



# MULTYP *T&i*

VALMAR COMBISYSTEM®

GLASSPRODUKTION

KONDITORIVERKSAMHET

RESTAURANGVERKSAMHET



2<sup>nd</sup>  
EDITION



# *Multy P TTi*

## *En maskin med oändliga möjligheter*

Från Valmars mångåriga erfarenhet och kunskap kommer den nya seriens Multy P TTi: en maskin som bemöter de mest krävande och komplexa kraven.

Tack vare Multy P TTi behöver användaren inte anpassa sina recept till maskinen utan snarare tvärtom, det är själva maskinen som anpassar sig till alla krav för att uppnå standarden på högsta nivå.

Multy P TTi består av två oberoende och separata enheter. Den övre enheten värmer och kokar upp till 125°C medan den nedre enbart kyler och fryser.







## *Ett urval av Multy P TTi:s breda utbud*



MJÖLKBASERAD GELATO

FRUKTBASERAD GELATO

FRUKTSORBET

VANILJKRÄM

SEMIFREDDO

GRANITAS

FRUKTSMAKSATTI TOPPINGAR OCH SÅSER

SOCKERBASERADE FRUKTSMAKSATTI TOPPINGAR OCH SÅSER

CHOKLADBASERADE TOPPINGAR OCH SÅSER

GANACHE KRÄM

SYLT

PANNACOTTA

BAYERSK KRÄM

VANILJKRÄM

KOLA

PETIT CHOUX

BECHAMELSÅS

MARMELAD



# *Multy P TTi:s Tekniska aspekter*



**01*****MJUKVARAN***

Mjukvaran är utformad att tillsammans med PLC (programmerbart styrsystem) matcha kvalitén på de olika uppvärmningsprocesserna.

**02*****PLC (PROGRAMMERBART STYRSYSTEM)***

Tack vare det nya PLC systemet kan ett brett sortiment tillverkas med hjälp av de 66 olika programmen. Varav 11 av dessa är anpassningsbara.

**03*****TOUCH & TYPE***

Användaren kan alltid välja att styra maskinen via den traditionella knappanelen (Type) eller använda sig utav den nya Touchpanelen. 4.3" LCD skärmen har tydliga och enkla ikoner som gör det möjligt att hantera och övervaka varje arbetsmoment.

**04*****DUBBEL INVERTER***

Nya TTI är utrustad med dubbla inverter. Den ena styr omröraren i frysningscyindern och den andra styr omröraren i övre värmekanken. Nu kan flera olika produkter tillverkas tack vare att rotationshastigheten kan justeras, även under uppvärmningen.

**05*****KNIVAR®***

Knivarnas skrapande effekt på cylinderytan resulterar i en smidig gelatotillverkningsprocess. Detta möjliggörs av materialet knivarna är tillverkade av, deras speciella lutning och den specifika fjädringen. Knivarnas material är försedd med EC-märkning för användning inom livsmedelshanterbar utrustning.

**06*****EN DISPLAY***

Multy PTTi är en maskin vars två enheter fungerar helt separat och oberoende från varandra (värmeelement ovan till och kylande cylinder nedan till). Tack vare innovativ TTI-teknik drivs och kontrolleras maskinen av en enda 4,3 "LCD display som ger all nödvändig maskininformation.

# Tillagning och uppvärmning

Multy P TTi är konstruerad att kunna värma även små mängder mix, ända ner till 20% av den totala kapaciteten, detta utan att mixen bränns vid.

Även med känsliga produkter blir resultatet alltid samma: fin struktur, alltid samma noggrannhet varje gång.

## Enastående Multy P TTi

### 01 BEHÅLLARE



Behållarens stora bottenyta är en "teknologisk uppfinning", tack vare förhållandet mellan diameter och djup. Värmeåtergivningen optimeras utan att någonting bränns vid eller fastnar inne i tanken. Omröraren är försedd med en mindre omrörare för att undvika centrifugaleffekten och säkerställa en perfekt och snabb ingrediensspridning. Båda omrörarna och hela skrapsystemet kan lätt demonteras för rengöring.

### 02 TILLAGNING

Några av maskinens karaktärsdrag återspeglas i prestanda, hög temperaturprecision och minskning av värmetrögheten, även vid användning av kompakta produkter. Dessa karaktärsdragen blir möjliga tack vare:

- dubbel-och trippelmotstånds värmeanläggningar (för Multy P 12 TTi) som styrs elektroniskt via PLC. På detta sätt kan dessa värmeanläggningar styras individuellt, alternativt eller samtidigt
- tre givare som kontrollerar temperaturens precision och minskar värmetrögheten
- jämn uppvärmning från 20% till 100% av den maximala behållarkapaciteten
- koktemperatur upp till 125°C.

