



MULTYP *T&i*

VALMAR COMBISYSTEM®

HELADERÍA

PASTELERÍA

RESTAURACIÓN



2nd
EDITION



Multy P TTi

Una máquina, un laboratorio

Nace en Valmar la innovadora serie Multy P TTi: máquinas combinadas multifunción idóneas a satisfacer las exigencias de los procesos artesanales más exigentes y complejos en el sector alimentario.

Con Multy P TTi el operador ya no está obligado a adaptar las recetas y los métodos de elaboración, sino que es la máquina la que se adapta a las exigencias profesionales, con excelentes estándares cualitativos de los productos terminados.

Multy P TTi está formada por un cuerpo máquina único, compuesto por dos cubas que trabajan de modo independiente y separado: una superior que calienta y cuece hasta 125 °C y una inferior que enfría y congela.





Algunos productos obtenidos con Multy P TTi



HELADO DE CREMAS

HELADO DE FRUTA

SORBETES DE FRUTA

CREMA PASTELERA

POSTRES HELADOS SEMIFRÍOS

GRANIZADOS

SALSAS/ADEREZOS (TOPPINGS) DE FRUTA OLEOSA

SALSAS/ADEREZOS (TOPPINGS) DE FRUTA AZUCARADA

SALSAS/ADEREZOS (TOPPINGS) A BASE DE CHOCOLATE

GANACHES

GELATINAS DE FRUTA

NATA COCIDA

CREMAS BAVARESAS

CREMA INGLESA

CARAMELO

PASTA CHUOX

SALSA BLANCA

MERMELADAS



La tecnología de Multy P TTi



01 SOFTWARE

El software que controla la entrada de datos está programado para la gestión, mediante el PLC, de la operatividad y las soluciones tecnológicas presentes, con el objetivo de armonizar la automatización de los procesos y la calidad del calentamiento y la cocción, de acuerdo con las exigencias de cada profesional.

02 PLC

Nuevo sistema de gestión PLC (Controlador Lógico Programable) a través del cual se pueden realizar numerosas preparaciones artesanales mediante los 66 programas, once de los cuales se pueden personalizar completamente.

03 TOUCH & TYPE

Ofrece la posibilidad de elegir el tipo de mandos que se puede utilizar: el Touch o el tradicional Type. El display de pantalla táctil de 4,3" dispone de una gráfica simple, clara e inmediata, y permite controlar y monitorizar cada fase del proceso.

04 INVERSOR DOBLE

La nueva serie está equipada con doble inversor. Uno controla el agitador del cilindro de mantecación, mientras que el otro está dedicado al agitador de la cuba de calentamiento superior. Esta solución permite realizar numerosos procesos de elaboración, visto que también durante la fase de calentamiento puede adaptar la velocidad de agitación necesaria en relación con los procesos artesanales que se han de realizar.

05 CUCHILLAS RASCADORAS®

La resistencia especial del material con el que se construyen, con la certificación CE para uso alimentario, que se completa con la inclinación específica en el punto de contacto del cilindro y el muelle exclusivo de alta resistencia, ofrecen un efecto rascante sobre la superficie del cilindro, con una eficiencia térmica muy elevada y un notable ahorro de energía.

06 DISPLAY ÚNICO

No obstante Multy PTTi puede considerarse a todos los efectos una máquina con dos elementos que trabajan de modo independiente y separado el uno del otro (la parte caliente arriba y el cilindro de enfriamiento abajo), con la nueva tecnología, la operatividad será controlada y accionada desde un único display LCD de 4,3" que permite disponer de todas las informaciones atinentes a la máquina en tiempo real.

El calentamiento y la cocción

El sistema innovador permite calentar y cocer en modo rápido incluso cantidades mínimas de mezcla, hasta el 20% de la capacidad máxima, sin nunca correr el riesgo de quemar las elaboraciones, ni siquiera aquellas con ingredientes delicados como, por ejemplo, la crema pastelera, garantizando uniformidad y precisión de temperaturas y eliminando la inercia térmica. Para la producción del helado artesanal es posible calentar en cada ciclo la cantidad correspondiente de mezcla por mantecar. Esto permite valorizar el método de elaboración de un gusto por vez, con un mejoramiento relevante de la calidad y personalización del helado obtenido.

La unicidad de Multy P TTi

01 CUBA



La relación entre diámetro y profundidad ha permitido obtener una "cuba tecnológica" con una base muy amplia, para optimizar el intercambio térmico en el fondo sin quemar ni arruinar el producto en su interior. El agitador dispone de contra agitador patentado, que puede desmontarse completamente en forma rápida y sencilla. El sistema de raspado es uniforme en toda la superficie del cilindro, y puede desmontarse y lavarse con gran facilidad.

