



MULTY VP *T&i*

SORVETERIA

CONFEITARIA

RESTAURAÇÃO



2nd
EDITION

Multy VP TTi

Sorvete e... muito mais

A MultyVP TTi é a nova máquina multifuncional vertical Touch & Type da Valmar em que, no interior de um único cilindro colocado em posição vertical, é possível: aquecer, pasteurizar, maturar, resfriar e bater.

Graças às inovações tecnológicas e aos 39 programas predefinidos, é possível executar inúmeras operações de confeitaria, sorveteria, restauração, todas de alta qualidade, de maneira simples, podendo controlar visualmente o produto e intervir em qualquer momento para adicionar ou integrar componentes.



Alguns produtos obtidos com Multy VP TTi

SORVETE DE CREME

SORVETE DE FRUTAS

CREME INGLÊS

CREME CONFEITEIRO

PUDINS

GRANIZADOS

CREME DE MANTEIGA

COBERTURA DE FRUTAS

COBERTURA DE CHOCOLATE

CREME DE LIMÃO

CREME MOUSSELINE

MERENGUE SUIÇO

CREMOSO DE CHOCOLATE

PATE À BOMBE

PATE À CHOUX

CONFEITURA DE FRAMBOESAS

TEMPERAGEM DO CHOCOLATE

A tecnologia de Multy VP TTi



01 SOFTWARE

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 diferentes elaborações que podem ser efetuadas, com base nas mais variadas exigências.

02 PLC

Novo sistema de gestão, graças ao qual é possível executar elaborações por meio de 33 programas, que permitem uma ulterior margem de personalização, em relação com as receitas e/ou os métodos de processamento.

03 TOUCH & TYPE

Oferece a possibilidade de escolher 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 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.

05 AGITADOR®

O desenho especial, a inclinação helicoidal de convergência variável das pás, os raspadores de alta eficiência, são apenas alguns dos detalhes do novo agitador da série TTi, permitindo obter um batimento perfeito graças à capacidade de movimentação circular sistemática e homogénea do sorvete simultaneamente à movimentação vertical (de cima para baixo e vice-versa).

06 INVERSOR

Variador de velocidade da rotação do agitador com range de 7 a 70 Herz. Através de PLC e inversor é possível realizar inúmeras elaborações, até de produtos muito delicados, e obter o melhor batimento em relação às características da mistura, ingredientes e balanceamento, e às quantidades produzidas. Novidade absoluta é a possibilidade de seleccionar a modalidade de regulação automática da velocidade de extração do sorvete, preservando o sorvete consistente do início ao fim da extração.

Aquecer e bater no mesmo cilindro

Pelo que diz respeito a produção de sorvete utilizando o método “um sabor de cada vez”, portanto efetuando primeiro o aquecimento da mistura e em seguida o congelamento e o batimento, é bom lembrar que Multy VP TTi está equipada com um único cilindro que inicialmente aquece e a seguir arrefece, razão pela qual os tempos de produção por hora são maiores em relação à utilização de Smarty TTi e/ou Multy P TTi, que pelo contrário estão providas do cilindro superior dedicado ao aquecimento e do inferior para o congelamento e batimento.

Diferentemente, utilizando o método de produção “clássico”, ou seja de pasteurizadora ou cuba, os tempos de congelamento e batimento são equivalentes com os das outras máquinas Valmar.



O aquecimento

Através do novo software, o sistema de aquecimento com gás quente permite efectuar aquecimentos de produtos com viscosidades diferentes e com quantidades até muito pequenas, até 20% da capacidade máxima, sem nunca queimar ou estragar o produto a ser elaborado. O agitador inovador também permite movimentar o produto de maneira contínua, circular e simultaneamente vertical com o fim de obter uma uniformidade de temperaturas e texturas.

A unicidade de Multy VP TTi

01 *AQUECER POUPANDO*



- Aquecimento por gás quente.
- Sondas para o controle da temperatura e redução da inércia térmica.
- Possibilidade de aquecer até a 99°C de maneira uniforme e perfeita, de um mínimo de 20% até 100% da capacidade máxima da cuba.

02 *AGITAR, MISTURAR, AMASSAR*



Graças ao inversor, o agitar faz a diferença também no aquecimento, para além do fato que o desenho especial do agitador permite movimentar o produto de maneira circular e ao mesmo tempo vertical com o fim de obter uniformidade de temperaturas e uma amálgama perfeita dos ingredientes.

03 *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.

