



MULTYP *T&i*

VALMAR COMBISYSTEM®

SORVETERIA

CONFEITARIA

RESTAURAÇÃO



2nd
EDITION



Multy P TTi

Uma máquina, um laboratório

A Valmar apresenta a série inovadora Multy P TTi: máquinas combinadas multifuncionais, capazes de satisfazer as necessidades de processamento mais exigentes e complexas do setor da comida.

Com Multy P TTi o operador já não está obrigado a adatar as receitas e os métodos de trabalho, mas é a máquina que se adapta às exigências profissionais, com padrões qualitativos nos produtos acabados de excelência absoluta.

Multy P TTi é um único corpo máquina, composto por duas cubas que trabalham de maneira independente e separada: uma superior que aquece e coze até 125°C e uma inferior que resfria e congela.





Alguns produtos obtidos com Multy P TTi



SORVETE DE CREME

SORVETE DE FRUTAS

SORBET DE FRUTAS

CREME CONFEITEIRO

SEMI-FRIOS

GRANIZADOS

TOPPINGS DE FRUTAS OLEOSAS

TOPPINGS DE FRUTAS AÇUCARADAS

TOPPINGS COM BASE DE CHOCOLATE

GANACHES

GELEIAS DE FRUTAS

PANNA COTTA

CREME BAVAROISE

CREME INGLÊS

CARAMELO

MASSA CHOUX

MOLHO BECHAMEL

COMPOTAS



A tecnologia de Multy P TTi



01 SOFTWARE

Dele partem os inputs, é programado para gerir, através do PLC, as operações e as soluções tecnológicas presentes, com o fim de harmonizar a automação dos procedimentos e a qualidade das elaborações com base nas mais variadas exigências.

02 PLC

Novo sistema de gestão PLC (Controlador Lógico Programável) através do qual é possível efetuar inúmeras elaborações com os 66 programas, dos quais 11 completamente personalizáveis.

03 TOUCH & TYPE

Oferece a possibilidade de escolher em qualquer momento 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.

04 INVERSOR DUPLO

A nova série está provida de duplo inversor. Um gere o agitador do cilindro de congelamento e batimento, enquanto o outro é dedicado ao agitador da cuba de aquecimento superior. Esta solução permite efetuar inúmeras elaborações, podendo adatar, também na fase de aquecimento, a velocidade de agitação necessária consoante o tipo de produto a realizar.

05 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.

06 VISOR ÚNICO

Embora a Multy P TTi possa ser considerada a todos os efeitos uma máquina com dois elementos que trabalham de forma independente e separada um do outro (parte quente acima e cilindro de resfriamento por baixo), com a nova tecnologia as operações são geridas e comandadas de um único visor LCD de 4.3" polegadas que permite dispor, em tempo real, de todas as informações relativas à máquina.

O aquecimento

O sistema inovador permite aquecer e cozer rapidamente também quantidades mínimas de mistura, até 20% da capacidade máxima, sem nunca correr o perigo de queimar os produtos realizados, mesmo os com ingredientes delicados como por exemplo o creme confeiteiro, garantindo uniformidade e precisão de temperaturas e eliminando a inércia térmica. Para a produção do sorvete é possível aquecer a cada ciclo a correspondente quantidade de mistura a bater, e isso permite valorizar o método de trabalho “um sabor de cada vez”, com importantes melhoramentos qualitativos e personalização do sorvete obtido.

A unicidade de Multy P TTi

01 CUBA



A relação entre diâmetro e profundidade permitiu obter uma “painha tecnológica” com uma base muito ampla, para otimizar a permuta térmica no fundo sem queimar ou estragar o produto no seu interior. O agitador está provido de contra-agitador patenteado, completamente desmontável de maneira fácil e rápida. O sistema raspador age de maneira uniforme em toda a superfície do cilindro, e é fácil de desmontar e lavar.