### 03 INVERTER FÖR TILLAGNING OCH UPPVÄRMNING



Övre behållarens omrörare är försedd med en 5 till 70 Hertz oberoende inverter (hastighetsvariator) för att kunna tillaga och värma upp tjockflytande produkter med reducerad värmeåtergivning.



#### 04 LOCK



Dubbelt lock med öppningssystem som aktiveras av servoassisterade hydrauliska kolvar för enkel tillsättning av ingredienser även när maskinen är under arbete.

#### 05 KRAN®



Den externa kranen klarar av även de mest kompakta produkterna som skall ledas vidare från uppvärmningsbehållaren för kylning i kylcyldern, max 15 sekunder för 7 kg av högkompakt produkt. Detta tack vare dess 4 cm i diameter.

- Enkel och snabb att demontera för rengöring.
- EC certifierade säkerhetsföreskrifter för åtgärder för förebyggande av skador
- Helt i 18/10 rostfritt stål. Lång livslängd och enkel att rengöra i diskmaskinen
- Kan roteras upp till 180° för att uppvärmningsbehållaren skall kunna arbeta oberoende av kylningscyldern.
- Servoassisterad gradvis öppning: inga ojämna rörelser och ingen stänk

#### 06 MÅNGSIDIGHET



- Uppvärmning- och/eller tillagning med utflöde direkt från uppvärmningscyldern oberoende från frysingscyldern.
- Anti-skvättsystem under tillsättnings- och frysningsfasen av flytande mix.
- Hyllutrymme för heta färdiga produkter som man inte vill behandla i kylcyldern.

# Kylning

Valmars nya COMBISYSTEM®:s tekniska förbättringar har integrerats i det nya Multi P kyl- och frysningssystemet. Den lätt anpassningsbara programvaran har implementerats i alla de kylsystem som skiljer sig från gelatotillverkningsprocessen. Så nu kan konfektyrer, bakverk, glass och restaurangmat också kylas efter deras specifika behov och krav.

## 01 VALMAR COMBISYSTEM®



Det nya systemet förändrar helt den rådande kvalitetsstandarden hos gelatotillverkning och frysning. Den tillverkade gelaton är nu mer resistent mot smältning och erbjuder en volymökning upp till 40% mer av den totala mixens vikt, beroende av receptet. Lufttillförsel till gelaton gör den mer krämig och mjuk i konsistens.

## 02 GELATOS TÖMNING



En nyhet är tömningssprocessen som styrs av omrörarens rotationshastighet som justeras automatiskt efter behov. Hastigheten varierar automatiskt och progressivt för att förhindra att gelaton smälter under tömningssprocessen. Hastigheten är anpassningsbar för att underlätta vid en varierad gelatoproduktion.

## 03 INVERTER



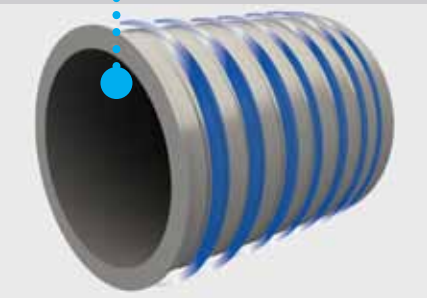
Omrörarens rotationsinverter har ett intervall från 5 upp till 70 Hertz. Nu blir många olika produkter möjliga att producera tack vare PLC och maskinens inverter. Men också tack vare en perfekt mixfrysning beroende på producerade kvantiteter samt mixens- och ingrediensernas egenskaper. Möjligheten att kunna välja den automatiska hastigheten för den utkommande gelaton, som i sin tur bidrar till att gelaton inte smälter under tömningssprocessen.

**04****CYLINDERNS KONSTRUKTION**

Cylindern är konstruerad och testad för en garanterad och perfekt kombination av kylningens- och frysningens prestanda, mikrokristalliseringens hastighet och optimerad lufttillförel.

**05****OMRÖRARE®**

Den specialdesignade och spiralformade omröraren med sammanlöppande blad och högpresterande knivar är bara några av funktionerna som utmärker den nya TTi seriens omrörare. En perfekt frysning är resultatet av en systematisk och enhetlig spridning av gelato över hela cylinderytan. På så sätt undviks att gelaton fryser fast på knivar eller i mitten av cylindern.

**06****DIREKTA EXPANSIONSSYSTEMET**

Köldmediegasens direkta expansionssystem optimerar kylningsprestandan på hela cylinderytan.

**07****KONTROLL AV GELATONS KONSISTENS**

Kontroll av gelatons konsistens sker genom omrörarens vridmomentmätning i N m, kontroll av gastemperaturen samt mätning av gelaton inuti cylindern. Tack vare denna tekniska innovation erhålls önskad gelatokonsistens oberoende av recept.



