MULTY VP T&Ti

GELATERIA

PASTICCERIA

RISTORAZIONE

3rd EDITION

IT

Multy VP TTi

Gelato e... tanto ancora

La Multy VP TTi è la nuova macchina multifunzione verticale Touch & Type di Valmar dove, all'interno di un unico cilindro posto in modo verticale, si può: riscaldare, pastorizzare, maturare, raffreddare e mantecare. Attraverso le innovazioni tecnologiche ed i 122 programmi predefiniti è possibile eseguire innumerevoli lavorazioni, di pasticceria, gelateria, ristorazione, tutte di alta qualità, in modo semplice potendo monitorare a vista il prodotto e intervenire in ogni momento per aggiunte o integrazioni.

La tecnologia di Multy VP TTi

01 *SOFTWARE*

Programmato per gestire, attraverso il PLC, l'operatività e le soluzioni tecnologiche presenti, al fine di armonizzare l'automazione dei processi e la qualità delle molteplici lavorazioni eseguibili, sulla base delle più svariate esigenze.

02 *PLC*

Nuovo sistema di gestione, grazie al quale si è in grado di eseguire lavorazioni attraverso 33 programmi, che permettono un ulteriore margine di personalizzazione degli stessi in relazione alle ricette e/o metodologie di lavorazione.

03 *TOUCH & TYPE*

Offre la possibilità di scegliere quale tipologia di comandi utilizzare, se Touch o il tradizionale Type.
Il touchscreen da 4,3" pollici è dotato di grafica semplice, chiara ed immediata, permette di gestire e monitorare ogni fase delle lavorazioni.

04 *RASCHIANTI®*

La particolare resistenza del materiale con il quale sono costruiti, dotato di certificazione CE per uso alimentare, sommata alla specifica inclinazione sul punto di contatto del cilindro e all'esclusiva molla ad alta resistenza permettono un effetto raschiante sulla superficie del cilindro con un'alta efficenza termica ed un notevole risparmio energetico.

05 *INVERTER*

Variatore di velocità della rotazione dell'agitatore con range da 7 a 70 Hertz.
Attraverso il PLC e l'inverter è possibile eseguire innumerevoli lavorazioni, anche di prodotti molto delicati, ed ottenere una mantecazione ottimale in relazione alle caratteristiche della miscela, ingredienti e bilanciatura, ed alle quantità prodotte. Novità assoluta la possibilità di selezionare la gestione automatica dell'estrazione del gelato, preservando il gelato asciutto dall'inizio al termine dell'estrazione.

Cuocere e mantecare nello stesso cilindro

Per quanto concerne la produzione di gelato utilizzando la metodologia "a se stante", quindi effettuando prima il riscaldamento della miscela e successivamente la Mantecazione è bene ricordare che Multy VP TTi è dotata di un unico cilindro nel quale inizialmente riscalda e poi raffredda, ragione per la quale i tempi di produzione oraria si dilatano rispetto l'utilizzo di Smarty TTi e/o Multy P TTi che invece sono dotate del cilindro superiore dedicato al riscaldamento e quello inferiore per la mantecazione.

Mentre se si utilizza la metodologia di produzione "classica" quindi da pastorizzatore o tino, i tempi di mantecazione sono equiparabili agli altri mantecatori di Valmar.

La cottura

Attraverso il nuovo software il sistema di riscaldamento a gas caldo permette di eseguire cotture di prodotti a diverse viscosità e dalle quantità anche minime, fino al 20% della capacità massima, senza mai bruciare o rovinare il prodotto in lavorazione. L'innovativo agitatore permette, inoltre, di movimentare il prodotto, in modo continuo, circolare e contemporaneamente verticale al fine di ottenere una uniformità di temperature e texture.

L'unicità di Multy VP TTi

01 RISCALDARE RISPARMIANDO

- Riscaldamento a gas caldo.
- Sonde per il controllo della temperatura e riduzione dell'inerzia termica.
- Possibilità di cuocere fino a 98° C uniformemente e perfettamente, da un minimo del 20% al 100% della capienza massima della vasca.

