



EASY *T&i*

VALMAR COMBISYSTEM®

BARS

KONDI TOREIEN

GASTSTÄTTEN





Klein aber fein!

EASY TTi ist die erste kompakte Mehrzweck-Tisch-Eismaschine mit der Sie Eiscreme zubereiten und in der Hot&Cool Ausführung alle zusätzlichen Verarbeitungsschritte mit genau demselben Qualitätsstandard der größeren Schwestermodelle SNOWY TTi und MULTY HP TTi durchführen können. Klein ist diese Maschine nur, was den Raumbedarf betrifft, denn mit Ihr können Sie zahlreiche Rezepte zubereiten. Daneben besticht sie auch durch die außerordentliche Qualität der Eiscreme.

Ideal für alle, die hochwertige Eiscreme zubereiten möchten und nicht über den dafür erforderlichen Raum verfügen. Unersetzlich in Küchen, genial in Cafeterias und Bars, praktisch in Forschungs- und Entwicklungslabors, einfach für Eiscremefans zu Haus, funktionell für Schulen, Easy TTi eignet sich für alle, die an jedem beliebigen Ort eine professionelle und gute Eiscreme produzieren möchten – Sie brauchen nur eine Steckdose.





CREMEEIS

FRUCHTEIS

OBSTSORBET

KONDITORCREME

HALBGEFRORENES

SEMIFREDDO

TOPPINGS/SAUCEN AUS FRÜCHTEN

TOPPINGS/SAUCEN MIT SCHOKOLADE

TOPPINGS/SAUCEN MIT NÜSSEN UND ANDEREN ÖLFRÜCHTEN



EASY TTI

Horizontale Eismaschine

Für Eisdielen

EASY TTI HOT&COOL

Horizontale Mehrzweck-Eismaschine

Für Konditoreien, Eisdielen und Restaurants



Die Abmessungen beziehen sich auf das Modell:
Easy 4 TTi
EASY 4 TTi HOT & COOL

Kompakt, effizient und ...

Im Vergleich zu anderen handelsüblichen Modellen sparen Sie mit den mit innovativen Technologien ausgerüsteten Eismaschinen der Serie TTi ca. 30% Wasser und Strom, daneben ist auch die luftgekühlte einphasige Ausführung mit „0“ l Wasserverbrauch erhältlich.

Durch das leistungsstarke Kühlsystem und die Größe des Zylinders, der für eine optimale Temperaturübertragung zwischen Mischung und Kühlgas sorgt, werden der für die Eisbereitung nötige Zeitaufwand und demzufolge auch der Verbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Modellen reduziert.

...revolutionär

Durch die vierfach gesteuerte Eisbereitung und das innovative Valmar COMBISYSTEM® passt sich Easy TTi automatisch dem jeweiligen Rezept an. Sie erhalten in jeder Situation eine hochwertige Eiscrème mit einer optimalen Struktur.





Das neue Valmar COMBISYSTEM® vereint eine Reihe von innovativen technologischen Lösungen, die in verschiedener Weise zusammenwirken. Das System passt sich automatisch den unterschiedlichen Verarbeitungen, Kühlung und Eisbereitung an und Sie erhalten eine perfekte Eiscreme.

VALMAR COMBISYSTEM®

Wählen Sie die beste Eismaschine... für jedes Rezept, unter jeder Bedingung und für jede Menge!

PLUSPUNKTE DER COMBISYSTEM® VON VALMAR

Gefriergeschwindigkeit, die zu einer Mikrokristallisierung des Wassers führt, wodurch das folgende Ergebnis erreicht wird:

- geringere Kälteempfindung am Gaumen;
- trockenere Eiscreme;
- feine und gleichmäßige Struktur;
- cremigeres Eis.

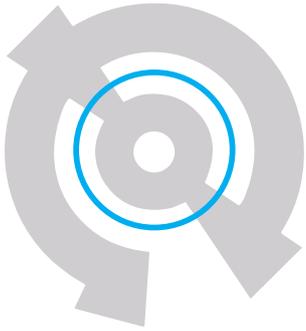
Cremiges und leicht mit dem Spatel zu bearbeitendes Eis: durch das während des Kühlvorgangs und der Luftuntermischung erzielte Gleichgewicht ist das Eis trockener und die untermischte Luft geht nicht verloren.



Es wird mehr Luft untergemischt, dadurch erhält man Eis, das:

- am Gaumen weniger kalt ist;
- trockener ist;
- nicht so schnell schmilzt, vor allem auf der Waffel;
- ein wesentlich höheres Verkaufsvolumen bei gleichem Gewicht und gleichem Rezept, als die Vorgängermodelle aufweist.