02 AQUECIMENTO

Velocidade, precisão nas temperaturas, redução da inércia térmica, é o resultado que se obtém, até com produtos densos, e é possível porque a máquina está equipada com:

- resistências duplas e triplas (para Multy P 12 TTi) parcializáveis a seco e de gestão eletrônica com PLC, que permite às resistências funcionar individual, alternada ou simultaneamente;
- três sondas para o controle da precisão da temperatura e redução da inércia térmica;
- possibilidade de aquecer uniformemente do mínimo de 20% ao máximo de 100% da capacidade da cuba;
- possibilidade de cozer até 125°C.

03 INVERSOR PARA AQUECER E COZER



Agitador da cuba superior equipado com Inversor (variador da velocidade) independente de 5 a 70 Herz, com o fim de aquecer e cozer elaborações de alta densidade e com limitada permuta térmica.

04 TAMPA



Tampa dupla com sistema de abertura servo assistida por êmbolos hidráulicos para a introdução fácil dos ingredientes até com elaboração já iniciada, sem ter que parar a máquina, no respeito completo das normas sobre a segurança certificadas CE.

05 TORNEIRA®



Torneira externa de grandes dimensões, diâmetro útil de 4 cm. para a passagem direta para o cilindro de resfriamento das elaborações, até das mais densas: máx. 15 segundos para 7 kg. de produto de alta densidade.

- Simples e rápida de desmontar, com sanitização de cada superfície em contacto com o produto.
- Sistema de segurança contra os acidentes com certificação CE.
- Completamente em aço inoxidável 18/10 para durar no tempo e para uma sanitização fácil na máquina de lavar louça sem que se deteriore.
- Rotação até 180° para a utilização da cuba de aquecimento independente do cilindro de resfriamento.
- Sistema de abertura de progressão variável servo-assistido sem arrancões nem borrifos.

06 VERSATILIDADE



- Operações de cocção e/ou aquecimento com extração diretamente do cilindro de aquecimento de modo independente do cilindro de batimento.
- Sistema anti-borrifo na fase de transvase e início do batimento com misturas líquidas.
- Plano de apoio para extração dos produtos quentes independente do cilindro de resfriamento.

O resfriamento

As soluções tecnológicas do novo Valmar COMBISYSTEM® foram transferidas integralmente na parte de resfriamento e batimento da nova Smarty TTi. O software implementado com os programas para o resfriamento de todas aquelas elaborações que não são sorvete, aproveitando a grande flexibilidade de customização, permite resfriar produtos e elaborados de confeitaria, sorveteria e restauração, de forma adequada às suas exigências específicas.

01 VALMAR COMBISYSTEM®



O novo sistema revoluciona os padrões qualitativos do batimento artesanal, permitindo obter um sorvete cremoso e resistente ao derretimento, com ar incorporado que pode atingir 40% do peso da mistura, preservando-o no sorvete acabado e tornando-o mais cremoso e suave.

02 EXTRAÇÃO DO SORVETE



É possível selecionar a gestão automática da extração do sorvete através da variação automática da velocidade de rotação do agitador, mantendo o sorvete consistente do início ao fim da extração. As progressões das velocidades podem ser personalizadas e esta solução é uma vantagem muito prática na extração dos sabores variegados.

03 INVERSOR



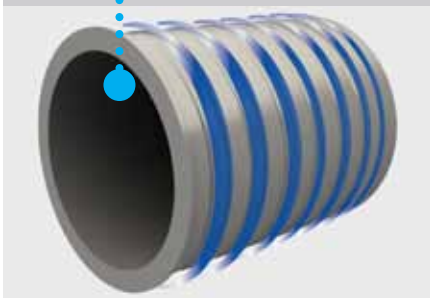
Conversor de velocidade da rotação do agitador com range de 5 a 70 Herz, através de PLC e inversor garante inúmeras elaborações com os melhores resultados, em particular para o batimento em relação às características da mistura, ingredientes e balanceamento, e às quantidades produzidas. Novidade absoluta é a possibilidade de selecionar a gestão automática da extração do sorvete, preservando 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 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 permitem 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***SISTEMA DE EXPANSÃO DIRETA***

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

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.