02 AGITARE, MESCOLARE, IMPASTARE

L'agitazione fa la differenza anche nel riscaldamento grazie all'Inverter, oltre al fatto che il particolare disegno dell'agitatore, permette di movimentare il prodotto in modo circolare e contemporaneamente verticale al fine di ottenere una uniformità di temperature e la perfetta dispersione degli ingredienti.

03 COPERCHIO

Doppio coperchio con sistema di apertura servo assistita da pistoni idraulici per l'introduzione agevole degli ingredienti anche in fase di lavorazione già iniziata, senza dover arrestare la macchina, nel pieno rispetto delle norme sulla sicurezza certificate CE.

La pasticceria con Multy VP

I dettagli che fanno la differenza

La pasticceria è un insieme di processi e lavorazioni particolari che richiedono grande esperienza, manualità e delicatezza. Valmar da sempre vicina e attenta alle esigenze e ai suggerimenti dei professionisti che ogni giorno ne utilizzano le macchine, in un'ottica di innovazione e miglioramento continuo presenta il nuovo e performante agitatore della serie Multy VP.

Il nuovo agitatore del modello Multy VP, dedicato al settore della pasticceria e disponibile come optional, è in grado di semplificare ed ottimizzarne lavorazioni complesse sia per pasticceri esperti, che vogliono velocizzare ed agevolare il lavoro, sia per pasticceri meno esperti ai quali permette di replicare all'infinito in modo ineccepibile, lavorazioni laboriose e lunghe, riducendo lo scarto nel prodotto finito a fronte di un considerevole incremento della qualità nelle lavorazioni.

Caratteristiche tecniche

La sua conformazione a pale concentriche, senza albero centrale, permette di amalgamare in modo uniforme e continuo ogni tipologia di ingredienti, in qualunque stato: solido, liquido o semisolido, senza stressarne la texture del prodotto finito (crema pasticcera), replicando la delicatezza dell'agitazione manuale, inoltre su elaborati che richiedono l'aggiunta di una parte grassa (cremosi alla frutta, creme a base di burro, margarine o similari) ne previene la sineresi.

Ne trae vantaggio inoltre **la capacità produttiva in termini di produzione massima, passando dai 10 ai 14 kg per Multy VP7 fino ai 20 kg per Multy VP12.**

Funzionalità

L'inverter e il cervello elettronico della macchina PLC lavorano in modo sincronizzato e comandano l'agitatore adattandolo alle molteplici esigenze degli operatori, con infinite combinazioni di agitazione anche personalizzabili. Per chi ne avesse la necessità, inoltre, è possibile utilizzare Multy VP in funzione mixer in modo da incorporare alle varie montate (uova, burro) ingredienti in polvere come per esempio farine, cacao o prodotti semilavorati. Con questa funzione si può attivare la sola fase di agitazione, senza riscaldamento e/o raffreddamento e attraverso il nuovo agitatore mescolare in modo delicato, più o meno lentamente o velocemente e su se stesso, il prodotto fino a un completo e omogeneo incorporamento della parte solida.

Igiene e sanificazione

Oltre alle elevate performance, alle flessibilità produttive e agli elevati standard qualitativi sul prodotto finito ottenuto, obiettivi che caratterizzano la ricerca e lo sviluppo di Valmar, l'azienda da sempre pone particolare attenzione nello sviluppo tecnologico delle sue macchine e ai relativi componenti e accessori, alla loro totale, facile e veloce pulizia e sanificazione. Anche questo nuovo componente realizzato completamente in acciaio inox risulta perfettamente smontabile in modo veloce e semplice in ogni sua parte e lavabile in lavastoviglie ad alte temperature.

Il raffreddamento

La tecnologia impiegata esprime un equilibrio ottimale fra i vantaggi ed i limiti della mantecazione verticale, in quanto è possibile ottenere un gelato del tutto asciutto, elemento distintivo della mantecazione verticale, ma nello stesso tempo personalizzare l'incorporamento d'aria come lo si desidera, con la possibilità di ottenere un gelato con un overrun minimo del 15/20%, limite della mantecazione verticale, fino a raggiungere il 40% di overrun.

