



EASY *T&i*

VALMAR COMBISYSTEM®

HORECA

PÂTISSERIE

GOOTKEUKEN





Kleine afmetingen, grootse prestaties

EASY TTi is de eerste ruimtebesparende multifunctionele vriezer voor productietoepassingen op verkooppunten. De "hot & cool"-versie produceert ambachtelijk ijs en presteert elke extra bewerking met dezelfde kwaliteit als zijn zuster machines SNOWY TTi en MULTY HP TTi. Alleen klein in afmetingen, maar groot in het aantal beschikbare mogelijkheden, verbazingwekkend wat betreft de kwaliteit van het geproduceerde ijs.

Perfect voor voor iedereen die ambachtelijk ijs van een hoge kwaliteit wil produceren, maar geen speciale ruimte beschikbaar heeft. Het is een must in elke keuken, slim in een koffiehuis, gemakkelijk te gebruiken in proefkeukens, gebruikersvriendelijk in huis voor ijsliefhebbers, efficiënt voor scholen, geschikt voor iedereen die overall professioneel ambachtelijk ijs wil produceren: alles wat benodigd is een stroomvoorziening!





- ROOMIJS*
- VRUCHTENIJS*
- FRUITSORBETS*
- BANKETBAKKERSROOM*
- SEMIFREDDO*
- GRANITAS*
- OP SUIKERBASIS GEAROMATISEERDE FRUITTOPPING EN SAUZEN*
- OP CHOCOLADE GEBASEERDE TOPPING EN SAUZEN*
- TOPPINGS EN SAUZEN MET FRUITAROMA*



EASY TTI

Horizontale vriezers voor softijs

Voor ambachtelijke ijsproducten

EASY TTI HOT&COOL

Horizontale multifunctionele vriezer voor softijs

Voor ambachtelijke ijsproducten,
banket en patisserieproducten



Afmetingen hebben
betrekking op het
Easy 4 TTI
EASY 4 TTI HOT & COOL
model

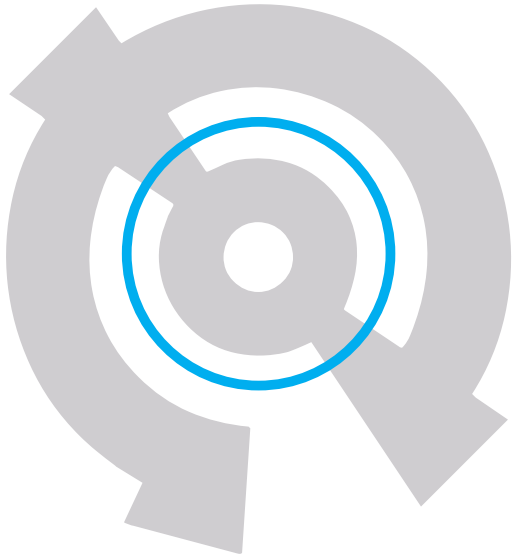
Ruimtebesparend, efficiënt en...

Ongeveer 30% water- en energiebesparing in vergelijking met standaard modellen dankzij de innovatieve technologische oplossingen van de TTI serie productievriezers, tevens beschikbaar in een luchtgekoelde enkel-fasige versie (geen water verbruik). Het nieuwe robuuste koelsysteem en de afmetingen van de cilinder – ideaal om de warmteuitwisseling tussen koelgas en het ijsmengsel te vergroten – verkorten de vriestijd voor grote hoeveelheden en, als gevolg daarvan, wordt energie bespaard in vergelijking met standaard modellen.

...revolutionair

Easy TTI kan dankzij het Valmar COMBISYSTEM®, (inverter, roerwerk, software en compressor) altijd de meest optimale resultaten boeken. Dit uit zich in textuur, volume en energieverbruik.





Het nieuwe Valmar COMBISYSTEM® omvat een reeks innovatieve technologische oplossingen, waarbij deze alle hun eigen rol spelen bij het produceren van ijs. Met hun verschillende maar aanvullende werking passen ze zich automatisch aan aan de vereisten voor het specifieke verwerken, koelen en het invriezen van ambachtelijke ijs- en patisserieproducten.

VALMAR COMBISYSTEM®

Kies uw perfecte batch vriezer...

Voor elk recept, arbeidsproces en hoeveelheid!