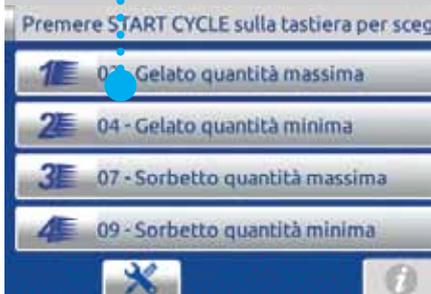
Flexiblere Produktionsmengen: kann bis 20% der Höchstkapazität produzieren. Durch die elektronische Steuerung des Rührwerks und der Kühlung ist die Eiscreme immer perfekt.



Valmar COMBISYSTEM®

Spitzenqualität durch einzigartige Details

01 SOFTWARE UND SPS



Die Software ermöglicht über SPS (speicherprogrammierbare Steuerung) die automatische Steuerung der Programme. Es handelt sich um ein integriertes, digitales und analogisches System, das alle Prozesse steuert.

02 TOUCH & TYPE



Bietet die Möglichkeit jederzeit die zu verwendende Art der Steuerung, Touch bzw. das übliche Type, auszuwählen. Der 4,3"-Touchscreen mit einfacher, eindeutiger und intuitiver Grafik ermöglicht die Steuerung und Kontrolle eines jeden Arbeitsganges.

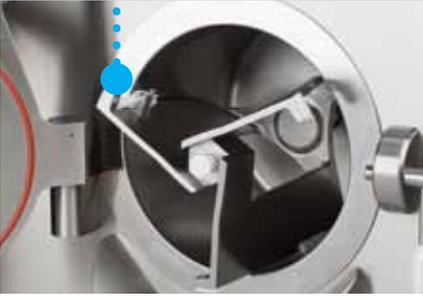
03 WECHSELRICHTER FÜR EISBEREITUNG UND ZUM ENTLEREEN



Verändert die Drehgeschwindigkeit des Rührwerks von 7 bis 70 Hertz. Mit Hilfe der SPS und dem Wechselrichter gewährleistet die neue Smarty TTi die der Mischung, den Zutaten, deren Ausgewogenheit und der produzierten Menge entsprechende Zubereitung ausgezeichneter Eiscreme.

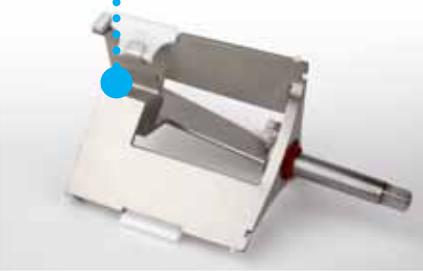
Eine absolute Neuheit ist das automatische Entleeren der Eiscreme. Das Eis ist von Anfang bis zum Ende des Entleerens trocken.

04 ZYLINDERGRÖSSE



Das Volumen des Zylinders ist in wohlüberlegter Weise so zwischen Durchmesser und Tiefe aufgeteilt, dass die perfekte Kombination von Kühlleistung, Kühlgeschwindigkeit, Mikrokristallisierung des Wassers sowie die optimale Luftuntermischung gewährleistet wird.

05 RÜHRWERK®



Die besondere Form des spiralförmigen Rührwerks mit variabler Konvergenz und die leistungsfähigen Schaber sind nur einige Charakteristiken, die das neue Rührwerk der Serie TTi auszeichnen. Durch das systematische und gleichmäßige Rühren der Eiscreme auf der gesamten Zylinderoberfläche, wodurch vermieden wird, dass das Eis auf den Blättern oder in der Zylindermitte (Kreuzeffekt) übermäßig gefriert, erhält man eine perfekte Eiscreme.

06 SCHABER®



Die besondere Robustheit des Materials mit EG-Zertifizierung für Speisezwecke, der spezifische Winkel am Kontaktpunkt mit dem Zylinder und die besonders stabile Feder ermöglichen einen Schabeffekt auf dem Zylinder, der durch seinen hohen Heizwirkungsgrad und die hohe Energieeinsparung besticht.

07 KONTROLLE DER KONSISTENZ



Die Konsistenz wird durch Messung des Drehmoments des Rührwerks in Newtonmeter, der Temperatur des Kühlgases und der des Eises im Zylinder kontrolliert. Diese technologische Lösung sorgt dafür, dass unabhängig vom Rezept immer die gewünschte Konsistenz erzielt wird.