02 CALENTAMIENTO Y COCCIÓN

La velocidad, la precisión de las temperaturas y la reducción de la inercia térmica son el resultado que se obtiene, incluso con productos densos. Es posible porque la máquina dispone de:

- resistencias dobles y triples (para Multy P 12 TTi) con gestión electrónica con PLC, que permite el funcionamiento individual, alternativo y contemporáneo de las resistencias;
- tres sondas para el control de la precisión de la temperatura y reducción de la inercia térmica;
- posibilidad de calentar uniformemente desde un mínimo del 20% a un máximo del 100% de la capacidad de la cuba;
- posibilidad de calentar y cocer hasta 125 °C

03 INVERSOR PARA CALENTAMIENTO Y COCCIÓN



El agitador superior de la cuba está provisto de inductor (variador de velocidad) independiente de 5 a 70 Hz, efectúa el calentamiento y la cocción de las elaboraciones de alta densidad con intercambio térmico limitado.

04 TAPA



Doble tapa con mecanismo de apertura con dirección asistida por pistones hidráulicos para facilitar la introducción de los ingredientes, incluso con funcionamiento ya iniciado, sin tener que parar la máquina, en el pleno respeto de las normas de seguridad certificadas por CE.

05 GRIFO®



El grifo exterior de gran tamaño, de 4 cm de diámetro útil, permite la salida directa de los productos elaborados al cilindro de enfriamiento, incluso de aquellos más densos, con un máximo de 15 segundos para 7 kg de producto de alta densidad.

- Simple y rápido de desmontar, con higienización de cada superficie a contacto con el producto.
- Sistema de seguridad contra accidentes con certificación CE.
- Construido íntegramente en acero inoxidable 18/10 para mayor duración en el tiempo, fácil higienización en lavavajillas sin deterioro.
- Rotación de hasta 180° para el uso, incluso independiente, de la cuba de calentamiento y del cilindro de enfriamiento
- Sistema de apertura de progresión variable con dirección asistida sin disparos ni salpicaduras.

06 VERSATILIDAD



- Elaboraciones de cocción y/o calentamiento con extracción directamente desde el cilindro de calentamiento en modo independiente del cilindro de mantecación.
- Sistema antisalpicaduras en la fase de trasiego y arranque del mantecador con mezclas líquidas.
- Superficie de apoyo para la extracción de las elaboraciones calientes, independientes del cilindro de enfriamiento.

El enfriamiento

Las soluciones tecnológicas del nuevo Valmar COMBISYSTEM® han sido transferidas íntegramente en la parte de enfriamiento y mantecación de la nueva MultyTTi. El software implementado con los programas para el enfriamiento de todas las elaboraciones diferentes respecto al helado, aprovechando de la gran flexibilidad de personalización, permite enfriar productos y elaboraciones destinadas a la pastelería, heladería y restauración, en modo apropiado a las exigencias específicas de estas elaboraciones y productos.

01 VALMAR COMBISYSTEM®



El nuevo sistema revoluciona los estándares cualitativos de la mantecación discontinua, permite obtener un helado artesanal cremoso y resistente al derretimiento, con aire incorporado que puede alcanzar hasta el 40% del peso de la mezcla, conservándolo en el helado terminado y otorgándole mayor cremosidad y suavidad.

02 EXTRACCIÓN DEL HELADO



Es posible seleccionar la gestión automática de la extracción del helado mediante la variación automática de la velocidad de rotación del agitador, manteniendo la resistencia al derretimiento desde el inicio hasta la terminación de la fase de extracción. Las progresiones de las velocidades se personalizan y esta solución ofrece una gran practicidad en la extracción de los gustos con agregado de aderezos.

03 INVERSOR



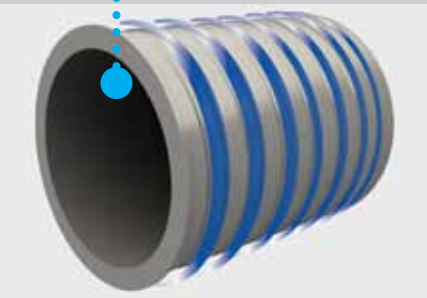
El variador de la velocidad de rotación del agitador con amplitud de 5 a 70 Hz, mediante el PLC y el inversor, garantiza múltiples elaboraciones con óptimos resultados, en especial para la mantecación en relación con las características de la mezcla, los ingredientes y el balanceado, así como de las cantidades producidas. La novedad absoluta está representada por la posibilidad de seleccionar la gestión automática de la extracción del helado, confiriéndole una mayor resistencia al derretimiento desde el inicio hasta la terminación de la fase de extracción.

04***DIMENSIONES DEL CILINDRO***

Los centímetros cúbicos del cilindro se distribuyen es una minuciosa relación entre diámetro y profundidad del mismo, estudiado y probado para garantizar la síntesis perfecta entre el rendimiento frigorífico, la velocidad de congelación y la microcristalización del agua, así como la optimización de la incorporación de aire.

05***AGITADOR®***

El diseño particular, la inclinación helicoidal de convergencia variable de las palas, las cuchillas rascadoras de alta eficiencia son solo algunos de los detalles que caracterizan el nuevo agitador de la serie TTi, que permiten obtener una perfecta mantecación gracias a la capacidad de movimiento sistemático y homogéneo del helado artesanal sobre toda la superficie del cilindro, evitando que el helado se congele excesivamente en las palas o en el centro del cilindro (efecto cruz).