VOORDELEN VALMAR COMBISYSTEM®

Zeer hoge vriescapaciteit zorgt voor micro-kristallisatie met als resultaat:

- Minder koud mondgevoel
- Minder snel smeltend ijs
- Fijne en gladde structuur
- Zeer romig ijs

Romig en makkelijk te spatelen ijs: dit is het resultaat van de ontwikkelde balans tijdens het invriezen en het lucht integratieproces.



Meer luchttopslag in het ijs zorgt voor:

- Minder koud mondgevoel
- Minder snel smeltend ijs
- Beter bestand tegen smelten, zeker bij ijs op een hoortje
- Een enorme toename in volume van mooi ijs gezien hetzelfde gewicht en receptuur

Flexibele productieaantallen: meer dan 20% van de maximale capaciteit voor perfect batch ingevroren ijs dankzij het elektronische aangestuurde koel- en roersysteem.




Valmar COMBISYSTEM®

*Uitstekende kwaliteit gebaseerd
op enkele details*



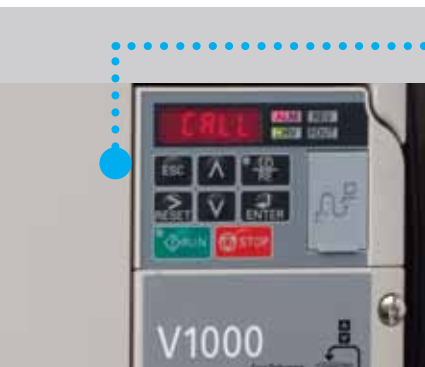
01 SOFTWARE EN PLC

De software is een geïntegreerd digitaal en analoog systeem welke ontworpen is om alle programma's automatisch te beheren door middel van een PLC.



02 TOUCH & TYPE

De gebruiker kan ervoor kiezen om de machine in Touch modus of in de traditionele Type modus te bedienen. Het 4,3" LCD touchscreen heeft duidelijke en intuïtieve pictogrammen die het mogelijk maken om iedere werkingsfase te beheren en controleren.



03 BATCH VRIEZING EN INVERTER

De inverter varieert van 7 tot 70 Hertz. Met de nieuwe Snowy TTi is een perfecte batch invriezing welke afhankelijk is van de geproduceerde hoeveelheden en de eigenschappen van de mix, de ingrediënten en hun mix formulering, direct beschikbaar dankzij de PLC en de omzetter.

04 CILINDER DESIGN



De cilinder is ontworpen en getest om een perfecte combinatie te garanderen in termen van koelingsprestatie, invriezen en micro-kristallisatie snelheid en geoptimaliseerde lucht integratie.

05 MIXER®



Een speciaal ontworpen spiraalvormige mixer met variabele mes convergentie en hoogwaardige schapers; dit zijn slechts enkele van de markerende functies van de nieuwe TTi mixers. Een perfect invriezen is het resultaat van een systematische en uniforme verspreiding van ijs op het gehele cilinderoppervlak waardoor buitensporige bevroering van ijs op de bladen of in het midden van de cilinder wordt voorkomen.

06 SCHRAPERS®



Het schrapende effect op het cilinderoppervlak resulteert in een zeer hoge efficiëntie en een hoge energiebesparing wordt verkregen door de sterkte van het materiaal waar de schrapers van zijn gemaakt, hun bijzondere helling op het aanraakpunt en de specifieke hoge drukveer. Het materiaal van de schrapers is voorzien van een EC markering voor het gebruik in levensmiddelen verwerkende apparatuur.

07 CONTROLE VAN GELATO CONSISTENTIE



De controle van de gelato consistentie wordt uitgevoerd door middel van de meting van verschillende factoren: vermogens- cq. weerstandsmeting van de mixer, temperatuurmeting van het koelgas en temperatuurmeting van de ijsmix. Dankzij deze technologische innovatie wordt de gewenste gelato textuur verkregen ongeacht het recept.

08 GEMAKKELIJKE PRODUCT OUTPUT



Ideaal voor het doorspatelen, garneren en decoreren van uw ijs is het innovatieve START & STOP systeem. Dit systeem zorgt ervoor dat de snelheid van het uidraaien zich aanpast waardoor er voldoende tijd is om het ijs te bewerken.

Voordelen van het Easy TTi scala van producten

Flexibel, krachtig en professioneel

Deze compacte, unieke vriezer voor ambachtelijke ijs- en patisserie producten is tevens verkrijgbaar in een multifunctionele versie. Deze produceert van 500 g tot een maximum van 4.500 g ambachtelijk ijs per cyclus zoals een professionele batchvriezer met middelgrote of grote afmetingen. EASY TTi technologie en constructiematerialen zijn dezelfde als die van soortgelijke machines en hij is daardoor betrouwbaar, hygiënisch veilig en duurzaam.



