# EASY T&Ti

VALMAR COMBISYSTEM®

BAR

PASTICCERIA

RISTORAZIONE

2nd EDITION

IT

# *Piccola nell'ingombro, grande nelle prestazioni*

EASY TTi è il primo mantecatore multifunzionale compatto da banco in grado di produrre gelato ed eseguire tutte le lavorazioni complementari nella versione hot& cool esattamente con gli stessi standard di qualità delle sorelle maggiori SNOWY TTi e MULTY HP TTi. Piccola solo per lo spazio occupato, grande per la quantità delle lavorazioni eseguibili, straordinaria per la qualità del gelato ottenuto.

Adatta a tutti coloro che vogliono produrre gelato artigianale di Alta qualità, ma non hanno la possibilità di dedicarvi locali o spazi specifici. Insostituibile in cucina, geniale per caffetteria e bar, pratica per laboratori ricerca e sviluppo, semplice a casa propria per gli appassionati del gelato, funzionale per le scuole, adatta a chiunque voglia produrre un gelato artigianale professionale, in ogni luogo e dove purché sia presente una semplice alimentazione elettrica.

*GELATO ALLE CREME*

*GELATO ALLA FRUTTA*

*SORBETTI DI FRUTTA*

*CREMA PASTICCERA*

*PASTICCERIA*

*GRANITE*

*TOPPING E SALSE*

*GASTRONOMIA*

| *EASY TTI* | *EASY TTI HOT&COOL* |
| --- | --- |
| Mantecatore orizzontale | Mantecatore orizzontale multifunzione |
| Per gelateria | Per gelateria, pasticceria e ristorazione |

MODELLI DA TERRA

Easy 4 TTi/F
Easy 4 TTi HOT & COOL/F

MODELLI DA BANCO

Easy 3 TTi
Easy 3 TTi HOT & COOL
Easy 4 TTi
Easy 4 TTi HOT & COOL

# *Compatta efficiente e ...*

Consumi idrici ed elettrici ridotti rispetto ai modelli standard di circa il 30%, grazie alle soluzioni tecnologiche innovative dei mantecatori della serie TTi. Disponibile anche nella pratica versione mono-fase raffreddata ad aria con "0" consumi di acqua.

Il possente ed innovativo impianto di raffreddamento, combinato alle dimensioni del cilindro, ottimali per aumentare lo scambio termico fra gas refrigerante e miscela gelato, permette la diminuzione dei tempi di mantecazione e quindi consumi energetici minori rispetto ai modelli standard.

# *...rivoluzionaria*

Grazie al controllo della mantecazione quadrivalente e l'innovativo sistema Valmar COMBISYSTEM®, Easy TTi è in grado di adattarsi automaticamente ad ogni ricetta, ed ottimizzare l'aspetto strutturale del gelato ottenuto, permettendo così di produrre un gelato di Alta Qualità in ogni condizione.

Il nuovo sistema Valmar COMBISYSTEM® rappresenta un insieme di soluzioni tecnologiche innovative, ognuna delle quali contribuisce in modo complementare ma diverso all'ottenimento di un prodotto gelato finito, adattandosi automaticamente alle specifiche esigenze di lavorazione, raffreddamento e mantecazione.

# *VALMAR COMBISYSTEM®*

## *Scegli la tua mantecazione ideale... per ogni ricetta, condizione e quantità!*

### *QUALI SONO I VANTAGGI DI VALMAR COMBISYSTEM®*

Velocità di congelamento per una micro-cristallizzazione dell'acqua che contribuisce ad ottenere:

- meno freddo al palato;
- gelato più asciutto;
- struttura fine e liscia;
- gelato più cremoso.

Cremosità e spatolabilità del gelato: grazie all'equilibrio che si crea, nella contestuale fase di congelamento ed incorporamento dell'aria, ottenendo un gelato molto asciutto che trattiene tutta l'aria incorporata.

