



EASY *T&i*

VALMAR COMBISYSTEM®

KAFÉ

KONDITORI

RESTAURANG





Kompakt glassfrysare, enastående prestanda

EASY TTi är den första kompakta kombiglassfrysaren för professionellt bruk. I en Hot & Cool-modell kan man producera glass av samma kvalitet som SNOWY TTi och MULTY HP TTi (maskiner inom samma familj). Den är liten till storleken, men effektiv genom de funktioner som är tillgängliga och kvaliteten på den glass som produceras.

Den är perfekt för alla som vill tillverka glass av hög kvalitet, men som inte har utrymme till det. Den är idealisk i restaurangkök, forsknings- och utvecklingslaboratorier, konditorier som vill kunna erbjuda sina kunder 4-6 smaker, eller varför inte på en bageriskola? Med andra ord; lämplig för alla som vill producera glass av hög kvalitet – allt du behöver är ett eluttag.





GLASS GJORD PÅ MJÖLK/GRÄDDE

FRUKTGLASS

FRUKTSORBET

KRÄMER

SEMIFREDDO

GRANITA/SLUSH

FRUKT-TOPPINGAR (SYLT) OCH SÅSER

CHOKLAD-TOPPINGAR OCH SÅSER

NÖT-TOPPINGAR OCH SÅSER



EASY TTI

Horisontella glassfrysare

För glasstillverkning

EASY TTI HOT&COOL

Mångfunktionell horisontell glassfrysare

För glasstillverkning/konditori

Mått avser modell:
Easy 4 TTI
Easy 4 TTI HOT & COOL



Kompakt, effektiv och ...

Med TTI-seriens innovativa tekniska lösningar sparar du 30 % mer vatten- och el-kostnader jämfört med andra standardmodeller. Genom ett nytt kraftigt kylsystem och en mindre cylinder, ökas värmeutbytet mellan köldmediet och glassblandningen, vilket leder till reducerad produktionstid och därmed energibesparingar.

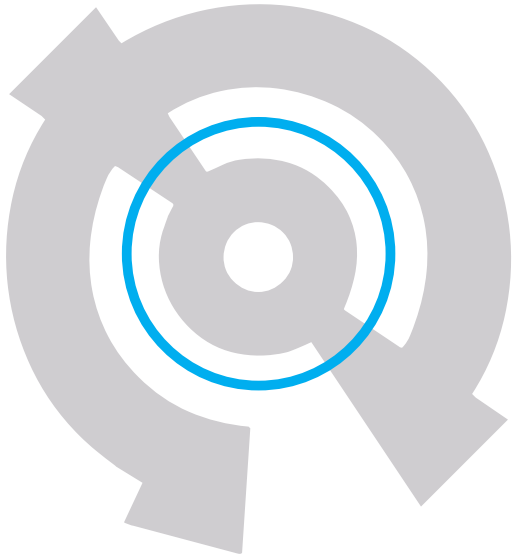
Easy 3 finns även som luftkyld - enfas.

... revolutionerande

Tack vare Valmars COMBISYSTEM® uppfyller EASY TTI kraven för att optimera glassens konsistens och för att producera glass av hög kvalitet.



Nya Valmar COMBISYSTEM® är en serie innovativa tekniska lösningar, där var och en av dem spelar sin egen roll i glassproduktionen. Funktionerna kompletterar varandra samtidigt som de anpassar sig automatiskt till de krav som finns för bearbetning, kylning och glassfrysning.



VALMAR COMBISYSTEM®

Perfekt resultat ...

... oavsett recept, arbetsmetod eller kvalitet

FÖRDELAR MED VALMAR COMBISYSTEM®

Infrysningshastigheten gör att vätskan mikrokristalliseras, vilket leder till:

- en mindre kall känsla på tungan
- en glass som smälter långsammare
- en fin och slät konsistens
- en mycket krämig glass

En glass som är krämig och lättarbetad med spateln – till följd av balansen mellan frys- och lufttillförsel, vilket skapar en glass med perfekt konsistens som smälter långsammare.