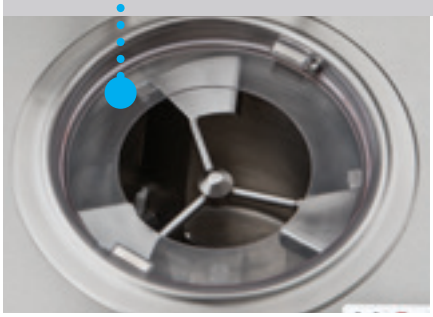
01 *INVERTER*

Variatore di velocità della rotazione dell'agitatore con range da 7 a 70 Hertz. Attraverso il PLC e l'inverter è possibile eseguire innumerevoli lavorazioni anche di prodotti molto delicati ed una mantecazione ottimale in relazione alle caratteristiche della miscela, ingredienti e bilanciatura, ed alle quantità prodotte.

02 *ESTRAZIONE DEL GELATO*

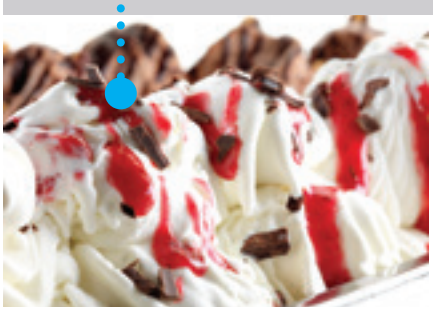
L'estrazione del gelato, novità assoluta, con gestione automatica della velocità di rotazione dell'agitatore, che si modifica automaticamente e progressivamente preservando il gelato asciutto, dall'inizio alla fine dell'estrazione. Le progressioni delle velocità sono personalizzabili. Soluzione di grande praticità nell'estrazione dei gusti variegati, dove le mani sono libere dalla gestione della pulsantiera.

03 *DIMENSIONAMENTO DEL CILINDRO*



I centimetri cubi del cilindro si distribuiscono in un minuzioso rapporto fra diametro e profondità dello stesso, studiato e testato per garantire la sintesi perfetta fra resa frigorifera, velocità di congelamento e micro-cristallizzazione dell'acqua, nonché ottimizzazione dell'incorporamento d'aria.

04 CONTROLLO DELLA CONSISTENZA

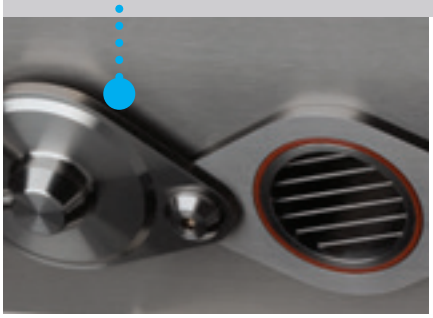


Il controllo della consistenza avviene attraverso la misurazione della coppia dell'agitatore in newton metro, la temperatura del gas e quella del gelato all'interno del cilindro. Questa soluzione tecnologica permette di ottenere la consistenza desiderata a prescindere dalla ricetta.

05 MANTECAZIONE

Il senso di rotazione dell'agitatore rimane sempre il medesimo a prescindere dalle velocità. Questa soluzione permette di rendere molto più affidabile, nel corso del tempo, la funzionalità meccanica della macchina.

06 ESTRAZIONE FACILE



Grazie al nuovo sistema di chiusura a ghigliottina, brevettato da Valmar, non solo l'estrazione del gelato risulta estremamente agevole e facile, prestandosi ad innumerevoli decorazioni della vaschetta, ma la novità assoluta è la pulizia del cilindro ed agitatore a fine estrazione, che permette di lavorare in sequenza colore e sapore senza sovrapposizioni aromatiche o lavaggi di macchina frequenti.

122 programmi per nuovi traguardi dei mantecatori verticali

Le soluzione tecnologiche e i programmi inseriti permettono alla nuova gamma di mantecatori verticali Multy VP TTi di diventare una macchina multifunzione non solo adatta al gelato.