Maggiore incorporamento d'aria per un gelato che diventa:

- meno freddo al palato;
- più asciutto;
- con una maggiore resistenza allo scioglimento, soprattutto sul cono;
- permette un notevole incremento del volume vendibile a parità di peso e ricetta.

Flessibilità di produzione: può produrre fino al 20% della capacità massima, garantendo un gelato mantecato sempre in modo ottimale, grazie alla gestione elettronica del sistema di raffreddamento e contestuale agitazione.

# *Valmar* COMBISYSTEM®

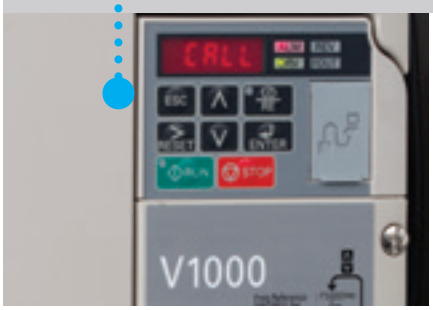
## *Un insieme importante inizia da un dettaglio preciso*

### 01 *SOFTWARE E PLC*

Il software, attraverso il PLC (Controllore Logico Programmabile) permette di gestire automaticamente i programmi, in quanto è un sistema integrato digitale ed analogico di tutti i processi.

### 02 *TOUCH & TYPE*

Offre la possibilità di scegliere quale tipologia di comandi utilizzare, se Touch o il tradizionale Type. Il touchscreen 4,3" pollici è dotato di grafica semplice, chiara ed immediata, permette di gestire e monitorare ogni fase delle lavorazioni.



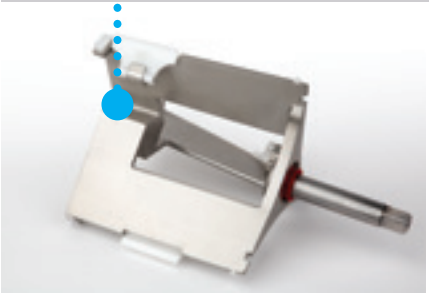

### 03 *INVERTER*

Variatore di velocità della rotazione dell'agitatore con range da 7 a 70 Hertz. Attraverso il PLC e l'inverter la nuova Snowy TTi garantisce una mantecazione ottimale in relazione alle caratteristiche della miscela, ingredienti e bilanciatura, ed alle quantità prodotte.
Novità assoluta la possibilità di selezionare la gestione automatica dell'estrazione del gelato, preservando il gelato asciutto dall'inizio al termine dell'estrazione.

## 04 DIMENSIONAMENTO DEL CILINDRO

I centimetri cubi del cilindro, si distribuiscono in un minuzioso rapporto fra diametro e profondità dello stesso, studiato e testato per garantire la sintesi perfetta fra resa frigorifera, velocità di congelamento e micro-cristallizzazione dell'acqua, ed ottimizzazione dell'incorporamento d'aria.

## 05 AGITATORE®

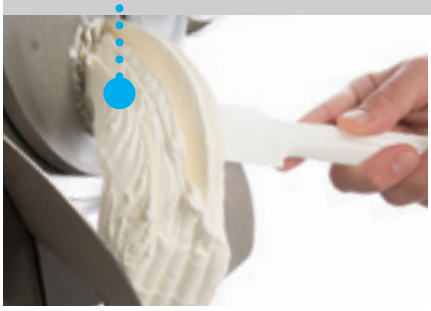


Il disegno particolare, l'inclinazione elicoidale a convergenza variabile delle pale, i raschianti ad alta efficienza sono solo alcuni dei particolari che differenziano il nuovo agitatore della serie TTi, permettendo di ottenere una ideale mantecazione grazie alla capacità di movimentazione sistematica ed omogenea del gelato su tutta la superficie del cilindro, evitando l'eccessivo congelamento del gelato sulle pale o al centro del cilindro (effetto croce).

