERSONNALISABLES

2 PROGRAMMES DE MÉLANGE

25 PROGRAMMES

EASY T*&i*

EASY T*Ti* Hot&Cool est capable de chauffer, refroidir et mélanger, mais aussi d'effectuer de manière automatique d'innombrables travaux de production pour la pâtisserie et la restauration, dans le même cylindre et en garantissant des standards de haute qualité.



HOT & COOL



Compacte et adaptée à toutes les exigences

Pour garantir un sanglage parfait, tous les programmes prévoient des paramètres par défaut qui peuvent être personnalisés en fonction des besoins spécifiques puis mémorisés pour usage ultérieur.

7 PROGRAMMES DE SANGLAGE DES GLACES

7 PROGRAMMES COMPLETS : PASTEURISATION ET SANGLAGE

3 PROGRAMMES POUR LES GRANITÉES

5 PROGRAMMES DE FABRICATION DE LA CRÈME PÂTISSIÈRE

7 PROGRAMMES POUR LA PRODUCTION DE SAUCES, TOPPINGS ET GANACHES

12 PROGRAMMES POUR LES PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES

6 PROGRAMMES GASTRONOMIE

22 PROGRAMMES CUSTOM ET PERSONNALISABLES

1 PROGRAMME DE LAVAGE AUTOMATIQUE

3 PROGRAMMES DE MÉLANGE

7 PROGRAMMES D'EXTRACTION

79 PROGRAMMES

HOT & COOL

Pas seulement la glace...



**CRÈME
PÂTISSIÈRE**

5 programmes totalement automatiques pour la production de la crème pâtissière. Easy TTi gère le cycle complet, de la cuisson au refroidissement avec mélange continu très lent ne stressant pas la crème.



GRANITÉES

3 programmes pour granitées. Easy TTi gère le mélange lent et constant qui permet d'obtenir un produit gelé aux cristaux fins et homogènes sans effet mousse.



**PANNA COTTA,
CRÈMES CUITES
ET CRÈMES
À LA FARINE DE RIZ**

3 programmes de chauffage automatiques pour la production de panna cotta, des crèmes cuites et des crèmes à la farine de riz. Easy TTi gère automatiquement le mélange et le temps de cuisson et de maintien ainsi que la vitesse d'extraction.



**SAUCES,
TOPPING
ET GANACHES**

7 programmes de cycles complets pour la production de sauces, toppings et ganaches. Easy TTi gère automatiquement les températures de cuisson et de refroidissement sans intervention de l'opérateur.



**PRÉPARATIONS
PÂTISSIÈRES**

9 programmes pour la réalisation de produits de pâtisserie de base, type appareils pour bombes, meringues suisses et crèmes anglaises. Dans ce cas également la gestion du cycle de production est automatique pour toutes les étapes de la fabrication.



**PROGRAMMES
GASTRONOMIE**

6 programmes automatiques pour la production des principales préparations gastronomiques nécessitant une cuisson jusqu'à 94° et/ou un refroidissement contrôlé, pour prolonger la conformité aux exigences hygiéniques et sanitaires.

Capacité de production

En première place de la liste des points forts d'EASY TTi, on trouve la qualité de la glace et des produits complémentaires que l'on peut fabriquer. En 10 minutes environ, vous obtiendrez une crème glacée à 9 °C au cœur ayant les mêmes caractéristiques que les produits fabriqués avec les turbines de la série SNOWY TTi.

Quantité, en termes de poids et de volume

MODEL	GLACE								CRÉMOLATAS ET GRANITÉS		Vitesse moteur agitateur
	Production par cycle				Production horaire						
	Kg d'appareil introduit		Litres de glace produits		Kg d'appareil introduit		Litres de glace produits		Kg produits par cycle		
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
EASY 3 TTi monophasé	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3	9
EASY 3 TTi HOT&COOL monophasé	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3	9
EASY 4 TTi monophasé	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



DIMENSIONS ET POIDS

MODÈLE	Dimensions (mm)			Poids avec condensateur à eau (kg)		Dimensions cylindre (mm)	
	L Largeur	P Profondeur	H Hauteur	Net	Brut	Ø Diamètre	P Profondeur
EASY 3 TTi monophasé	405	605+200+100	830	139	153	200	185
EASY 3 TTi HOT&COOL monophasé	405	605+200+100	830	156	170	200	185
EASY 4 TTi monophasé	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

INTRODUCTION DU MÉLANGE

SORTIE ARRONDIE

CHUTE REPOSITIONNABLE



INFORMATIONS TECHNIQUES

MODÈLE	Alimentation électrique*			Puissance Nominale kW	Fusible à retardement	Consommation d'eau moyenne par cycle**** Litres	Condensation	
	Volt	Hz	Ph				Air	Eau **
EASY 3 TTi monophasé	230	50	1	2,7	16	/	Air	Eau **
EASY 3 TTi HOT&COOL monophasé	230	50	1	2,9	20	/	Air	Eau **
EASY 4 TTi monophasé	230	50	1	3,8	25	10	Eau	Air***
EASY 4 TTi	400	50	3	4,4	16	10	Eau	Air***
EASY 4 TTi HOT&COOL	400	50	3	4,4	16	10	Eau	Air***

* Autres tensions et fréquences avec supplément.

** Unité de condensation intégrée à eau avec supplément. La profondeur est inférieure de 100 mm, les autres dimensions sont inchangées.

*** Unité de condensation intégrée à air (pour Easy 4) avec supplément. La profondeur est inférieure de 350 mm, les autres dimensions sont inchangées.

N.B. : le poids des machines équipées de cette option diffère de celui indiqué dans le tableau.

**** La consommation d'eau peut varier en fonction de la température de l'eau et de celle de la glace en fin de sanglage.

REMARQUE:

Les capacités peuvent changer en fonction des ingrédients utilisés, de la température ou de la consistance du produit à la fin du processus de sanglage.

Toutes les spécifications mentionnées doivent être considérées comme étant approximatives.

Valmar se réserve le droit de modifier, sans préavis, toutes les parties jugées nécessaires.

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

Revendeur/Concessionnaire