06***SISTEMA DE EXPANSIÓN DIRECTA***

Sistema de expansión directa del gas refrigerante en el cilindro de mantecación de espiral hueca con diámetro variable progresivamente, para optimizar el rendimiento frigorífico, sobre toda la superficie del cilindro.

07***CONTROL DE LA CONSISTENCIA***

El control de la consistencia se hace midiendo el par del agitador en newton/metro, la temperatura del gas y la del helado en el interior del cilindro. Esta solución tecnológica permite obtener la consistencia deseada, independientemente de la receta.



MULTY P DUAL



HELADERÍA

PASTELERÍA

RESTAURACIÓN

T&T*i*

El DUAL es un modelo que dispone de un sistema de calentamiento del cilindro inferior a 100 °C con gas caliente, que permite calentar en el mismo cilindro de mantecación, por ejemplo, para templar el chocolate.



66 programas para simplificar y reducir los tiempos de trabajo

La serie de máquinas combinadas Multy P TTi disponen de 66 programas, entre la parte de cocción/calentamiento, enfriamiento/mantecación, todos controlados por el software que interactúa simplemente a través de la pantalla LCD de 4,3"

66 PROGRAMAS

11 PROGRAMAS DE CALENTAMIENTO PARA MEZCLAS DE HELADO

11 PROGRAMAS PARA LA MANTECACIÓN DE HELADO

11 PROGRAMAS PARA LAS ELABORACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA

4 PROGRAMAS PARA LAS SALSAS/ADEREZOS/GANACHES

2 PROGRAMAS PARA GRANIZADOS

7 PROGRAMAS DE EXTRACCIÓN CONTROLADA PARA HELADO, CREMAS Y SALSAS

3 PROGRAMAS PARA ELABORACIONES ESPECÍFICAS DE RESTAURACIÓN

1 PROGRAMA AUTOMÁTICO DE LAVADO

2 PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE MEZCLA/AGITACIÓN PARA CADA CUBA

8 PROGRAMAS DE ENFRIAMIENTO

6 PROGRAMAS PERSONALIZADOS

Cada programa predefinido permite obtener elaboraciones de gran calidad, constantes en el tiempo; además los seis programas personalizados con los cuales es posible adaptar las propias exigencias a cualquier función de la máquina, dando rienda suelta a la creatividad.

Capacidad productiva

Valmar indica las capacidades productivas de sus máquinas mantecadoras en las dos unidades de medida: peso de la mezcla y volumen del helado artesanal producido terminado con aire incorporado. Permite identificar la capacidad productiva real de sus modelos de modo claro y transparente, sin "jugar" con las diferencias entre peso y volumen.

Las cantidades en valores de peso y de volumen

MODELO	HELADO ARTESANAL								CREMOLATA Y GRANIZADO		CREMAS Y SALSAS	
	Producción por ciclo				Producción horaria				Kg producción por ciclo		Kg producción por ciclo	
	Kg mezcla introducida		Litros helado producto terminado		Kg mezcla introducida		Litros helado producto terminado					
	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



DIMENSIONES Y PESO

MODELO	Dimensiones (mm)			Peso con condensador de agua (kg)		Velocidad Motor agitadores (inferior y superior)	Dimensión cilindro superior (mm)		Dimensión cilindro inferior (mm)	
	L Anchura	P Profundidad	H Altura	Neto	Bruto		Ø Diámetro	P Profundidad	Ø Diámetro	P Profundidad
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

DUCHADOR DE MANO EXTRAÍBLE

EXTRACCIÓN INDEPENDIENTE

RAMPA DE EXTRACCIÓN



INFORMACIÓN TÉCNICA

MODELO	Alimentación eléctrica*			Potencia nominal	Consumo promedio agua por ciclo****	Condensación		
	V	Hz	Ph					
MULTY P 7 TTi	400	50	3	11	17	Agua	Aire **	Mixto aire + agua ***
MULTY P 7 TTi + DUAL	400	50	3	11.7	17	Agua	Aire **	Mixto aire + agua ***
MULTY P 12 TTi	400	50	3	15.34	21	Agua	Aire **	Mixto aire + agua ***

* Para otras tensiones y frecuencias se aplica un sobreprecio.

** Unidad condensadora incorporada de aire con sobreprecio.

NOTA: los pesos y dimensiones de las máquinas con este equipo opcional son diferentes de los que se indican en la tabla.

*** Unidad condensadora incorporada mixta de aire + agua con sobreprecio.

NOTA: los pesos y dimensiones de las máquinas con este equipo opcional son diferentes de los que se indican en la tabla.

**** El consumo de agua puede variar de acuerdo con su temperatura y con la del helado al final del proceso de mantecación.

Para todos los modelos es posible solicitar el compresor + el condensador de aire a distancia, con sobreprecio.

NOTA: los pesos de las máquinas con este equipo opcional son diferentes de los que se indican en la tabla.

NOTA:

Las capacidades pueden cambiar en función de los ingredientes usados, la temperatura o la consistencia del producto al final del proceso de mantecación.

Todas las especificaciones mencionadas deben entenderse como aproximadas.

Valmar se reserva el derecho a modificar sin previo aviso cualquier parte según considere necesario.

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/Concesionario