



# EASY *T&i*

VALMAR COMBISYSTEM®

BAR

CONFEITARIA

RESTAURAÇÃO





## *Pequena nas dimensões, grande nos rendimentos*

EASY TTi é a primeira batedeira multifuncional compacta para balcão que pode produzir sorvete e executar todas as operações complementares na versão hot&cool exatamente com os mesmos padrões qualitativos das irmãs maiores SNOWY TTi e MULTY HP TTi. Pequena somente pelo espaço ocupado, grande pela quantidade de operações que pode executar, extraordinária pela qualidade do sorvete obtido.

Indicada para quem desejar produzir sorvete artesanal de alta qualidade, mas não tiver a possibilidade de dedicar a isso locais ou espaços específicos. Insubstituível na cozinha, genial para cafeteria e bar, prática para laboratórios de investigação e desenvolvimento, simples em casa para os apaixonados pelo sorvete, funcional para as escolas, apta para quemquer deseje produzir um sorvete artesanal profissional, em qualquer lugar, desde que haja uma simples alimentação elétrica.





*SORVETE DE CREMES*

*SORVETE DE FRUTAS*

*SORBET DE FRUTAS*

*CREME CONFEITEIRO*

*SEMI-FRIOS*

*GRANIZADOS*

*TOPPINGS DE FRUTAS AÇUCARADAS*

*TOPPINGS COM BASE DE CHOCOLATE*

*TOPPINGS DE FRUTAS OLEOSAS*





*EASY TTI*

Batedeira horizontal

Para sorveteria

*EASY TTI HOT&COOL*

Batedeira horizontal multifunção

Para sorveteria, confeitaria  
e restauração



As medidas são relativas  
ao modelo:  
Easy 4 TTI  
EASY 4 TTI HOT & COOL

## *Compacta, eficiente e...*

Consumos hídricos e elétricos reduzidos de aproximadamente 30% em relação aos modelos standard, graças às soluções tecnológicas inovadoras das bateadeiras da série TTI, também disponível na prática versão monofásica arrefecida por ar com "0" consumos de água.

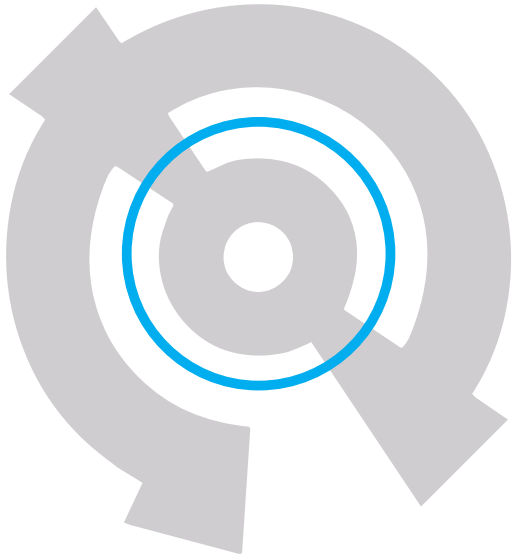
O sistema de resfriamento poderoso e inovador, associado às dimensões do cilindro, ótimas para aumentar a permuta térmica entre gás refrigerante e mistura de sorvete, permite a redução dos tempos de batimento e portanto consumos energéticos inferiores em relação aos modelos standard.

## *...revolucionária*

Grças ao controlo do batimento quadrivalente e ao sistema inovador Valmar COMBISYSTEM®, a Easy TTI pode adaptar-se automaticamente a qualquer receita, e otimizar o aspeto estrutural do sorvete obtido, permitindo assim produzir um sorvete de Alta Qualidade em qualquer condição.



O novo sistema Valmar COMBISYSTEM® representa um conjunto de soluções tecnológicas inovadoras, cada uma das quais contribui de maneira complementar, mas diferente, para o conseguimento de um sorvete acabado, adaptando-se automaticamente às específicas exigências de elaboração, resfriamento e batimento.



# VALMAR COMBISYSTEM®

*Escolha o seu batimento perfeito...  
para qualquer receita, requisito e quantidade!*

## QUAIS SÃO AS VANTAGENS DE VALMAR COMBISYSTEM®

Velocidade de congelamento para uma micro-cristalização da água que contribui para obter:

- menos frio no paladar;
- sorvete mais resistente ao derretimento;
- textura fina e lisa;
- sorvete mais cremoso.