## 06 RASCHIANTI®

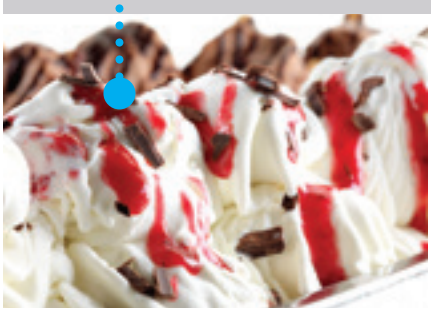
La particolare resistenza del materiale con il quale sono costruiti, dotato di certificazione CE per uso alimentare, sommata alla specifica inclinazione sul punto di contatto del cilindro e all'esclusiva molla ad alta resistenza, permette un effetto raschiante sulla superficie del cilindro con un'alta efficienza termica ed un notevole risparmio energetico.

## 07 CONTROLLO DELLA CONSISTENZA



Il controllo della consistenza avviene attraverso la misurazione della coppia dell'agitatore in newton metro, la temperatura del gas e quella del gelato all'interno del cilindro. Questa soluzione tecnologica permette di ottenere la consistenza desiderata a prescindere dalla ricetta.

## 08 ESTRAZIONE FACILE



Essenziale per ottenere gusti gelato golosi ed appetibili dalla clientela, grazie al sistema automatico di estrazione del gelato "START & STOP", l'operatore solamente azionando un tasto ha la capacità di diminuire ed aumentare i giri dell'agitatore interrompendo l'uscita del gelato avendo cosi il tempo di farcire la parte di vaschetta appena creata.

# *I vantaggi della gamma Easy TTi: flessibile, potente e professionale*

L'unico mantecatore dalle dimensioni compatte disponibile anche nella versione multifunzionale, in grado di produrre da un minimo di 500 g. ad Max di 4.500 g. per ciclo di produzione di gelato artigianale, come un mantecatore professionale a basamento di medie e grandi dimensioni. Oltre alla tecnologia, anche i materiali costruttivi di EASY TTI sono i medesimi delle sorelle maggiori, che le permettono di essere affidabile, igienicamente sicura e  dalla lunga durata nel tempo.

## *ROBUSTA E AFFIDABILE*

Il telaio interno realizzato completamente in acciaio inox è intaccabile da ruggine e corrosioni.

## *IGIENICA*

Il cilindro completamente in acciaio a lappatura fine permette di evitare depositi di prodotto ed essere facilmente sanificabile. Tutte le componenti, smontabili nelle veloci e facili rutinarie operazioni di lavaggio e pulizia, sono anche lavabili in lavastoviglie.

## *ERGONOMICA*

Il carrello su cui la macchina viene fornita (solo su richiesta come optional a parte) permette di svolgere tutte le operazioni in maniera comoda e sicura, rispettando una corretta  postura dell'operatore.

## *TECNOLOGICA*

Il software monitora tutti i processi della macchina, e tramite l'easy connect box (optional) offre la sicurezza e tranquillità di una assistenza professionale in remoto per eseguire diagnosi precise e veloci qualora si presentassero dei le necessità.

# EASY T&Ti

Con Easy TTi si può produrre gelato con qualsiasi tipologia di ricetta e miscela, sia utilizzando solo materie prime, che impiegando miscele già pronte solo da mantecare o prodotti speedy solo da idratare e mantecare.

## *La tua mantecazione perfetta*

Easy TTi è in grado di gestire in maniera automatica, tutte le fasi della produzione di gelato con standard di qualità pari ad un mantecatore TTi Valmar.

*9 PROGRAMMI DI MANTECAZIONE PER IL GELATO ALLE CREME*

*3 PROGRAMMI DI MANTECAZIONE PER IL GELATO ALLA FRUTTA*

*3 PROGRAMMI PER LE GRANITE*

*5 PROGRAMMI DI ESTRAZIONE CONTROLLATA*

*2 PROGRAMMI DI AGITAZIONE*

*2 PROGRAMMI DI RAFFREDDAMENTO*

*23 PROGRAMMI*

# EASY TTi

EASY TTi Hot&Cool è in grado di riscaldare, raffreddare, e mantecare, oltre ad eseguire in maniera automatica innumerevoli lavorazioni di pasticceria e ristorazione, tutte nello stesso cilindro con elevati standard di qualità.