RUBUUST EN BETROUWBAAR

Het binnenframe is geheel van roestvrij staal. Ook de meeste van de componenten zijn gemaakt van roestvrij staal.



HYGIËNISCH

De fijne dubbele cilinder van roestvrij staal voorkomt het vormen van productresidu en vereenvoudigt het hygiënisch schoonmaken. Alle verwijderbare onderdelen die gebruikt worden bij normale routineprocedures zijn afwasbaar in de afwasmachine.



ERGONOMISCH

De machine kan optioneel worden geleverd op een trolley voor comfortabel en veilig werken zodat de gebruiker arbotechnisch verantwoord kan werken.



HIGH-TECH

De software om de machines van de TTi serie te analyseren en te diagnosticeren op afstand via internet of middels een geheugenkaart is verkrijgbaar als optie.



EASY T&Ti

TTi produceert ijs volgens elk recept en met behulp van zowel grondstofmengsels als ook gebruiksklare mengsels alleen voor het invriezen van ambachtelijke ijs- en patisserie producten alsook voor snelle kant-en klaarproducten.



Uw perfecte proces voor het invriezen van ijs- en patisserie producten.

Easy TTi kan automatisch alle ijsproductiestappen besturen met dezelfde kwaliteitsstandaard als een Valmar TTi vriezer voor grote hoeveelheden.

4 VRIESPROGRAMMA'S VOOR ROOMIJS

3 VRIESPROGRAMMA'S VOOR SORBETIJS

3 PROGRAMMA'S VOOR HET PRODUCEREN VAN GRANITAS

5 PROGRAMMA'S VOOR DIVERSE UITDRAAIMOGELIJKHEDEN

8 DOOR DE GEBRUIKER AAN TE PASSEN PROGRAMMA'S

2 MIXPROGRAMMA'S

EASY T*Ti*

EASY T*Ti* Hot&Cool verwarmt, koelt en vriest niet alleen ambachtelijk schepijs, maar kan ook automatisch een groot aantal producten voor banketbakkerijen en foodservice uitvoeren, allemaal in dezelfde cilinder en met een hoge kwaliteitsstandaard.



HOT & COOL



Ruimtebesparend en geschikt voor elke behoefte.

garanderen. Ze kunnen echter ook aangepast worden om tegemoet te komen aan persoonlijke wensen en behoeftes en vervolgens bewaard worden.

7 VRIESPROGRAMMA'S VOOR ROOMIJS

7 COMPLETE PROGRAMMA'S: PASTEURISATIE EN BEWERKING/INVRIEZEN VAN DIVERSE PRODUCTEN

3 PROGRAMMA'S VOOR GRANITAS PRODUCTIE

5 PROGRAMMA'S VOOR HET PRODUCEREN VAN BANKETBAKKERSROOM

7 PROGRAMMA'S VOOR DE PRODUCTIE VAN SAUZEN, TOPPINGS EN GANACHE

12 PROGRAMMA'S VOOR PATISSERIEPRODUCTEN

6 FOOD SERVICE BEWERKINGSPROGRAMMA'S

22 DOOR DE GEBRUIKER AAN TE PASSEN PROGRAMMA'S

1 AUTOMATISCHE WASPROGRAMMA'S

3 ROERPROGRAMMA'S

7 PROGRAMMA'S VOOR DE UITGIFTE VAN HET PRODUCT

79 VRIESPROGRAMMA'S

HOT & COOL

IJs en meer....



**BANKETBAKKERS-
ROOM**

5 geheel automatische programma's voor de productie van banketbakkersroom. Easy TTi controleert de gehele cyclus: van bereiden tot koelen en gelijktijdig zeer langzaam roeren om de room niet te kapot te kloppen.



GRANITAS

3 Granitasprogramma's. Easy TTi controleert het langzaam maar constant roeren en garandeert een fijne en gelijkvormige structuur zonder schuimeffect.



**PANNA COTTA,
PUDDING EN
RIJSTPUDDING**

3 Automatische verwarmingsprogramma's panna cotta, pudding en rijstpudding. Easy TTi controleert roeren, kooktijd, bewaren alsook de snelheid van het uitgaande product.



