T&Ti

A nova série TTi

2nd EDITION

VALMAR

PT

A nova série TTi

A nova série de máquinas para sorveterias e confeitarias TTi nasce da evolução, da pesquisa e da experiência acumulada nestes últimos trinta anos pela Valmar.
Atualmente a nova série TTi define elevados padrões qualitativos, tecnológicos, construtivos, funcionais e de confiabilidade, mas o aspeto principal diz respeito à qualidade dos produtos acabados, sejam eles sorvetes, chantilly, cremes, bavaroise, mousses, misturas, xaropes, sobremesas, semi-frios, granizados, etc..

Uma síntese tecnológica finalizada ao melhoramento qualitativo do processo de produção através dos requisitos seguintes:

- *> TECNOLOGIA INOVADORA*
- *> CONFIABILIDADE E RESISTÊNCIA*
- *> FLEXIBILIDADE E CAPACIDADE PRODUTIVA*
- *> ÓTIMA RELAÇÃO CUSTOS/BENEFÍCIOS*
- *> POUPANÇA ENERGÉTICA*
- *> UTILIZAÇÃO FÁCIL E IMEDIATA*

O significado de TTi

Touch Type & com inversor

A nova série de máquinas TTi está equipada com inversor que permite ter nove velocidades diferentes, de um mínimo de 5 até um máximo de 70 Herz.
Graças ao novo software que controla o inversor, é possível melhorar a qualidade dos produtos obtidos, automatizando e simplificando a atividade operacional do artesão. No modelo Multy P TTi encontram-se dois inversores: um para o agitador da cuba de aquecimento superior e o segundo para o agitador do cilindro de congelamento e batimento inferior.

TOUCH

A possibilidade de acionar os comandos da máquina diretamente no écrã impermeável de 4,3" polegadas de LCD (Liquid Cristal Display, visualizador de cristais líquidos).

TYPE

A possibilidade de acionar os mesmos comandos através do teclado rápido tradicional de pressão tátil, de maneira simples, imediata e rápida.
O usuário tem a possibilidade de escolher em qualquer momento que tipo de comandos utilizar, se o Touch ou o tradicional Type.

INVERSOR

Presente em toda a série TTi é o aparato eletrónico que permite variar de maneira progressiva e gradual a velocidade de rotação do motor elétrico, que por sua vez determina a velocidade de rotação do agitador, permitindo então otimizar os processamentos e os resultados, poupando energia.

Os modelos de TTi

01 02 03 04

01	SNOWYTTi	Batedeiras horizontais	Para sorveteria
02	MULTY HP TTi	Batedeiras horizontais multifuncionais	Para sorveteria, confeitaria e restauração
03	MULTY P TTi	Máquinas multifuncionais combinadas horizontais	Para sorveteria, confeitaria e restauração
04	SMARTY TTi	Máquinas combinadas horizontais	Para sorveteria

05 06 07 08 09

05	MULTY VP TTi	Máquinas multifuncionais verticais	Para confeitaria, gelateria e restauração
06	SWEETY TTi	Pasteurizadoras	Para sorveteria
07	SWEETY AGE TTi	Cubas de maturação	Para sorveteria
08	CHEF CREAM TTi	Máquina para cozinhar creme multifuncional	Para confeitaria, gelateria e restauração
09	EASY TTi	Batedeiras horizontas de dimensões limitadas e multifuncionais	Para confeitaria, gelateria, restauração e bar

VALMA
Touch Type &

Informações técnicas

Informamos sobre a real capacidade produtiva

A escolha da Valmar de indicar as capacidades produtivas das suas mantecadoras, em duas unidades de medida - peso da mistura e volume de sorvete produzido com ar incorporado - permite de maneira clara e transparente identificar a real capacidade produtiva dos seus modelos, sem "jogar" na diferença peso/volume.

expressando as quantidades quer em termos de peso, quer de volume

EASY TTi

BATEDEIRAS HORIZONTAS DE DIMENSÕES LIMITADAS E MULTIFUNCIONAIS

MODELO	SORVETE								CREMOLATA E GRANIZADO	
	Produção por ciclo				Produção horária					
	Kg mistura introduzida		Litros sorvete produzido		Kg mistura introduzida		Litros sorvete produzido		Kg produção por ciclo	
	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
EASY 3 TTi HOT&COOL monofásico	0.7	3	1	4	5	18	6	24	1	3
EASY 4 TTi monofásico	0.7	4.5	1	6	5	27	6	36	1.5	4.5
EASY 4 TTi	0.7	4.5	1	6	5	27	6	36	1.5	4.5
EASY 4 TTi HOT&COOL	0.7	4.5	1	6	5	27	6	36	1.5	4.5