En högre mängd luft tillförs i glassen vilket bidrar till:

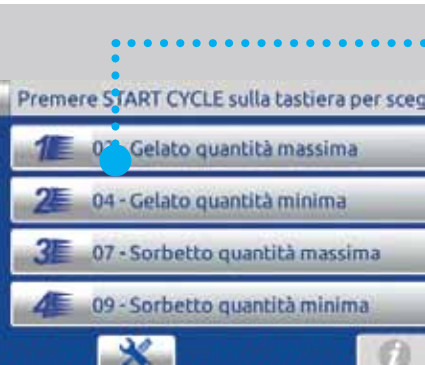
- en mindre kall känsla på tungan
- smälter långsammare
- hög volymökning

Flexibel produktionskapacitet: upp till 20 % av maxkapaciteten för perfekt satsfrost glass tack vare elektriskt drivna kyl- och blandningssystem.




Valmar COMBISYSTEM®

Perfekt slutresultat bygger på detaljerna



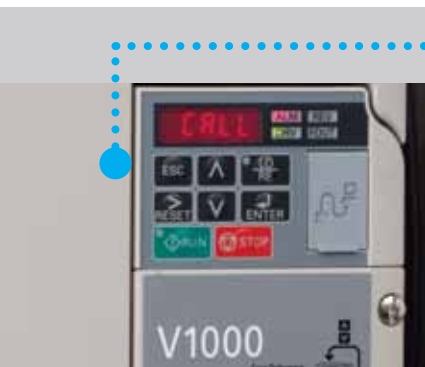
01 PROGRAMVARA OCH PROGRAMMERBAR KONTROLLPANEL

Programvaran är ett integrerat digitalt och analogt system som utformats för att automatiskt hantera alla program med hjälp av en kontrollpanel. Givetvis är den på svenska!



02 TOUCH & TYPE

Användaren kan välja mellan att styra maskinen genom en pekskärm eller med knappar. LCD-skärmen på 4,3-tum har tydliga ikoner som gör det möjligt att hantera och övervaka varje moment.



03 GLASSFRYSARE OCH VÄXELRIKTARE FÖR PRODUKTION

Växelriktare för mixerhastigheten, från 7 till 70 Hz. Med nya EASY TTi kan perfekt glassfrysning uppnås, oavsett mängd, hastighet och recept, tack vare dess programmerbara kontrollpanel och växelriktare. Nyhet för maskinen är möjligheten att välja hastighet när man tar ut den färdiga glassen, vilket är perfekt då man vill tillsätta någon form av varigato, t.ex. vid tillverkning av Stracciatella.

04 CYLINDERDESIGN



Cylindern är konstruerad och testad för att garantera en perfekt kombination av kylprestanda, frysning, mikrokristalliseringshastighet och optimerad inarbetning av luft.

05 OMRÖRAREN®



Specialkonstruerad spiralformad omrörare med unikt utformade blad och högpresterande knivar. Detta är bara några av omrörarens egenskaper i den nya TTi-serien. En perfekt glassfrysning är resultatet av en systematisk och jämn omrörning av glassen, vilket hindrar stora mängder glass från att frysa på bladen eller inuti cylindern.

06 KNIVAR®



Skrapeffekten på cylinderytan leder till en extremt hög värme som är lika effektiv som energibesparande. Detta till följd av det material som skraporna är tillverkade av, deras speciella lutning vid beröringspunkten och den kraftiga fjädern. Skrapornas material är livsmedelsgodkända enligt EU:s senaste direktiv.

07 KONTROLL AV GLASSENS KONSISTENS



Kontrollen av glassens konsistens utförs med hjälp av blandarens vridmomentsmätning i Nm (Newtonmeter), gastemperaturmätning samt mätning av glassen inuti cylindern. Tack vare den nya tekniken kan önskad glasstextur uppnås oavsett recept.

