MULTY HP T&Ti

GLACIERS

PÂTISSERIE

RESTAURATION

VALMAR COMBISYSTEM®

FR

L'évolution de la turbine à glace classique

Multy HP TTi, l'extraordinaire turbine multifonctionnelle à cylindre unique de Valmar, est capable d'effectuer en automatique un traitement combiné (cuisson/pasteurisation - refroidissement/sanglage) pour la production de crèmes glacées, pâtisseries, tempérage du chocolat et produits de gastronomie, dans le parfait respect de normes de qualité de haut niveau pour le produit fini. Ces atouts sont le fruit de l'association des trente années d'expérience de Valmar dans le développement et la production de machines à glaces classiques et multifonctionnelles et de l'électronique de dernière génération et les machines de la série TTI sont capables de gérer d'innombrables processus de préparation, efficacement et en toute fiabilité, en laissant toujours une place à l'opérateur pour la personnalisation des cycles de production.

CRÈMES GLACÉES

GLACES AUX FRUITS

GRANITÉES FRUITÉES

GRANITÉES AU CAFÉ

PARFAITS

CRÈME PÂTISSIÈRE

MERINGUE

BAVAROISE

TEMPERA DEI 3 CIOCCOLATI

TOPPINGS AUX FRUITS

MARBRAGES

GLACES

La flexibilité avant tout

Le dénominateur commun de tous les modèles de la série TTI est la flexibilité, l'un de leurs nombreux points forts et éléments distinctifs. Multy HP, dans ses deux modèles de 7,5 et 12,5 kg, correspondant à une production maximale par cycle de 10,5 et 17 litres de produit fini foisonné, est notamment en mesure de gérer indépendamment et automatiquement les deux phases de production, cuisson/pasteurisation et sanglage/refroidissement, de chaque type de traitement jusqu'à un minimum de 30% de la capacité maximale, pour s'adapter en souplesse aux besoins spécifiques des différents laboratoires, traitements et professionnels..

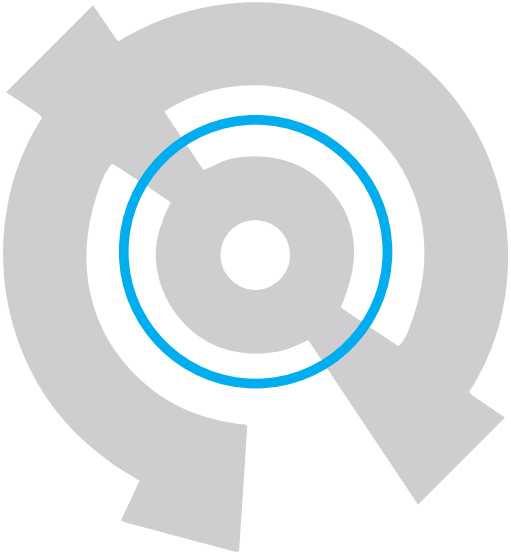
Modularité

Multy HP se distingue par sa grande modularité d'utilisation dans le laboratoire. Bien qu'elle soit en mesure de chauffer la préparation, la machine peut être associée à des pasteurisateurs, des cuves de maturation ou des cuiseurs, ce qui permet d'augmenter la capacité et la rapidité de la production.

Facile à aseptiser

Valmar a équipée Multy HP d'un programme de lavage exclusif pour le nettoyage et l'aseptisation autonomes de la machine, même en présence de résidus de traitement difficiles à éliminer. À la fin du cycle, il suffira de rincer les composants pour éliminer les dernières traces du détergent.

Multy HP est équipé du système de sanglage COMBISYSTEM de Valmar, novateur et révolutionnaire, qui s'adapte flexiblement aux exigences spécifiques de chaque producteur, qui vous permettra de produire chaque fois la glace sèche, souple et crémeuse que vous recherchez, quelle que soit la recette.



VALMAR COMBISYSTEM®

Choisissez la turbine à glace parfaite... pour toutes les recettes, les conditions et les quantités !

LES AVANTAGES DU SYSTÈME VALMAR COMBISYSTEM®

Vitesse de congélation garantissant la micro-cristallisation de l'eau, qui contribue à obtenir:

- une moindre sensation de froid sur le palais;
- une glace à fusion lente;
- une texture fine et lisse;
- une glace plus moelleuse.

Glace moelleuse et facile à spatuler, du fait de l'équilibre qui se crée durant la phase de congélation et d'incorporation de l'air, qui permet d'obtenir un appareil à fusion très lente et retenant tout l'air incorporé.