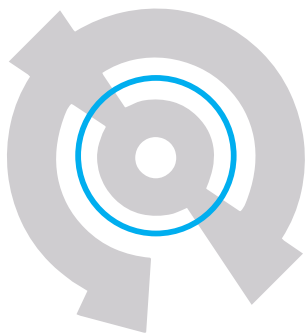
Creiosidade e espatulabilidade do sorvete: graças ao balanceamento que se realiza na fase simultânea de congelamento e incorporação do ar, obtendo um sorvete que resiste muito ao derretimento e que retém todo o ar incorporado.



Maior incorporação de ar para um sorvete que se torna:

- menos frio no paladar;
- mais resistente ao derretimento;
- mais resistente ao derretimento sobretudo no cone;
- permite um grande incremento do volume vendível com paridade de peso e receita.

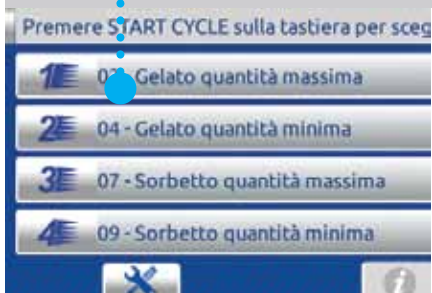
Flexibilidade de produção: pode produzir até 20% da capacidade máxima, garantindo um sorvete batido sempre da melhor maneira, graças à gestão eletrônica do sistema de congelamento e agitação simultânea.



# Valmar COMBISYSTEM®

*Um conjunto importante começa pelo detalhe certo*

## 01 SOFTWARE E PLC



O software, através do PLC (Controlador Lógico Programável), permite gerir automaticamente os programas, sendo um sistema integrado digital e analógico de todos os processos.

## 02 TOUCH & TYPE



Oferece a possibilidade de escolher que tipo de comandos utilizar, se o Touch ou o tradicional Type. O touchscreen de 4,3" polegadas dotado de gráfica simples, clara e imediata, permite gerir e monitorizar cada fase do processo de produção.

## 03 INVERSOR PARA BATIMENTO E EXTRAÇÃO



Variador de velocidade da rotação do agitador com range de 7 a 70 Herz. Através de PLC e inversor a nova Snowy TTi garante um batimento ótimo, em relação às características da mistura, ingredientes e balanceamento, e às quantidades produzidas.

Novidade absoluta é a possibilidade de seleccionar a modalidade de regulação automática da velocidade de extração do sorvete, mantendo o sorvete consistente do início ao fim da extração.



#### 04 DIMENSIONAMENTO DO CILINDRO



Os centímetros cúbicos do cilindro distribuem-se numa relação minuciosa entre diâmetro e profundidade do mesmo, estudado e testado para garantir a síntese perfeita entre rendimento frigorífico, velocidade de congelamento e microcristalização da água, bem como otimização da incorporação do ar.

#### 05 AGITADOR®



O desenho especial, a inclinação helicoidal de convergência variável das pás, os raspadores de alta eficiência, são apenas alguns dos detalhes que diferenciam o novo agitador da série TTi, permitindo obter um congelamento e batimento perfeito graças à capacidade de movimentação sistemática e homogênea do sorvete em toda a superfície do cilindro, evitando o congelamento excessivo do sorvete nas pás ou no centro do cilindro (efeito cruz).

#### 06 RASPADORES®



A resistência especial do material com que são fabricados, provido de certificação CE para uso alimentar, somada com a específica inclinação no ponto de contato do cilindro e com a mola exclusiva de alta resistência, permitem um efeito raspador na superfície do cilindro com elevadíssima eficiência térmica e grande poupança energética.

#### 07 CONTROLE DA CONSISTÊNCIA



O controle da consistência realiza-se através da medição do binário do agitador em newton metro, da temperatura do gás e do sorvete no interior do cilindro. Esta solução tecnológica permite obter a consistência desejada prescindindo da receita.

#### 08 EXTRAÇÃO FÁCIL



Essencial para obter sorvetes com sabores golosos e cativantes para os clientes. Graças ao sistema automático de extração do sorvete "START & STOP", o operador, accionando apenas uma tecla, tem a possibilidade de diminuir ou aumentar as rotações do agitador, interrompendo a saída do sorvete e tendo assim o tempo de enfeitar o pote que acaba de encher.