SNOWY TTi

BATEDEIRAS HORIZONTAIS

MODELO	SORVETE								CREMOLATA E GRANIZADO	
	Produção por ciclo				Produção horária					
	Kg mistura introduzida		Litros sorvete produzido		Kg mistura introduzida		Litros sorvete produzido		Kg produção por ciclo	
	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx
SNOWY 5 TTi monofásico	1.5	5	2	7	9	30	12	42	2	5
SNOWY 5 TTi	1.5	5.5	2	8	9	33	12	45	2	6
SNOWY 7 TTi	1.5	7.5	2	10.5	9	45	12	60	3	8
SNOWY 12 TTi	2	12.5	3	17	12	75	18	100	4	13
SNOWY 16 TTi	3	15.5	4	21	18	90	24	130	6	16
BIG SIZE SNOWY 18 TTi	3	18	4	25	18	110	24	150	7	18
BIG SIZE SNOWY 27 TTi	4	27	6	38	24	160	36	220	10	27

MULTY HP TTi

BATEDEIRAS HORIZONTAIS MULTIFUNCIONAIS

MODELLO	SORVETE								CREMOLATA E GRANIZADO		CHANTILLY E CREMES	
	Produção por ciclo				Produção horária							
	Kg mistura introduzida		Litros sorvete produzido		Kg mistura introduzida		Litros sorvete produzido		Kg produção por ciclo		Kg produção por ciclo	
	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx
MULTY HP 7 TTi	1.5	7.5	2	10.5	9	45	12	60	3	8	3	8
MULTY HP 12 TTi	2	12.5	3	17	12	75	18	100	4	13	5	12

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.

MULTY P TTi

MÁQUINAS MULTIFUNCIONAIS COMBINADAS HORIZONTAIS

MODELO	SORVETE								CREMOLATA E GRANIZADO		CHANTILLY E CREMES	
	Produção por ciclo				Produção horária							
	Kg mistura introduzida		Litros sorvete produzido		Kg mistura introduzida		Litros sorvete produzido		Kg produção por ciclo		Kg produção por ciclo	
	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx
MULTY P 7 TTi	1.5	7.5	2	10.5	9	45	12	60	2	7	3	10
MULTY P 7 TTi + DUAL	1.5	7.5	2	10.5	9	45	12	60	2	7	3	10
MULTY P 12 TTi	2	12.5	3	17	12	75	18	100	3	10	5	14

SMARTY TTi

MÁQUINAS COMBINADAS HORIZONTAIS

MODELO	SORVETE								CREMOLATA E GRANIZADO	
	Produção por ciclo				Produção horária					
	Kg mistura introduzida		Litros sorvete produzido		Kg mistura introduzida		Litros sorvete produzido		Kg produção por ciclo	
	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx
SMARTY 3 TTi	0.7	3	1	4	5	18	6	24	1	3
SMARTY 4 TTi	0.7	4.5	1	6	5	27	6	36	1.5	4.5
SMARTY 7 TTi	1.5	7.5	2	10.5	9	45	12	60	2	7
SMARTY 12 TTi	2	12.5	3	17	12	75	18	100	3	10
SMARTY 16 TTi	3	16.5	4	23	18	100	24	140	4	15

MULTY VP TTi

MÁQUINAS MULTIFUNCIONAIS VERTICAIS

MODELO	SORVETE								CREMOLATA E GRANIZADO		CHANTILLY E CREMES	
	Produção por ciclo				Produção horária							
	Kg mistura introduzida		Litros sorvete produzido		Kg mistura introduzida		Litros sorvete produzido		Kg produção por ciclo		Kg produção por ciclo	
	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx
MULTY VP 7 TTi	2	7	2	10	12	42	16	60	3	6	3	10
MULTY VP 12 TTi	3	12	3	17	18	72	24	100	5	10	5	14

SWEETY TTi

PASTEURIZADORAS

MODELO	Capacidade da cuba	
	L.	
	Mín	Máx
SWEETY 60 TTi	20	60
SWEETY 130 TTi	40	125
BIG SIZE SWEETY 180 TTi	60	175

OBSERVAÇÃO:
A capacidade de produção pode variar de acordo com o tipo de ingredientes utilizados e com o tipo de agitação seleccionada.
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.