# HOT &COOL

## *Compatta e adatta ad ogni esigenza*

Tutti i programmi prevedono parametri predefiniti, al fine di garantire una mantecazione perfetta, inoltre possono essere personalizzabili in funzione delle specifiche esigenze e memorizzabili.

- *9 PROGRAMMI DI MANTECAZIONE DEL GELATO*
- *3 PROGRAMMI DI MANTECAZIONE DEL SORBETTO*
- *15 PROGRAMMI COMPLETI: PASTORIZZAZIONE E MANTECAZIONE*
- *3 PROGRAMMI PER LE GRANITE*
- *4 PROGRAMMI PER LA REALIZZAZIONE DI CREMA PASTICCERA*
- *7 PROGRAMMI PER LA PRODUZIONE DI SALSE, TOPPING*
- *16 PROGRAMMI PER LAVORAZIONI DI PASTICCERIA*
- *1 PROGRAMMA GASTRONOMIA*
- *6 PROGRAMMI CUSTOM E PERSONALIZZABILI*
- *1 PROGRAMMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO*
- *3 PROGRAMMI DI AGITAZIONE*
- *7 PROGRAMMI DI ESTRAZIONE*
- *6 PROGRAMMI DI RAFFREDDAMENTO*
- *1 PROGRAMMA LAVAGGIO CON ACQUA CALDA E DETERGENTE*

*82 PROGRAMMI*

# HOT &COOL *non solo gelato...*

*CREMA PASTICCERA*

4 programmi completamente automatici per la realizzazione di crema pasticcera. Easy TTi gestisce il ciclo completo: dalla cottura al raffreddamento e la contestuale agitazione molto lenta per non stressare la crema ottenuta.

*GRANITE*

3 programmi per granite Easy TTi gestisce l'agitazione lenta ma costante per ottenere un prodotto dal cristallo di ghiaccio fine ed omogeneo senza l'effetto schiuma.

*PANNA COTTA, BUDINI E CREMA AL RISO*

3 programmi automatici di riscaldamento per la produzione di panna cotta, budini e crema al riso Easy TTi gestisce: agitazione, tempi di cottura e mantenimento oltre alla velocità di estrazione.

*SALSE, TOPPING*

7 programmi di ciclo completi per la produzione di salse e topping. Easy TTi gestisce automaticamente le temperature di cottura e raffreddamento senza l'intervento da parte dell'operatore.

*LAVORAZIONI DI PASTICCERIA*

16 programmi per la realizzazione di prodotti di pasticceria base, tipo patê a bombe, meringa svizzera e crema inglese. Anche in questo caso la gestione del ciclo produttivo in tutte le sue fasi è automatica.

*PROGRAMMI GASTRO*

1 programma automatico per la produzione delle principali lavorazioni di gastronomia, ove è richiesta una cottura fino a 94° e / o contestuale raffreddamento, al fine di conservare i requisiti igienico sanitari più a lungo.

# *Capacità produttiva*

Ai tanti punti di forza della EASY TTi, al primo posto troviamo la qualità del gelato e delle lavorazioni complementari che si posso ottenere. In 10 minuti circa si ottiene un gelato a – 9° C al cuore, con le medesime caratteristiche dei mantecatori SNOWY TTi.