**SAUZEN, TOPPING
EN GANACHE**

7 Complete programma's voor het produceren van sauzen, toppings en ganache. Easy TTi bestuurt automatisch bereidings- en koeltemperaturen, zonder dat een operator vereist is.



BANKETPRODUCTEN

9 Programma's voor het produceren van basisbanketproducten zoals patê a bombe, Suisse meringue en custard. Ook hierbij is de besturing van elke stap in de productiecycclus geheel automatisch.



**FOOD SERVICE
BEWERKINGSPRO-
GRAMMA'S**

6 Automatisch programma's voor het produceren van belangrijke voedselproducten waarbij koken tot 94°C vereist is en gelijktijdig gekoeld moet worden om langer te kunnen voldoen aan hygiëne- en gezondheidseisen.

Productie hoeveelheden

Onder de vele belangrijke punten van EASY TTi zijn de ijskwaliteit en aanvullende bewerkingen met zekerheid de belangrijkste. In ongeveer 10 minuten wordt ijs geproduceerd dat -9°C bereikt in de kern met dezelfde kenmerken als die welke geproduceerd is door SNOWY TTi vriezers voor grotere hoeveelheden.

Geproduceerde hoeveelheden per gewicht en volume

MODEL	GELATO								CREMOLATA EN GRANITA		Roerder motor snelheid
	Productie per cyclus				Productie per uur				Productie per cyclus (kg)		
	Toegevoegde mix (kg)		Geproduceerd gelato (liters)		Toegevoegde mix (kg)		Geproduceerd gelato (liters)				
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
EASY 3 TTi enkel fase	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3	9
EASY 3 TTi HOT&COOL enkel fase	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3	9
EASY 4 TTi enkel fase	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



MATEN EN GEWICHTEN

MODEL	Afmetingen (mm)			Gewicht, inclusief water condenser (kg)		Cilinder afmetingen (mm)	
	B Breedte	D Diepte	H Hoogte	Netto	Bruto	Ø Diameter	P Diepte
EASY 3 TTi enkel fase	405	605+200+100	830	139	153	200	185
EASY 3 TTi HOT&COOL enkel fase	405	605+200+100	830	156	170	200	185
EASY 4 TTi enkel fase	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

MENGSEL INTRODUCTIE

PRODUCTLIJN UITGAAND

VERSTELBARE GOOT



TECHNISCHE SPECIFICATIES

MODEL	Stroomtoevoer*			Vermogen kW	Tijdvertraging zekering	Gemiddeld waterverbruik per cyclus**** Liters	Condenserende unit	
	Volt	Hz	Ph				Lucht	Water **
EASY 3 TTi enkel fase	230	50	1	2,7	16	/	Lucht	Water **
EASY 3 TTi HOT&COOL enkel fase	230	50	1	2,9	20	/	Lucht	Water **
EASY 4 TTi enkel fase	230	50	1	3,8	25	10	Water	Lucht***
EASY 4 TTi	400	50	3	4,4	16	10	Water	Lucht***
EASY 4 TTi HOT&COOL	400	50	3	4,4	16	10	Water	Lucht***

* Andere voltage frequenties beschikbaar tegen extra kosten.

** Ingebouwde luchtcondensatie-unit beschikbaar tegen extra kosten. Afmetingen: 100 mm minder diep. Andere afmetingen zijn onveranderd.

*** Ingebouwde luchtcondensatie-unit (voor Easy 4) beschikbaar tegen extra kosten. Afmetingen: 350 mm groter. Andere afmetingen zijn onveranderd.

Opmerking: gewichten van machines uitgerust met deze optionele apparatuur zijn anders dan die in de tabel.

**** Waterverbruik kan variëren afhankelijk van de watertemperatuur en de eind temperatuur van het ijs.

OPMERKING

De capaciteit kan wisselen, afhankelijk van de gebruikte ingrediënten, temperatuur of consistentie van het product aan het einde van het vriesproces voor grote hoeveelheden. Alle genoemde specificaties dienen zo veel mogelijk in acht genomen te worden. Valmar behoudt zich het recht voor om zonder mededeling vooraf alle onderdelen te wijzigen als dit noodzakelijk mocht worden geacht.

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

Vertegenwoordiger/dealer

VALMAR BENELUX BV

4e Garnizoensdok 8

3439 JD Nieuwegein

Tel.: (+31) 30 608 41 44

www.valmar-benelux.nl

e-mail: info@valmar-benelux.nl