08 EINFACHE ENTLERUNG



Besonders wichtig bei der Zubereitung einer leckeren und schmackhaften Eiscreme ist unser automatisches Entleerungssystem „START & STOP“. Durch einfachen Tastendruck werden die Umdrehungen des Rührwerks verringert bzw. erhöht. Auf diese Weise wird der Entleerungsvorgang unterbrochen und Sie haben Zeit, um das schon entleerte Eis durch weitere Zutaten zu verfeinern.

Besonderheiten der Produktserie Easy TTi

Vielseitig, leistungsstark, professionell

Die einzige kompakte Eismaschine, die auch als Mehrzweckmodell erhältlich ist. Sie können von 500 g bis 4,5 kg Eiscreme pro Arbeitszyklus zubereiten, wobei die Qualität der von mittelgroßen und großen professionellen Stand-Eismaschinen entspricht. Neben der Technologie werden für EASY TTi auch dieselben Werkstoffe der größeren Schwestermodelle verwendet, was hohe Zuverlässigkeit, Hygiene und lange Lebensdauer gewährleistet.



ROBUST UND ZUVERLÄSSIG

Die Innenstruktur besteht ausschließlich aus rostfreiem und korrosionsbeständigem Edelstahl. Auch die meisten Komponenten sind aus Edelstahl.



HYGIENISCH

Der geläpelte Zylinder aus Stahlblech verhindert Rückstände und kann leicht gereinigt werden. Durch die abnehmbaren Komponenten wird die Reinigung leicht gemacht, die Teile sind zudem spülmaschinenfest.



ERGONOMISCH

Durch den mit der Maschine erhältlichen Abstellwagen (optional, muss getrennt bestellt werden), können Sie alle Arbeitsgänge einfach und bequem durchführen und dabei eine korrekte Körperhaltung bewahren.



TECHNOLOGISCH

Sämtliche Maschinenprozesse werden durch eine entsprechende Software überwacht und die (optionale) Easy Connect Box bietet im Notfall zudem die Möglichkeit der sicheren Fernwartung und der raschen und präzisen Fern-Diagnose.



EASY T&Ti

Mit Easy TTi bereiten Sie mit allen Mischungen und Rezepten eine perfekte Eiscreme zu. Egal ob Sie dazu nur frische Zutaten oder Fertigmischungen, die nur noch aufgeschlagen werden oder Schnellprodukte, denen Feuchtigkeit zugeführt wird und die anschließend aufgeschlagen werden, verwenden.



Perfekte Eisbereitung

Easy TTi steuert alle Phasen der Eisbereitung automatisch und gewährleistet dieselbe Qualität der TTi Eismaschinen von Valmar.

4 PROGRAMME FÜR CREMEEIS

3 PROGRAMME FÜR FRUCHTEIS

3 PROGRAMME FÜR GRANITA

5 PROGRAMME ZUM GESTEUERTEN ENTLLEEREN

8 INDIVIDUALISIERBARE CUSTOM-PROGRAMME

2 RÜHR-PROGRAMME

25 PROGRAMME

EASY T*Ti*

Mit EASY T*Ti* Hot&Cool können Sie erhitzen, kühlen, Eiscreme zubereiten und zudem zahllose Arbeitsgänge, die in Konditoreien und Gaststätten anfallen, automatisch ausführen. Alles in einem Zylinder und unter Einhaltung hoher Qualitätsstandards.



HOT & COOL



Kompakt und für alle Anforderungen geeignet

Damit die Eiscreme immer gelingt, sehen alle Programme voreingestellte Parameter vor und können den spezifischen Anforderungen angepasst und gespeichert werden.

7 PROGRAMME FÜR SPEISEEIS

7 KOMPLETTE PROGRAMME: PASTEURISIEREN UND EISBEREITUNG

3 PROGRAMME FÜR GRANITA

5 PROGRAMME FÜR KONDITORCREME

7 PROGRAMME FÜR SAUCEN, TOPPINGS UND GANACHES

12 PROGRAMME FÜR KONDITORWAREN

6 PROGRAMME FÜR GASTSTÄTTEN

22 INDIVIDUALISIERBARE CUSTOM-PROGRAMME

1 AUTOMATISCHES WASCHPROGRAMM

3 RÜHR-PROGRAMME

7 PROGRAMME ZUM ENTLEEREN

79 PROGRAMME

HOT & COOL

Nicht nur Eiscreme...



KONDITORCREME

5 automatische Programme für die Zubereitung von Konditorcreme. Easy TTi führt den gesamten Arbeitszyklus durch: vom Erhitzen bis zum Auskühlen und dem langsamen Rühren, damit die Creme nicht gerinnt.



GRANITA

3 Programme für die Zubereitung von Granita. Easy TTi rührt die Masse langsam und konstant, Sie erhalten ein homogenes Produkt mit feinsten Eiskristallen und vermeiden die Schaumbildung.