08 ENKEL TÖMNING AV FÄRDIG GLASS



Avgörande för att skapa smaker som dina kunder tycker om. START- och STOPP-knappen används då man vill exempelvis tillverka Stracciatellaglass eller någon annan typ av varigato, såsom cookies eller dyl. START-och STOPP-knappen ökar eller minskar alltså hastigheten efter ditt önskemål och ger dig nog med tid för att dekorera satsen du håller på med.

Fördelarna med EASY TTi-serien

Flexibel, kraftfull och professionell

Denna linje av glassfrysare/kombimaskin kommer att erbjudas med två olika modeller (storlekar). Med en produktionskapacitet från 0,5 kg till 4,5 kg per frysning motsvarar det en liten glassfrysare av golvmmodell. Tekniken i EASY TTi och dess material är samma som i dess syskonmaskiner, vilket garanterar en pålitlig, hygienisk och långvarig användning.



ROBUST OCH PÅLITLIG

Chassi tillverkat i rostfritt stål, liksom övriga komponenter.



HYGIENISK

Den finpolerade cylindern är helt tillverkad av rostfritt stål, vilket gör den enkel att rengöra efter glassproduktion. Alla löstagbara delar kan diskas i diskmaskin.



ERGONOMISK

Glassfrysaren kan levereras på en vagn (tillval) för bekväm och säker användning för att säkerställa att glasstillverkaren kan arbeta i rätt arbetsställning.



AVANCERAD TEKNIK

Maskinens programvara övervakar hela produktionen. Som tillval kan man vid önskan beställa en anslutningsbox som tillåter servicetekniker att snabbt och enkelt felsöka glassfrysaren på distans.



EASY TTi

Med en TTi kan man tillverka alla sorters glass, oavsett om det är egna recept eller färdiga mixar.



Ultimat glassproduktion

EASY TTi kan hantera alla glassproduktionssteg med samma kvalitetsstandard som övriga Valmar TTi-modeller.

FYRA PROGRAM FÖR FRYSNING AV GLASS GJORD PÅ MJÖLK/GRÄDDE

TRE PROGRAM FÖR FRYSNING AV FRUKTGLASS

TRE PROGRAM FÖR GRANITAPRODUKTION

FEM TÖMNINGSPROGRAM

ÅTTA PERSONLIGA PROGRAMMERBARA PROGRAM

TVÅ BLANDNINGSPROGRAM

25 PROGRAM

EASY T&Ti

EASY TTi Hot&Cool pastöriserar, kyler och fryser glass och kan även användas i konditoriverksamheter. All tillverkning sker i en och samma cylinder.



HOT & COOL



Lättplacerad och mångfunktionell

Alla program har förinställda parametrar för att säkerställa en perfekt glassfrysning. De kan även anpassas för att uppfylla specifika krav och sedan sparas.

SJU PROGRAM FÖR FRYSNING AV GLASS

SJU KOMPLETTA PROGRAM: PASTÖRISERING OCH GLASSFRYSNING

TRE PROGRAM FÖR GRANITAPRODUKTION

FEM PROGRAM FÖR PRODUKTION AV KRÄM

SJU PROGRAM FÖR PRODUKTION AV SÅSER, GARNERING OCH GANACHE

TOLV PROGRAM FÖR PRODUKTION AV KONDITORIPRODUKTER

SEX PROGRAM FÖR MATBEREDNING

TJUGOTVÅ PERSONLIGA PROGRAM

ETT AUTOMATISKA RENGÖRINGSPROGRAM

TRE BLANDNINGSPROGRAM

SJU TÖMNINGSPROGRAM

79 PROGRAM

HOT & COOL

Glass med mera ...



KRÄMER

Fem helautomatiska program för produktion av krämer. EASY TTi hanterar hela produktionscykeln, från uppvärmning till kylning och efterföljande långsamtgående omrörning för en varlig hantering.



GRANITAS

Tre granitaprogram. EASY TTi blandar långsamt och oavbrutet för att skapa fina islager utan skumeffekt.



PANNA COTTA, PUDDING OCH RISPUDDING

Tre automatiska uppvärmningsprogram för pannacotta, pudding och rispudding. EASY TTi styr omrörning, produktionstid, förvaring och produktionshastighet.