SWEETY AGE TT

CUBAS DE MATURAÇÃO

MODELO	Capacidade da cuba L.	
	Mín	Máx
SWEETY AGE 60 TT	20	60
SWEETY AGE 130 TT	40	125
BIG SIZE SWEETY AGE 180 TT	60	175

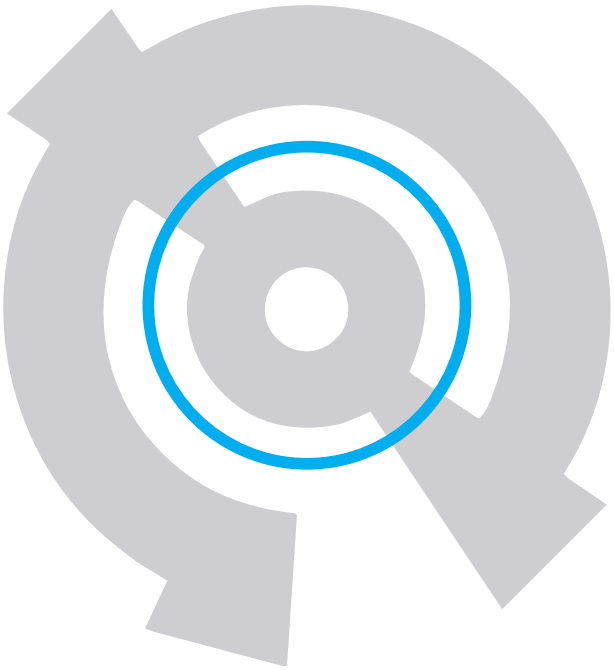
OBSERVAÇÃO:
As informações técnicas referidas só têm valor indicativo.
A Valmar reserva-se o direito de produzir todas as alterações necessárias sem obrigação de aviso prévio.

CHEFCREAM

MÁQUINA PARA COZINHAR CREME MULTIFUNCIONAL

MODELO	Produção por ciclo Kg	
	Min	Max
CHEF CREAM 30 TTi	7	30
CHEF CREAM 60 TTi	15	60
BIG SIZE CHEF CREAM 130 TTi	35	130

OBSERVAÇÃO:
A capacidade de produção pode variar de acordo com o tipo de ingredientes utilizados e com o tipo de agitação seleccionada.
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 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.

Cremosidade 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.

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 de alta qualidade, adatando-se automaticamente às exigências de elaboração específicas (congelamento e batimento).

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 eletrónica do sistema de congelamento e agitação simultânea.

Valmar COMBISYSTEM®

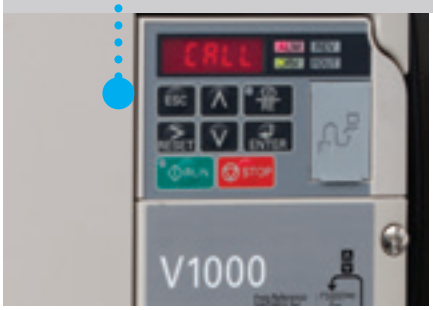
Um conjunto importante começa pelo detalhe certo

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 otimal, em relação às características da mistura, ingredientes e balanceamento, e às quantidades produzidas.

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

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 micro-cristalização da água, bem como otimização da incorporação do ar.

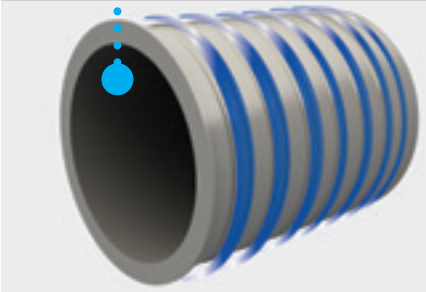
05 AGITADOR®

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 homogénea 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®

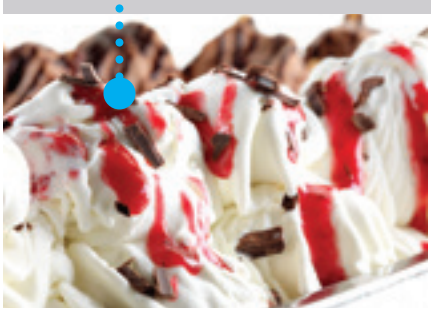
A resistência especial do material com que são fabricados, provido de certificação CE para uso alimentar, somada com a específica inclinação no ponto de contato do cilindro e com a mola exclusiva de alta resistência, permitem um efeito raspador na superfície do cilindro com elevadíssima eficiência térmica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

07 SISTEMA DE EXPANSÃO DIRETA



Sistema de expansão direta do gás refrigerante no cilindro de batimento em espiral oca com passo progressivamente variável, para otimizar o rendimento frigorífico em toda a superfície do cilindro.