## *Le quantità, in termini di peso e di volume*

| MODELLO | GELATO | | | | | | | | CREMOLATA E GRANITA | | Velocità motore agitatore |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Produzione per ciclo | | | | Produzione oraria | | | | | | |
| | Kg miscela introdotta | | Litri gelato prodotto finito | | Kg miscela introdotta | | Litri gelato prodotto finito | | Kg produzione per ciclo | | |
| | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | |
| EASY 3 TTi monofase | 0,7 | 3 | 1 | 4 | 5 | 18 | 6 | 24 | 1 | 3 | 9 |
| EASY 3 TTi HOT&COOL monofase | 0,7 | 3 | 1 | 4 | 5 | 18 | 6 | 24 | 1 | 3 | 9 |
| EASY 4 TTi monofase | 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 |
| EASY 4 TTi/F (Floor Model) | 0,7 | 4,5 | 1 | 6 | 5 | 27 | 6 | 36 | 1,5 | 4,5 | 9 |
| EASY 4 TTi HOT&COOL/F (Floor Model) | 0,7 | 4,5 | 1 | 6 | 5 | 27 | 6 | 36 | 1,5 | 4,5 | 9 |

## *DIMENSIONI E PESO*

| MODELLO | Dimensioni (mm) | | | Peso con condensatore ad acqua (kg) | | Dimensione cilindri (mm) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L Larghezza | P Profondità | H Altezza | Netto | Lordo | Ø Diametro | P Profondità |
| EASY 3 TTi monofase | 405 | 605+200+100 | 830 | 139 | 153 | 200 | 185 |
| EASY 3 TTi HOT&COOL monofase | 405 | 605+200+100 | 830 | 156 | 170 | 200 | 185 |
| EASY 4 TTi monofase | 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 |
| EASY 4 TTi /F (Floor Model) | 470 | 610+250 | 1339 | 190 | 210 | 200 | 280 |
| EASY 4 TTi HOT&COOL/F (Floor Model) | 470 | 610+250 | 1339 | 190 | 210 | 200 | 280 |

## *INTRODUZIONE MISCELA*

## *USCITA ARROTONDATA*

## *SCIVOLO RIPOSIZIONABILE*

## *INFORMAZIONI TECNICHE*

| MODELLO | Alimentazione elettrica* | | | Potenza nominale | Fusible con caratteristica lenta | Consumo medio acqua per ciclo**** | Condensazione | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Volt | Hz | Ph | kW | | Litri | | |
| EASY 3 TTi monofase | 230 | 50 | 1 | 2,7 | 16 | / | Aria | Acqua ** |
| EASY 3 TTi HOT&COOL monofase | 230 | 50 | 1 | 2,9 | 20 | / | Aria | Acqua ** |
| EASY 4 TTi monofase | 230 | 50 | 1 | 3,8 | 25 | 10 | Acqua | Aria*** |
| EASY 4 TTi | 400 | 50 | 3 | 4,4 | 16 | 10 | Acqua | Aria*** |
| EASY 4 TTi HOT&COOL | 400 | 50 | 3 | 4,4 | 16 | 10 | Acqua | Aria*** |
| EASY 4 TTi /F (Floor Model) | 400 | 50 | 3 | 4,4 | 16 | 10 | Acqua | Aria*** |
| EASY 4 TTi HOT&COOL/F (Floor Model) | 400 | 50 | 3 | 4,4 | 16 | 10 | Acqua | Aria*** |

* Altre tensioni e frequenza con sovrapprezzo.
** Unità condensatrice incorporata ad acqua con sovrapprezzo. La profondità è di 100 mm più corta, altre dimensioni sono invariate.
*** Unità condensatrice incorporata ad aria (Per Easy 4) con sovrapprezzo. La larghezza è di 350 mm più larga, altre dimensioni sono invariate.
NB. pesi delle macchine con questo optional sono diverse da quelli indicati in tabella.
**** Il consumo d'acqua può variare In base alla temperatura della stessa e del gelato a fine mantecazione.

NOTA:
Le capacità possano variare in funzione alla tipologia di ingredienti utilizzata alla temperatura o consistenza a fine ciclo di mantecazione.
Le informazioni tecniche riportate hanno solamente valore indicativo. Valmar si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche necessarie senza preavviso.

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

Rivenditore/Concessionario