Le nouveau système Valmar COMBISYSTEM® regroupe un ensemble de solutions technologiques innovantes, chacune apportant sa contribution pour l'obtention du produit glacé final, de manière complémentaire mais différente, en s'adaptant automatiquement aux besoins spécifiques du travail à effectuer (refroidissement et sanglage).

Incorporation d'une plus grande quantité d'air, pour une glace qui devient:

- moins froide sur le palais;
- à fusion plus lente;
- plus résistante à la fonte, notamment sur cône;
- permet d'obtenir un foisonnement supérieur à celui des modèles antérieurs, et donc un volume vendable plus important pour un même poids et une même recette.

Flexibilité de production; grâce à la gestion électronique du système de refroidissement et d'agitation la machine peut être utilisée pour produire une quantité allant jusqu'à 20% de la capacité maximale, en garantissant une glace parfaitement onctueuse.

Valmar COMBISYSTEM®

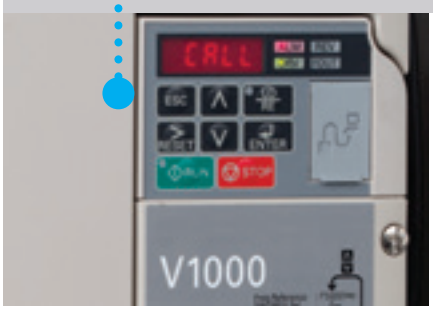
La qualité du résultat commence par le soin des détails

01 *LOGICIEL ET API*

Par l'intermédiaire de l'API (Automate programmable industriel), le logiciel permet de gérer automatiquement l'ensemble des programmes, attendu qu'il s'agit d'un système intégré analogique et numérique commandant tous les processus.

02 *INTERFACE TOUCH & TYPE*

Offre à l'utilisateur la possibilité de choisir le mode de commande qu'il souhaite utiliser, à savoir la modalité tactile Touch ou la commande Type par l'intermédiaire du clavier traditionnel. L'écran tactile de 4,3 pouces présente des graphiques simples et clairs, immédiatement compréhensibles, permettant de gérer et de surveiller toutes les phases du travail.



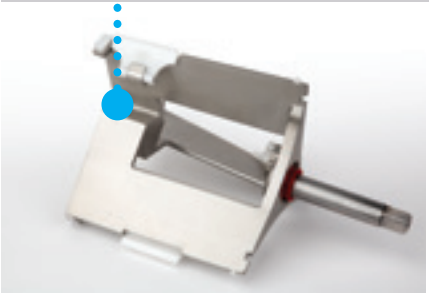
03 *ONDULEUR POUR LE SANGLAGE ET L'EXTRACTION*

Variateur de vitesse de rotation de l'agitateur, sur une plage allant de 7 à 70 Herz. Commandé par l'intermédiaire de l'API, il permet d'obtenir un sanglage parfait effectué en fonction des caractéristiques de l'appareil, des ingrédients et des proportions ainsi que le la quantité produite. Une nouvelle fonction permet de sélectionner la gestion automatique de l'extraction de la glace, de manière à maintenir la résistance de la glace à la fusion du début à la fin de l'extraction.

04 DIMENSIONNEMENT DU CYLINDRE

Le volume du cylindre en centimètres cubes est distribué en fonction d'un rapport précis entre le diamètre et la profondeur du cylindre, étudié et testé dans le but d'obtenir une parfaite synthèse entre le rendu frigorifique, la vitesse de congélation et de micro-cristallisation de l'eau et l'optimisation de l'incorporation de l'air.

05 AGITATEUR®

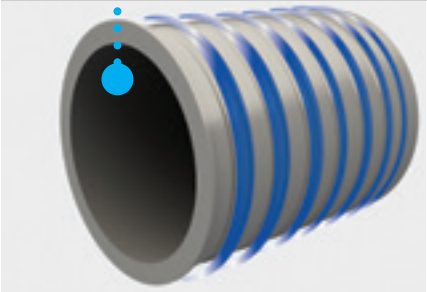


La conception particulière et l'inclinaison hélicoïdale à convergence variable des pales et les racleurs haute efficacité sont quelques-uns des éléments particuliers qui caractérisent le nouvel agitateur de la série TTi. Grâce à leur capacité d'agitation systématique et homogène de la glace, ils permettent d'obtenir un sanglage parfait sur toute la surface du cylindre, en évitant toute congélation excessive sur les pales ou au centre du cylindre (effet de croix).