**PANNA COTTA,
PUDDING UND
MILCHREIS**

3 automatische Koch-Programme mit denen Panna Cotta, Pudding und Milchreis zubereitet werden. Easy TTi steuert das Rühren, die Gar- und Wärmzeiten sowie die Entleerungsgeschwindigkeit.



**SAUCEN,
TOPPINGS UND
GANACHES**

7 komplette Programme für die Zubereitung von Saucen, Toppings und Ganaches. Easy TTi steuert automatisch die Koch- und Kühltemperatur, ohne dass der Bediener eingreifen muss.



KONDITORWAREN

9 Programme für die Zubereitung von Konditorwaren, wie Schaumcremes, Baisers und englische Creme. Auch in diesem Fall wird der gesamte Arbeitszyklus automatisch gesteuert.



**PROGRAMME
FÜR GASTSTÄTTEN**

6 automatische Programme für die Zubereitung von Grundprodukten für Gaststätten, die bei einer Temperatur bis 94° gekocht und/oder abgekühlt werden müssen, damit die hygienischen und gesundheitsamtlichen Anforderungen länger gewahrt werden.

Produktionsleistung

Der wichtigste der zahlreichen Pluspunkte von EASY TTi ist die Qualität der Eiscrème und der zusätzlichen Speisen, die mit ihr zubereitet werden können. In ca. 10 Minuten bereiten Sie eine Eiscrème mit einer Innentemperatur von -9°C zu, das den Charakteristiken der SNOWY TTi Eismaschinen entspricht.

Mengenangabe, Gewicht und Volumen

MODELL	EISCREME								SORBET UND GRANITÉ		Motor-geschw. Rührwerk
	Produktion pro Zyklus				Produktion pro Stunde				Produkt pro Zyklus in kg		
	Verwendete Mischung in kg		Liter Eis Endprodukt		Verwendete Mischung in kg		Liter Eis Endprodukt				
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
EASY 3 TTi Einphasenmotor	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3	9
EASY 3 TTi HOT&COOL Einphasenmotor	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3	9
EASY 4 TTi Einphasenmotor	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



MASSE UND GEWICHT

MODELL	Maße (mm)			Gewicht mit Wasserkondensator (kg)		Zylindergröße (mm)	
	B Breite	T Tiefe	H Höhe	Netto	Brutto	Ø Durchmesser	T Tiefe
EASY 3 TTi Einphasenmotor	405	605+200+100	830	139	153	200	185
EASY 3 TTi HOT&COOL Einphasenmotor	405	605+200+100	830	156	170	200	185
EASY 4 TTi Einphasenmotor	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

EINLASSÖFFNUNG FÜR MISCHUNG ABGERUNDETER AUSLASS

VERSTELLBARES Gleitblech



TECHNISCHE ANGABEN

MODELL	Betriebsspannung *			Nennleistung	Träge Sicherung	Durchschnittl. Wasserverbrauch pro Zyklus****	Kondensierung	
	Volt	Hz	Ph				kW	Liter
EASY 3 TTi Einphasenmotor	230	50	1	2,7	16	/	Luft	Wasser **
EASY 3 TTi HOT&COOL Einphasenmotor	230	50	1	2,9	20	/	Luft	Wasser **
EASY 4 TTi Einphasenmotor	230	50	1	3,8	25	10	Wasser	Luft***
EASY 4 TTi	400	50	3	4,4	16	10	Wasser	Luft***
EASY 4 TTi HOT&COOL	400	50	3	4,4	16	10	Wasser	Luft***

* Andere Versorgungsspannungen und Frequenzen gegen Aufpreis erhältlich.

** Integrierter Wasser-Kondensator gegen Aufpreis erhältlich. Die Tiefe verringert sich um 100 mm, die anderen Abmessungen bleiben gleich.

*** Integrierter Luft-Kondensator (für Easy 4) gegen Aufpreis erhältlich. Das Gerät ist 350 mm breiter, die anderen Abmessungen bleiben gleich.

HINWEIS: Das Gewicht der mit diesem Optional ausgestatteten Maschinen entspricht nicht dem in der Tabelle aufgeführten.

**** Der Wasserverbrauch hängt von der Temperatur des Wassers und der Eiscreme nach der Eisbereitung ab.

HINWEIS:

Die Kapazität hängt von den Zutaten sowie von der Temperatur und Textur am Ende des Gefrierzyklus ab.

Die enthaltenen technischen Angaben dienen als Richtwert. Valmar behält sich das Recht vor, notwendige Änderungen ohne Vorankündigung vorzunehmen.

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

Händler/Vertreter