# *As vantagens da gama Easy TTi*

## *Flexível, poderosa e profissional*

A única batedeira com dimensões compactas disponível também na versão multifunção, em grau de produzir de um mínimo de 500 g. até um máximo de 4.500 g. por ciclo de produção de sorvete artesanal, como uma batedeira profissional com base de médias e grandes dimensões. Para além da tecnologia, também os materiais com que é fabricada EASY TTI são os mesmos das irmãs maiores, característica que lhe permitem ser fiável, higienicamente segura e de longa duração no tempo.



### **ROBUSTA E DE CONFIANÇA**

A estrutura interna fabricada completamente em aço inoxidável não pode ser afetada por ferrugem e corrosão. A maioria dos componentes é fabricada em aço inoxidável.



### **HIGIÉNICA**

O cilindro completamente em aço de polimento fino permite evitar depósitos de produto e é facilmente sanitizável. Todas as componentes desmontáveis nas rápidas operações de lavagem de rotina, também podem ser lavadas na máquina de lavar louça.



### **ERGONÓMICA**

O carro sobre o qual a máquina é fornecida (só por encomenda como opção separada) permite executar todas as operações de maneira cómoda e segura, respeitando a posição correcta do corpo do operador.



### **TECNOLÓGICA**

O software monitoriza todos os processos da máquina, e por meio do easy connect box (opcional) proporciona a segurança e a tranquilidade de uma assistência profissional em remoto para efectuar diagnósticos precisos e rápidos caso se apresente a necessidade.



# EASY TTi

Com Easy TTi é possível produzir sorvete com qualquer tipo de receita e mistura, quer utilizando apenas matérias-primas, quer usando misturas já prontas só para bater ou produtos rápidos que só devem ser hidratados e batidos.



## *O seu batimento perfeito*

Easy TTi pode gerir de maneira automática todas as fases da produção do sorvete com padrões de qualidade iguais a uma batedeira TTi Valmar.

*4 PROGRAMAS DE BATIMENTO PARA O SORVETE DE CREMES*

*3 PROGRAMAS DE BATIMENTO PARA O SORVETE DE FRUTAS*

*3 PROGRAMAS PARA OS GRANIZADOS*

*5 PROGRAMAS DE EXTRAÇÃO CONTROLADA*

*8 PROGRAMAS CUSTOM E PERSONALIZÁVEIS*

*2 PROGRAMAS DE AGITAÇÃO*

25 PROGRAMAS

# EASY T*Ti*

EASY T*Ti* Hot&Cool pode aquecer, resfriar e bater, além de efectuar de maneira automática inúmeras elaborações de confeitaria e restauração, e tudo no mesmo cilindro com elevados padrões qualitativos.



# HOT & COOL



## *Compacta e apta para qualquer exigência*

Todos os programas disponíveis preveem parâmetros pré-definidos, com o fim de garantir um batimento perfeito; também podem ser personalizados em função de exigências específicas e memorizáveis.

*7 PROGRAMAS PARA O BATIMENTO DE SORVETE*

*7 PROGRAMAS COMPLETOS: PASTEURIZAÇÃO E BATIMENTO*

*3 PROGRAMAS PARA OS GRANIZADOS*

*5 PROGRAMAS PARA A REALIZAÇÃO DE CREME CONFEITEIRO*

*7 PROGRAMAS PARA A PRODUÇÃO DE TOPPINGS E GANACHES*

*12 PROGRAMAS PARA ELABORAÇÕES DE CONFEITARIA*

*6 PROGRAMAS DE GASTRONOMIA*

*22 PROGRAMAS CUSTOM E PERSONALIZÁVEIS*

*1 PROGRAMA AUTOMÁTICO DE LAVAGEM*

*3 PROGRAMAS DE AGITAÇÃO*

*7 PROGRAMAS DE EXTRAÇÃO*

79 PROGRAMAS



# HOT & COOL

*não só sorvete...*



**CREME  
CONFEITEIRO**

5 programas completamente automáticos para a realização de creme confeiteiro. Easy TTi gere o ciclo completo: desde o cozimento ao resfriamento e à contextual agitação muito lenta para não estressar o creme obtido.