06 RACLEURS®

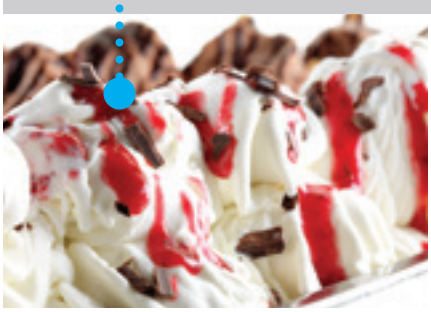
La résistance particulière du matériau de fabrication utilisé, certifié CE pour usage alimentaire, associée à l'inclinaison spécifique au point de contact du cylindre et au ressort haute résistance exclusif, permettent d'obtenir un effet de raclage de la surface du cylindre garantissant une haute efficacité thermique et une diminution notable de la consommation d'énergie.

07 SYSTEME DE DÉTENTE DIRECTE



Système de détente directe du gaz réfrigérant sur le cylindre de sanglage par spirale creuse à diamètre variable progressif, pour optimiser le rendu frigorifique sur toute la surface du cylindre.

08 CONTRÔLE DE LA CONSISTANCE



Le contrôle de la consistance est effectué par la mesure du couple de l'agitateur en newton-mètres et de la température du gaz et de la glace à l'intérieur du cylindre. Cette solution technique permet d'obtenir la consistance souhaitée, quelle que soit la recette.

Cuisiner avec Multy HP

Multy HP TTi peut réaliser de nombreux types de cuisson pour la pâtisserie, les glaces et la gastronomie, en s'adaptant aux innombrables besoins du secteur. En modulant la chaleur, elle est capable d'atteindre une température de 98°C, même avec des quantités minimales de préparation, sans brûler la partie du cylindre qui n'est pas en contact direct avec le mélange. Tous les programmes de chauffage sont gérés en cycles complets, y compris le refroidissement spécial que la machine gère automatiquement et indépendamment, et l'opérateur ne doit intervenir que pour le chargement et le déchargement du produit.

La trémie de chargement de grande taille facilite les opérations d'insertion des produits dans la machine, même les plus denses, et réduit ainsi le gaspillage et les déversements accidentels. La goulotte d'extraction, positionnée sous la sortie du mélange, entièrement démontable du corps de la machine et lavable en lave-vaisselle, permet de transporter facilement le produit traité et refroidi dans n'importe quel récipient.

Un laboratoire dans une machine

Multy HP est capable de gérer de manière automatique toutes les phases de la production des glaces. Elle peut n'effectuer que le sanglage de la crème glacée, comme une turbine classique, ou bien prendre en charge le cycle complet, de la pasteurisation au sanglage. En plus des crèmes glacées, toujours parfaites, Multy HP est également capable de produire des préparations de pâtisserie, chocolaterie et restauration plus ou moins complexes, en automatisant les différentes phases, pour que l'opérateur n'ait pas à intervenir.

Pas seulement la glace…

Multy HP TTi gère le cycle complet de 6 programmes entièrement automatiques pour la fabrication de la crème pâtissière : de la cuisson au refroidissement avec agitation continue très lente, pour ne pas stresser la texture de la crème obtenue.

CRÈME PÂTISSIÈRE

Multy HP TTi est capable de gérer les 3 phases (fusion - refroidissement - chauffage) de manière autonome et automatique grâce à 3 programmes de tempérage du chocolat personnalisables, pour s'adapter aux besoins du laboratoire.

TEMPÉRAGE DU CHOCOLAT

Multy HP TTi assure la gestion des temps de brassage, de cuisson et de maintien, en plus de la vitesse d'extraction, par l'intermédiaire de 3 programmes de chauffage automatiques pour la production de la panna cotta, des poudings et de la crème de riz.

PANNA COTTA, CRÈMES CUITES ET CRÈMES DE RIZ

Multy HP TTi gère automatiquement les températures de cuisson et de refroidissement sans intervention de l'opérateur grâce à 7 programmes de cycles complets pour la production des sauces, nappages et ganaches.

SAUCES, NAPPAGES

Multy HP TTi offre 21 programmes pour la réalisation de produits de pâtisserie de base, comme les appareils pour bombes, les meringues suisses et les crèmes anglaises. Dans ce cas également, la gestion du cycle de production est automatique pour toutes les étapes de la fabrication.