08 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.

T&Ti

As inovações TTi

01 CONFIABILIDADE

A confiabilidade dos produtos Valmar nasce da experiência adquirida e da utilização de materiais exclusivamente de alta qualidade dedicando cuidado e atenção aos métodos de fabricação. Por essa razão, a empresa produz no seu estabelecimento todos os componentes das suas máquinas.

02 CAPACIDADE PRODUTIVA

As capacidades produtivas são o dado mais facilmente contestável e omitível, uma vez que o sorvete pode ser medido em kg ou em litros. A Valmar escolheu transparência e rigor, por isso as capacidades produtivas referidas nas fichas de produto não podem ser interpretadas consoante as circunstâncias: são indicadas em kg de mistura, antes do batimento, em litros de sorvete produzido, completado o batimento com ar incorporado, seja por ciclo bem como com base horária. Todos os dados correspondem a capacidades produtivas efetivas, com sorvete cremoso e que resiste ao derretimento.

03 VERSATILIDADE

Produzir o necessário quando é preciso, nunca penalizando a qualidade do produto acabado, proporcionando consumos hídricos e absorções elétricas com as quantidades efetivamente produzidas, representa um valor acrescentado, funcional e económico no topo da sua categoria. A nova série TTi da Valmar tem uma versatilidade de produção de 80% da quantidade máxima, ou seja pode produzir a partir de um mínimo de 20% da capacidade produtiva máxima.

04 UTILIZAÇÃO SIMPLES

Cabe ao operador escolher com que tipo de teclado prefere trabalhar: o Touch mais rico de detalhes e/ou o tradicional Type com teclas. É possível utilizar ambos os teclados de maneira sistemática.

05 GARANTIA

A Valmar oferece a possibilidade de ampliar a garantia dos seus produtos até 3 anos. Esta opção demonstra a segurança da Valmar acerca da qualidade de fabricação e a confiabilidade das suas máquinas.

06 ERGONOMIA

A nova série TTi foi desenvolvida com o fim de tornar mais confortável e menos cansativo o trabalho do operador: as alturas foram otimizadas para limitar ao máximo a carga de elevação por parte do operador, especialmente nas máquinas com carregamento do alto; todos os elementos de aço foram trabalhados e arredondados para evitar acidentes.