# MULTY P DUAL





GLASSPRODUKTION

KONDITORIVERKSAMHET

RESTAURANGVERKSAMHET

**T&T***i*

I DUAL modellerna kan fryscylindern värmas upp, tex för att temperera choklad, tack vare den nedre cylinderns uppvärmning via hetgas (100 °C).



# 66 program för enkel och snabb användning

Multy P TTi:s kombinerade maskiner har 66 program. Vissa av dem styr uppvärmnings/tillagningsprocesser och vissa av dem kyl/frysningsprocesser. Alla programmen kan kontrolleras via en användarvänlig 4.3" LCD display.

## 66 PROGRAM

11 PROGRAM FÖR UPPVÄRMNING AV GELATOMIX

11 PROGRAM FÖR GELATOFRYSNING

11 PROGRAM FÖR ENKLARE BAKVERK

4 PROGRAM FÖR SÅSER/TOPPING

2 PROGRAM FÖR GRANITA

7 PROGRAM FÖR KONTROLLERAT TÖMNING AV GELATO, KRÄMER OCH SÅSER

3 SPECIFIKA PROGRAM FÖR BEARBETNING AV MAT

1 AUTOMATISKT TVÄTTPROGRAM

2 SPECIFIKA PROGRAM FÖR BLANDNING/OMRÖRING FÖR VARJE TANK

8 PROGRAM FÖR KYLNING

6 FRIA PROGRAM

Alla förinställda program garanterar högsta kvalitet över tiden. Dessutom är varje maskinfunktion anpassningsbar tack vare de 6 fria programmen. Det finns inga gränser för din kreativitet!

# Produktionstakten

Valmar har valt att ange produktionstakten för sina fryssare genom att använda två måttenheter – mixens vikt och vikt av den färdigproducerade gelaton.

## Producerade mängder som anges i vikt och volym

MODELL	GELATO								CREMOLATA OCH GRANITA		CUSTARDS AND SAUCES	
	Produktion per cykel				Produktion per timme				Produktion per cykel (kg)		Produktion per cykel (kg)	
	Mix (kg)		Färdigproducerad Gelato (liter)		Mix (kg)		Färdigproducerad Gelato (liter)					
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
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



## DIMENSIONER OCH VIKTER

MODELL	Dimensioner (mm)			Vikt, inklusive vattenkondensor (kg)		Omrörarens motor-hastighet (nedre och övre)	Övre cylinderns dimensioner (mm)		Nedre cylinderns dimensioner (mm)	
	B Bredd	D Djup	H Höjd	Netto	Brutto		Ø Diameter	D Djup	Ø Diameter	D Djup
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

## INFÄLLBAR TVÄTTMUNSTYCKE



## OBEROENDE TÖMNING



## TÖMNINGSRÄNNA



## TEKNISKA EGENSKAPER

MODELL	Ström*			Effekt	Genomsnittlig vattenförbrukning per cykel****	Kondensorenhet		
	Volt	Hz	Ph			Kw	Liter	Vatten
MULTY P 7 TTi	400	50	3	11	17	Vatten	Luft**	Blandning luft+vatten ***
MULTY P 7 TTi + DUAL	400	50	3	11.7	17	Vatten	Luft**	Blandning luft+vatten ***
MULTY P 12 TTi	400	50	3	15.34	21	Vatten	Luft**	Blandning luft+vatten ***

\* Enligt förfrågan kan annan spänning och frekvens väljas mot extra kostnad

\*\*Inbyggd luftkondensator finns som tillval mot extra kostnad.

N.B. vikt och dimensioner på maskiner utrustade med tillvalsutrustning skiljer sig från de i tabellen.

\*\*\*Inbyggd luft+vatten kondensator finns som tillval mot extra kostnad.

N.B. vikt och dimensioner på maskiner utrustade med tillvalsutrustning skiljer sig från de i tabellen.

\*\*\*\*Vattenförbrukningen kan variera beroende på vatten- och gelatotemperaturen i slutet av mixens frysningsprocess.

Enligt förfrågan kan alla modeller fås med extern kompressor + luftkondensator mot extra kostnad.

N.B. vikt och dimensioner på maskiner utrustade med tillvalsutrustning skiljer sig från de i tabellen.

Notera:

Kapaciteten kan ändras beroende på vilka ingredienser som använts, temperatur och produktens konsistens i slutet av infrysningsprocessen. Alla angivna specifikationer är endast indikationer. Valmar förbehåller sig rätten att utan förvarning ändra maskinella komponenter och teknisk information som anses nödvändig.

VALMAR GLOBAL d.o.o.

Dobrava 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

Återförsäljare

VALMAR SCANDINAVIA AB

Sturkögatan 12

211 24 Malmö

+46 40 295565 (Växel)

+46 40 635 52 36 (Direkt)

www.valmar.se

e-post:mats@repro.se