PRODUITS DE CONFISERIE

Multy HP TTi gère 6 programmes automatiques pour la production des principales préparations gastronomiques où une cuisson jusqu'à 99° et/ou un refroidissement contrôlés sont nécessaires pour prolonger la conformité aux exigences hygiéniques et sanitaires.

PROGRAMMES GASTRONOMIE

De nombreux programmes pour tous les besoins

La grande nouveauté est la présence des « CUSTOM »

Pour garantir un sanglage parfait, tous les programmes prévoient des paramètres par défaut pouvant être personnalisés en fonction des besoins spécifiques de la préparation à réaliser puis mémorisés pour usage ultérieur.

95 PROGRAMMES

- 31 PROGRAMMES COMBINÉS POUR LE TRAVAIL DE LA PÂTISSERIE (CUISSON/REFROIDISSEMENT)
- 20 PROGRAMMES CUSTOM PERSONNALISABLES
- 10 PROGRAMMES COMBINÉS POUR LA PRODUCTION DE CRÈMES GLACÉES (PASTEURISATION/SANGLAGE)
- 8 PROGRAMMES POUR L'EXTRACTION DES DIFFÉRENTES PRÉPARATIONS
- 7 PROGRAMMES DE SANGLAGE DES GLACES
- 6 PROGRAMMES COMBINÉS POUR LA PRODUCTION DE LA CRÈME PÂTISSIÈRE (CUISSON/REFROIDISSEMENT)
- 6 PROGRAMMES GASTRONOMIE
- 3 PROGRAMMES POUR LE TEMPÉRAGE DU CHOCOLAT
- 3 PROGRAMMES POUR LA PRODUCTION DE GRANITÉS
- 1 PROGRAMME DE LAVAGE AUTOMATIQUE COMBINÉ

Capacité de production

Valmar a choisi d'indiquer la capacité de production de ses turbines à glace dans les deux unités de mesure suivantes: poids de l'appareil à glacer et volume de la glace produite après incorporation de l'air. Cette méthode permet d'identifier de manière claire et transparente la capacité de production des différents modèles, sans aucune "tromperie" découlant de la différence de poids/volume.

Quantité, en termes de poids et de volume

MODÈLE	GLACE								CRÉMOLATAS ET GRANITÉS		CRÈMES ET SAUCES	
	Production par cycle				Production horaire							
	Kg d'appareil introduit		Litres de glace produits		Kg d'appareil introduit		Litres de glace produits		Kg produits par cycle		Kg produits par cycle	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
MULTY HP 7 TTi	1.5	7.5	2	10.5	9	45	12	60	2	7	3	10
MULTY HP 12 TTi	2	12.5	3	17	12	75	18	100	3	13	6	15

DIMENSIONS ET POIDS

MODÈLE	Dimensions (mm)			Poids avec condensateur à eau (kg)		Vitesse moteur agitateur	Dimensions cylindre (mm)	
	L Largeur	P Profondeur	H Hauteur	Net	Brut		Ø Diamètre	P Profondeur
MULTY HP 7 TTi	521	721+241	1454	297	299	9	267	250
MULTY HP 12 TTI	521	721+242	1454	355	382	9	267	420

DOUCHETTE EXTRACTIBLE

SORTIE GLACE

TOBOGGAN REPOSITIONNABLE

INFORMATIONS TECHNIQUES

MODÈLE	Alimentation électrique*			Puissance Nominale	Consommation d'eau moyenne par cycle****	Condensation		
	Volt	Hz	Ph	kW	Litres			
MULTY HP 7 TTi	400	50	3	7.6	17	Eau	Air**	Mélange air + eau ***
MULTY HP 12 TTI	400	50	3	10.9	21	Eau	Air**	Mélange air + eau ***

* Autres tensions et fréquences avec supplément.
** Unité de condensation incorporée à l'air avec supplément.
N.B. le poids et les dimensions des machines incluant cette option sont différents de ceux indiqués dans le tableau.
*** Unité de condensation incorporée mélange air + eau avec supplément.
N.B. le poids et les dimensions des machines incluant cette option sont différents de ceux indiqués dans le tableau.
**** La consommation d'eau peut varier en fonction de la température de l'eau et de la glace en fin de sanglage.
Pour tous les modèles, possibilité de demander compresseur + condensateur à air distants, avec supplément.
N.B. le poids des machines incluant cette option est différent de celui indiqué dans le tableau.

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

Revendeur/Concessionnaire