**GRANIZADOS**

3 programas para granizados: Easy TTi gere a agitação lenta mas constante para obter um produto com cristal de gelo fino e homogêneo sem efeito espuma.



**PANNA COTTA,  
PUDINS E  
CREME DE ARROZ**

3 programas automáticos de aquecimento para a produção de panna cotta, pudins e creme de arroz. Easy TTi gere: agitação, tempos de cozimento e manutenção, para além da velocidade de extração.



**TOPPINGS  
E GANACHES**

7 programas para a produção de toppings e ganaches. Easy TTi gere automaticamente as temperaturas de cozimento e resfriamento sem que seja necessária a intervenção do operador.



**OPERAÇÕES DE  
CONFEITARIA**

9 programas para a realização de produtos de confeitaria base, como patê à bombe, merengue suíço e creme inglês. Também nesse caso a gestão do ciclo de produção é automática em todas as suas fases.



**PROGRAMAS DE  
GASTRONOMIA**

6 programas automáticos para a produção das principais operações de gastronomia, onde é pedido um cozimento até 94° e / ou contextual resfriamento, para prolongar os requisitos higiénico-sanitários.

# Capacidade produtiva

Entre os muitos pontos de força da EASY TTi, em primeiro lugar encontramos a qualidade do sorvete e das elaborações complementares que se podem obter. Em aproximadamente 10 minutos se obtém um sorvete a -9°C no núcleo, com as mesmas características das bateadeiras SNOWY TTi.

## As quantidades, em termos de peso e de volume

MODELO	SORVETE								CREMOLATA E GRANIZADO		Velocidade motor agitador
	Produção por ciclo				Produção horária				Kg produção por ciclo		
	Kg mistura introduzida		Litros sorvete produzido		Kg mistura introduzida		Litros sorvete produzido				
	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	
EASY 3 TTi monofásico	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3	9
EASY 3 TTi HOT&COOL monofásico	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3	9
EASY 4 TTi monofásico	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



## DIMENSÕES E PESO

MODELO	Dimensões (mm)			Peso com condensador a água (kg)		Dimensão cilindros (mm)	
	L Largura	P Profundidade	H Altura	Líquido	Bruto	Ø Diâmetro	P Profundidade
EASY 3 TTi monofásico	405	605+200+100	830	139	153	200	185
EASY 3 TTi HOT&COOL monofásico	405	605+200+100	830	156	170	200	185
EASY 4 TTi monofásico	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

### INTRODUÇÃO DA MISTURA



### SAÍDA ARREDONDADA



### ESCORREGA REPOSICIONÁVEL



## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	Alimentação elétrica*			Potência nominal kW	Fusíveis de ação lenta	Consumo médio água por ciclo**** Litros	Condensação	
	Volt	Hz	Ph				Ar	Água **
EASY 3 TTi monofásico	230	50	1	2,7	16	/	Ar	Água **
EASY 3 TTi HOT&COOL monofásico	230	50	1	2,9	20	/	Ar	Água **
EASY 4 TTi monofásico	230	50	1	3,8	25	10	Água	Ar***
EASY 4 TTi	400	50	3	4,4	16	10	Água	Ar***
EASY 4 TTi HOT&COOL	400	50	3	4,4	16	10	Água	Ar***

\* Outras tensões e frequência estão disponíveis por um custo adicional.

\*\* Unidade condensadora a água incorporada por um custo adicional. A profundidade é 100 mm mais curta, as outras dimensões permanecem iguais.

\*\*\* Unidade condensadora a ar incorporada (para Easy 4) por um custo adicional. A largura é 350 mm mais larga, as outras dimensões permanecem iguais.

N.B. os pesos das máquinas com esta opção são diferentes dos indicados na tabela.

\*\*\*\*O consumo de água pode variar com base na temperatura da mesma e do sorvete no fim do batimento.

#### OBSERVAÇÃO:

As capacidades podem variar em função do tipo de ingredientes utilizados e da temperatura ou consistência no fim do ciclo de batimento.

As informações técnicas referidas só têm valor indicativo. A Valmar reserva-se o direito de produzir todas as alterações necessárias sem obrigação de aviso prévio.

VALMAR GLOBAL d.o.o.

Dombrova 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/Concessionário