O resfriamento

A tecnologia utilizada expressa o equilíbrio melhor entre as vantagens e os limites do batimento vertical, pois é possível obter um sorvete muito resistente ao derretimento, elemento distintivo do batimento vertical, mas ao mesmo tempo personalizar a incorporação do ar conforme os desejos, com a possibilidade de obter um sorvete com um overrun mínimo de 15/20%, limite do batimento vertical, até alcançar 40% de overrun.

01 INVERSOR



Variador de velocidade da rotação do agitador com range de 7 a 70 Herz. Através de PLC e inversor é possível realizar inúmeras elaborações, até de produtos muito delicados, e obter o melhor batimento em relação às características da mistura, ingredientes e balanceamento, e às quantidades produzidas.

02 EXTRAÇÃO DO SORVETE



A extração do sorvete é uma novidade absoluta, com gestão automática da velocidade de rotação do agitador, que se modifica automática e progressivamente preservando a resistência do sorvete ao derretimento, do início até ao fim da extração. As progressões das velocidades podem ser personalizadas. A solução é muito prática na extração dos sabores variegados, em que as mãos estão livres da gestão da botoneira.

03 DIMENSIONAMENTO DO CILINDRO



Os centímetros cúbicos do cilindro são distribuídos numa minuciosa relação 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.



04 *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.

05 *BATIMENTO*



O sentido de rotação do agitador permanece sempre o mesmo, prescindindo das velocidades. Esta solução permite tornar muito mais confiável, ao longo do tempo, o funcionamento mecânico da máquina.

06 *EXTRAÇÃO FÁCIL*



Graças ao novo sistema de fecho em guilhotina, patenteado pela Valmar, a extração do sorvete resulta muito cómoda e fácil, tornando possíveis inúmeras decorações do pote, mas a novidade absoluta é a limpeza do cilindro e do agitador no fim da extração, que permite elaborar em sequência cores e sabores diferentes, sem sobreposição de aromas ou necessidade de lavagens frequentes da máquina.

49 programas para novas metas das bateadeiras verticais

As soluções tecnológicas e os programas inseridos permitem à nova gama de bateadeiras verticais Multy VP TTi tornar-se uma máquina multifuncional indicada não apenas para o sorvete.

49 PROGRAMAS

11 PROGRAMAS PARA O BATIMENTO DE SORVETE E SORBET

9 PROGRAMAS PARA O CICLO COMPLETO DE AQUECIMENTO E BATIMENTO

2 PROGRAMAS PARA A PRODUÇÃO DE GRANIZADOS

6 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DE EXTRAÇÃO ASSISTIDA

3 PROGRAMAS PARA CREME CONFEITEIRO (AQUECIMENTO E RESFRIAMENTO)

14 PROGRAMAS PARA ELABORAÇÕES DE CONFEITARIA (AQUECIMENTO E RESFRIAMENTO)

1 PROGRAMA PARA A AGITAÇÃO

1 PROGRAMA PARA O RESFRIAMENTO DA MISTURA PASTEURIZADA

2 PROGRAMAS CUSTOM, PARA CRIAR AQUECIMENTOS PERSONALIZADOS

No seu interior, geridos pelo software e pelo PLC, encontramos 49 programas, dos quais 3 para a produção do creme de confeito e mais 4 para a elaboração de produtos de confeitaria, que disponibilizam uma ajuda válida sobretudo para aquelas unidades laboratoriais que, mesmo desejando manter as características típicas do sorvete batido em vertical, também tencionam inserir no seu ponto de venda produtos diferentes.

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 mistura introduzida		Litros sorvete produzido		kg mistura introduzida		Litros sorvete produzido		Kg produção por ciclo		Kg produção por ciclo	
	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx
MULTYVP 7 TTi	2	7	2	10	12	42	16	60	3	6	3	10
MULTYVP 12 TTi	3	12	3	17	18	72	24	100	5	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)	
	L Largura	P Profundidade	H Altura	Líquido	Bruto		Ø Diâmetro	P Profundidade
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



PEQUENO DUCHE EXTRAÍVEL

SAÍDA SORVETE

CILINDRO BATEDOR



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	Alimentação elétrica*			Potência nominal	Consumo médio água por ciclo****	Condensação		
	Volt	Hz	Ph					
MULTY VP 7 TTi	400	50	3	6.8	17	Água	Ar **	Misto ar + água ***
MULTY VP 12 TTi	400	50	3	11.2	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