SÅSER, TOPPING OCH GANACHE

Sju kompletta program för produktion av såser, topping och ganache. EASY TTi styr automatiskt uppvärmnings- och kyltemperaturer utan att användaren behöver göra något.



KONDITORIVAROR

Nio program för produktion av enkla konditorivaror som patê a bombe, marängsviss och vaniljsås. Även här är kontrollen av varje steg i produktionscykeln helt automatisk.



PROGRAM FÖR MATRÄTTER

Sex automatiska program för produktion av maträtter som behöver värmas till 94 °C och därefter kylas för att uppfylla hygieniska krav.

Produktionskapacitet

Bland de många fördelar som EASY TTi har så är glasskvaliteten och den kompletterande bearbetningen de viktigaste. Glassen når ca -9 °C på ca 10 minuter. Den producerade glassen har samma perfekta slutresultat som de stora modellerna levererar.

Producerade mängder som anges i vikt och volym

MODELL	GELATO								CREMOLATA OCH GRANITA		Omrörarens motorhastighet
	Produktion per cykel				Produktion per timme				Produktion per cykel (kg)		
	Mix (kg)		Färdig-producerad Gelato (liter)		Mix (kg)		Färdig-producerad Gelato (liter)				
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
EASY 3 TTi 1-fas	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3	9
EASY 3 TTi HOT&COOL 1-fas	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3	9
EASY 4 TTi 1-fas	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



DIMENSIONER OCH VIKTER

MODELL	Dimensioner (mm)			Vikt, inklusive vattenkondensor (kg)		Cylinders dimension (mm)	
	B Bredd	D Djup	H Höjd	Netto	Brutto	Ø Diameter	D Djup
EASY 3 TTi 1-fas	405	605+200+100	830	139	153	200	185
EASY 3 TTi HOT&COOL 1-fas	405	605+200+100	830	156	170	200	185
EASY 4 TTi 1-fas	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

RUNT PÅFYLNINGSTRÅG



UTMATNING FÄRDIG GLASS



STYRPLÅT



TEKNISKA EGENSKAPER

MODELL	Ström*			Effekt	Tids-fördrojnings-säkring	Genomsnittlig vattenförbrukning per cykel****	Kondensorenhet	
	Volt	Hz	Ph					
EASY 3 TTi 1-fas	230	50	1	2,7	16	/	Air	Vatten **
EASY 3 TTi HOT&COOL 1-fas	230	50	1	2,9	20	/	Air	Vatten **
EASY 4 TTi 1-fas	230	50	1	3,8	25	10	Vatten	Air***
EASY 4 TTi	400	50	3	4,4	16	10	Vatten	Air***
EASY 4 TTi HOT&COOL	400	50	3	4,4	16	10	Vatten	Air***

*En annan spänning och frekvens kan väljas mot extra kostnad på förfrågan

** Inbyggd luftkylningsenhet finns som tillval mot extra kostnad. Mått: 100 mm mindre djup. De andra måtten förblir oförändrade.

*** Inbyggd luftkylningsenhet (till Easy 4) finns som tillval mot extra kostnad. Mått: 350 mm bredare. De andra måtten förblir oförändrade.

Obs! Vikten för maskiner som utrustats med extrautrustning skiljer sig från den vikt som anges i tabellen.

**** Vattenförbrukningen kan variera beroende på vatten- och glasstemperaturen i slutet av glassfrysningsprocessen.

OBSERVERA

Kapaciteten kan ändras beroende på vilka ingredienser som använts, temperatur och produktens konsistens i slutet av infrysningsprocessen.

Alla angivna specifikationer är endast indikationer.

Valmar förbehåller sig rätten att utan förvarning ändra maskinella komponenter och teknisk information som anses nödvändigt.

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

Återförsäljare

VALMAR SCANDINAVIA AB

Knivgatan 9

212 28 Malmö

+46 40 295565 (Växel)

www.valmar.se

e-post: info@repro.se