MULTY P DUAL



SORVETERIA

CONFEITARIA

RESTAURAÇÃO

T&T*i*

O DUAL é um modelo dotado de um sistema de aquecimento do cilindro inferior a 100°C com gás quente, que permite aquecer no mesmo cilindro de batimento, para efetuar por exemplo a têmpera do chocolate.



66 programas para tornar mais simples e rápido o trabalho

A série de máquinas combinadas Multy P TTi dispõe de 66 programas, entre a parte de cocção/aquecimento, resfriamento/batimento, todos geridos pelo software que interage com o operador através do ecrã LCD de 4,3 polegadas de maneira simples.

66 PROGRAMAS

11 PROGRAMAS DE AQUECIMENTO PARA MISTURAS DE SORVETE

11 PROGRAMAS PARA O BATIMENTO DE SORVETE

11 PROGRAMAS PARA AS ELABORAÇÕES DE BASE DE CONFEITARIA

4 PROGRAMAS PARA CALDAS / VARIEGADOS / GANACHES

2 PROGRAMAS PARA GRANIZADOS

7 PROGRAMAS DE EXTRAÇÃO CONTROLADA PARA SORVETE, CREMES E CALDAS

3 PROGRAMAS PARA ELABORAÇÕES ESPECÍFICAS DE RESTAURAÇÃO

1 PROGRAMA AUTOMÁTICO DE LAVAGEM

2 PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE MISTURA/AGITAÇÃO POR CADA CUBA

8 PROGRAMAS DE RESFRIAMENTO

6 PROGRAMAS CUSTOM

Cada programa pré-definido permite obter elaborações com elevados padrões qualitativos constantes no tempo; para além disso, os 6 programas custom, com os quais é possível personalizar cada função da máquina, permitem não limitar as possibilidades criadoras.

Capacidade produtiva

A escolha da Valmar de indicar as capacidades produtivas das suas batedeiras 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.

As quantidades, em termos de peso e de volume

MODELO	SORVETE								CREMOLATA E GRANIZADO		CREMES E CALDAS	
	Produção por ciclo				Produção horária				Kg produção por ciclo	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	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



DIMENSÕES E PESO

MODELO	Dimensões (mm)			Peso com condensador a água (kg)		Velocidade motor agitadores (inferior e superior)	Dimensão cilindro superior (mm)		Dimensão cilindro inferior (mm)	
	L Largura	P Profundidade	H Altura	Líquido	Bruto		Ø Diâmetro	P Profundidade	Ø Diâmetro	P Profundidade
MULTY P 7 TTi	613	709+241	1401+100	323	347	9	267	250	317	195
MULTY P 7 TTi + DUAL	613	709+241	1401+100	323	347	9	267	420	317	195
MULTY P 12 TTi	613	709+241	1401+100	344	368	9	267	540	317	195

PEQUENO DUCHE EXTRAÍVEL



EXTRAÇÃO INDEPENDENTE



ESCORREGA DE EXTRAÇÃO



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	Alimentação elétrica*			Potência nominal	Consumo médio água por ciclo****	Condensação		
	Volt	Hz	Ph					
MULTY P 7 TTi	400	50	3	11	17	Água	Ar **	Misto ar + água ***
MULTY P 7 TTi + DUAL	400	50	3	11.7	17	Água	Ar **	Misto ar + água ***
MULTY P 12 TTi	400	50	3	15.34	21	Água	Ar **	Misto ar + água ***

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

** Unidade condensadora a ar incorporada por um custo adicional.

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

** Unidade condensadora incorporada mista ar + água por um custo adicional.

N.B. pesos e dimensões 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

Possibilidade para todos os modelos de solicitar o compressor + condensador por ar à distância, por um custo adicional.

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

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.

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