07 LIMPEZA E LAVAGEM

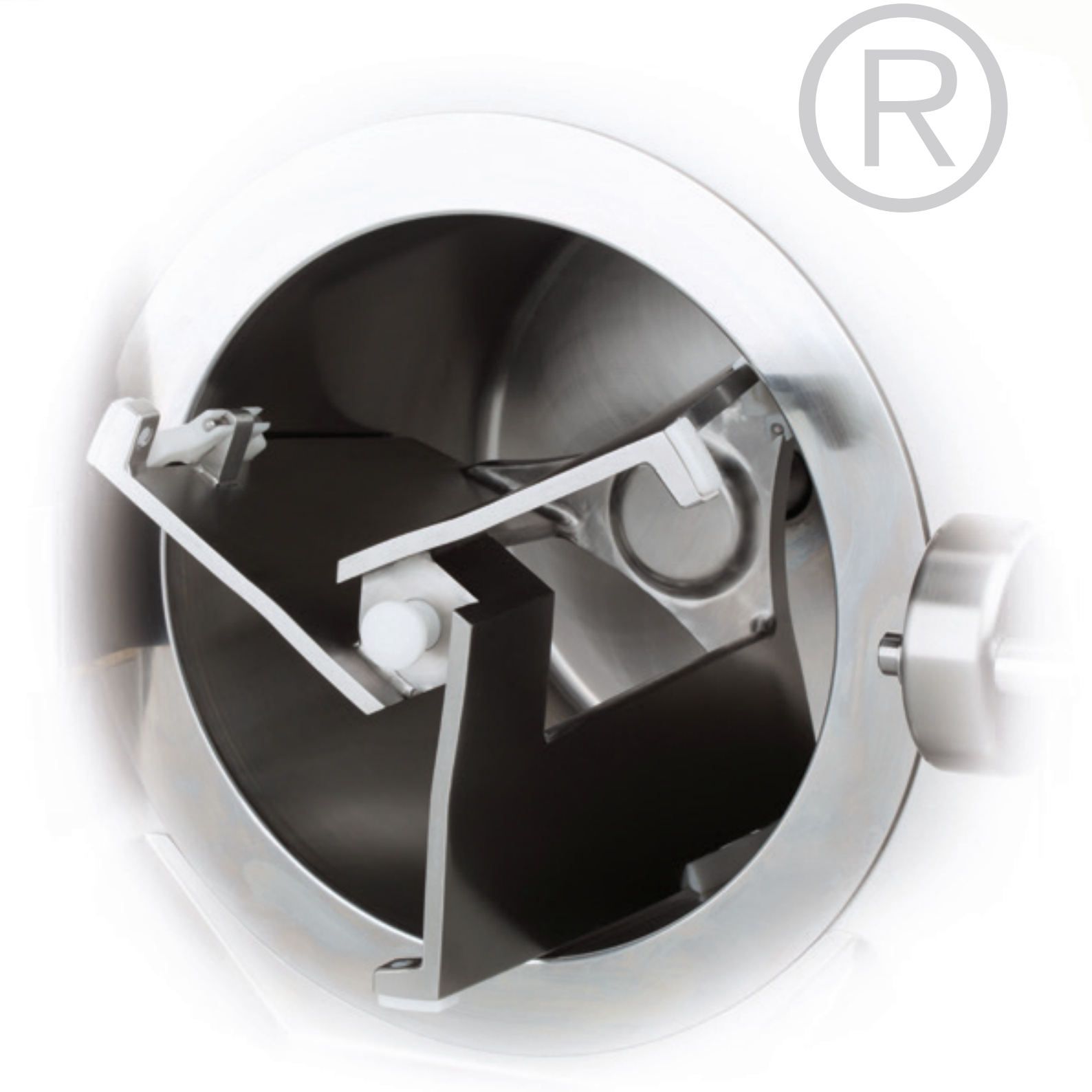
As máquinas da série TTi estão equipadas com pequeno duche de lavagem extensível e retraível, para alcançar de maneira rápida e simples todos os pontos da máquina que necessitam de lavagem. No caso da pasteurizadora, encontramos um duplo sistema de lavagem, um interior à cuba e o outro automático que, de cada vez que for extraída a mistura, enxagua a torneira pela qual saiu, garantindo a máxima higiene.

08 ASSISTÊNCIA À DISTÂNCIA

Graças à electrónica da nova série TTi é possível solicitar, como opção, a assistência para o software e o diagnóstico funcional das máquinas à distância ou com chave de memória.

T&Ti

As patentes TTi



01 Grelha de proteção removível sobre tremonha de carregamento.

02 Sistema de fixação rápido dos raspadores aos agitadores.

03 Dupla tampa com sistema de abertura servo-assistida com pistões.

04 Agitador na cuba de aquecimento provido de contra-misturador para evitar o efeito centrífugo garantindo uma amálgama dos ingredientes perfeita e rápida. (Multy P e Smarty)

05 Agitador com movimentação da mistura/sorvete de baixo para cima e vice-versa, de maneira sistemática e contínua. (Multy VP)

06 Dupla tampa com sistema anti-borrifo. (Multy VP)

07 Sistema de fecho/abertura da saída do sorvete em guilhotina. (Multy VP)

08 Agitador helicoidal de convergência variável.*

09 Saída externa com torneira de grande diâmetro e sistema de abertura/fecho dos fluxos. (Multy P)*

10 Valmar Fast Clean, o sistema de lavagem, permite a limpeza automática da cuba sem a intervenção do operador. (Sweety TTi)

11 Agitador de alto desempenho, garante a dissolução perfeita de todos os ingredientes sólidos até nas elaborações mais densas (Chef Cream TTi)

*patente aguardando confirmação

O software internacional TTi

Mais de 30 idiomas disponíveis para toda a série, escolha o seu:

01	ENGLISH	06	PORTUGUES	11	SLOVENŠČINA
02	ITALIANO	07	العربية	12	SUOMI
03	DEUTSCH	08	HRVATSKI	13	SVENSKA
04	FRANCE	09	NEDERLANDS	14	TÜRKÇE
05	ESPANOL	10	POLSKI	15	РУССКИЙ

16 中国的
17 .....
18 .....
19 .....
20 .....
21 .....
22 .....
23 .....
24 .....
25 .....
26 .....
27 .....
28 .....
29 .....
30 .....
31 .....
32 .....
33 .....
34 .....
35 .....

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

Revendedor/Concessionário