122 PROGRAMMI

- *15 PROGRAMMI PER LA MANTECAZIONE DI GELATO E SORBETTI*
- *18 PROGRAMMI PER IL CICLO COMPLETO DI COTTURA E MANTECAZIONE*
- *3 PROGRAMMI PER LA PRODUZIONE DI GRANITE*
- *8 PROGRAMMI AUTOMATICI DI ESTRAZIONE ASSISTITA*
- *7 PROGRAMMI PER LA CREMA PASTICCERA (COTTURA E RAFFREDDAMENTO)*
- *30 PROGRAMMI PER LE LAVORAZIONI DI PASTICCERIA (COTTURA E RAFFREDDAMENTO)*
- *2 PROGRAMMI PER L'AGITAZIONE*
- *15 PROGRAMMI PER TOPPING E SALSE*
- *5 PROGRAMMI PER CREARE CONFETTURE*
- *1 PROGRAMMA DI LAVAGGIO CON ACQUA CALDA E DETERGENTE*
- *3 PROGRAMMI GASTRO*
- *15 PROGRAMMI CUSTOM, PER CREARE COTTURE PERSONALIZZATE*

Al suo interno, gestiti dal software e dal PLC troviamo 122 programmi, di cui 7 per la produzione della crema pasticcera e altri 30 per la produzione di elaborati di pasticceria che le danno la possibilità di diventare un valido aiuto soprattutto per quelle realtà che, seppur volendo mantenere le caratteristiche tipiche del gelato mantecato in verticale, sentono la necessità di inserire nel proprio punto vendita dei prodotti diversi.

Capacità produttiva

La scelta di Valmar di indicare le capacità produttive dei propri mantecatori, nelle due unità di misura: peso miscela e volume gelato prodotto finito con aria incorporata, permette in modo chiaro e trasparente di identificare la capacità produttiva dei propri modelli, senza "giocare" sulla differenza peso/volume.

Le quantità, in termini di peso e di volume

MODELLO	GELATO								CREMOLATA E GRANITA		CREME E SALSE	
	Produzione per ciclo				Produzione oraria							
	Kg miscela introdotta		Litri gelato prodotto finito		Kg miscela introdotta		Litri gelato prodotto finito		Kg produzione per ciclo		Kg produzione per ciclo	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
MULTY VP 7 TTi	2	7	2	10	12	42	16	60	3	6	3 - 5*	10 - 14*
MULTY VP 12 TTi	3	12	3	17	18	72	24	100	5	10	5 - 7*	14 - 20*

* i valori seguiti dall'asterisco sono riferiti alla produzione con il nuovo agitatore, fornito come optional

DIMENSIONI E PESO

MODELLO	Dimensioni (mm)			Peso con condensatore ad acqua (kg)		Velocità motore agitatore	Dimensione cilindro (mm)	
	L Larghezza	P Profondità	H Altezza	Netto	Lordo		Ø Diametro	P Profondità
MULTY VP 7 TTi	481	800+68	1308+100	233	253	9	260	320
MULTY VP 12 TTi	481	800+68	1308+100	288	308	9	260	470

DOCCETTA ESTRAIBILE

USCITA GELATO

CILINDRO MANTECATORE

INFORMAZIONI TECNICHE

MODELLO	Alimentazione elettrica*			Potenza nominale	Consumo medio acqua per ciclo****	Condensazione		
	Volt	Hz	Ph	Kw	Litri			
MULTY VP 7 TTi	400	50	3	6.8	17	Acqua	Aria **	Mista aria + acqua ***
MULTY VP 12 TTi	400	50	3	11.2	21	Acqua	Aria **	Mista aria + acqua ***

* Altre tensioni e frequenza con sovrapprezzo.
** Unità condensatrice incorporata ad aria con sovrapprezzo.
N.B. pesi e dimensioni delle macchine con questo optional sono diverse da quelli indicati in tabella
*** Unità condensatrice incorporata mista aria + acqua con sovrapprezzo.
N.B. pesi e dimensioni delle macchine con questo optional sono diverse da quelle indicati in tabella
**** Il consumo d'acqua può variare in base alla temperatura della stessa e del gelato a fine mantecazione
Possibilità per tutti i modelli di richiedere il compressore + condensatore ad aria remoti, con sovrapprezzo.
N.B. i pesi delle macchine con questo optional sono diversi da quelli indicati in tabella

NOTA:
Le capacità possano variare in funzione alla tipologia di ingredienti utilizzata alla temperatura o consistenza a fine ciclo di mantecazione.
Le informazioni tecniche riportate hanno solamente valore indicativo.
Valmar si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche necessarie senza preavviso.

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

Rivenditore/Concessionario