



MULTY VP *T&i*

HELADERÍA

PASTELERÍA

RESTAURACIÓN



2nd
EDITION

Multy VP TTi

Helado artesanal y... mucho más todavía

La Multy VP TTi es la nueva máquina multifunción vertical Touch & Type de Valmar donde, en el interior de un cilindro único colocado en posición vertical, se puede calentar, pasteurizar, madurar, enfriar y mantecar.

Las innovaciones tecnológicas y los 39 programas predefinidos permiten efectuar numerosas elaboraciones de alta calidad destinadas a la pastelería, la heladería y la restauración; las fases de los procesos son muy simples y permiten controlar el producto a vista, ofreciendo la posibilidad de intervenir en cualquier momento con agregados o integraciones.



Algunos productos obtenidos con Multy VP TTi

HELADO DE CREMAS

HELADO DE FRUTA

CREMA INGLESA

CREMA PASTELERA

PUDINES

GRANIZADOS

CREMA DE MANTEQUILLA

GLASA DE FRUTA

GLASA DE CHOCOLATE

CREMA DE LIMÓN

CREMA MOUSSELINE

MERENGUE SUIZO

CREMOSO DE CHOCOLATE

PATE À BOMBE

PATE À CHOUX

CONFITURA DE FRAMBUESA

TEMPERADO DE CHOCOLATE

La tecnología de Multy VP TTi



01 SOFTWARE

El software está programado para la gestión, mediante el PLC, de la operatividad y las soluciones tecnológicas presentes, con el objetivo de automatizar los procesos y la calidad de las numerosas preparaciones, para satisfacer las exigencias más variadas.

02 PLC

Nuevo sistema de gestión, gracias al cual se pueden efectuar elaboraciones usando 33 programas, que permiten una ulterior personalización de los mismos, en relación con las recetas y/o los métodos de fabricación.

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 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.

05 AGITADOR®

El diseño particular, la inclinación helicoidal de convergencia variable de las palas y 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 circular sistemático y homogéneo del helado y al movimiento vertical simultáneo (desde arriba hacia abajo y viceversa).

06 INVERSOR

Variador de velocidad de la rotación del agitador con amplitud de 7 a 70 Hz. El PLC y el inversor favorecen la realización de innumerables elaboraciones, incluso de productos muy delicados, para obtener una mantecación ideal en relación con las características de la mezcla, los ingredientes y su 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.

Calentar y mantecar en el mismo cilindro

Por lo que concierne a la producción de helado artesanal usando el método de producción de un gusto a la vez, es decir, calentando primero la mezcla y después haciendo la mantecación, es importante recordar que Multy VP TTi dispone de un cilindro único en el que primero se calienta y después se enfría el producto, razón por la cual los tiempos de producción horaria se dilatan si comparados con el uso de Smarty TTi y/o Multi P TTi que están equipadas con un cilindro superior dedicado al calentamiento y uno inferior a la mantecación.

En cambio, si se utiliza la metodología de producción "clásica", es decir, de pasteurizador o cuba, los tiempos de mantecación pueden equipararse a los tiempos de los otros mantecadores de Valmar.



El calentamiento y la cocción

Gracias al nuevo software, el sistema de calentamiento con gas caliente permite calentar y cocer productos de distintas viscosidades y también en cantidades mínimas, hasta el 20% de la capacidad máxima, sin nunca quemar ni arruinar el producto que se está elaborando. Además, el innovador agitador permite mover el producto en modo continuo, circular y vertical simultáneamente, para obtener temperaturas y texturas uniformes.

La unicidad de Multy VP TTi

01 CALENTAR AHORRANDO



- Calentamiento con gas caliente.
- Sondas para controlar la temperatura y reducir la inercia térmica.
- Posibilidad de calentar hasta 99°C de forma homogénea y perfecta, productos que ocupan desde un mínimo del 20% hasta el 100% de la capacidad máxima de la cuba.

02 AGITAR, MEZCLAR, AMALGAMAR



Gracias al inversor, la agitación marca la diferencia también en el calentamiento; además, el diseño especial del agitador permite mover el producto en modo circular y vertical al mismo tiempo, para obtener temperaturas uniformes y la distribución perfecta de los ingredientes.

03 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.

El enfriamiento

La tecnología utilizada ofrece un equilibrio ideal entre las ventajas y los límites de la mantecación vertical, ya que es posible obtener un helado muy resistente al derretimiento, factor que caracteriza la mantecación vertical y, a su vez, personalizar la incorporación de aire, con la posibilidad de obtener un helado con un mayor volumen de aire del 15 al 20% mínimo, límite de la mantecación vertical, hasta alcanzar el 40% de aire incorporado.

01 INVERSOR



Variador de velocidad de la rotación del agitador con amplitud de 7 a 70 Hz. El PLC y el inversor favorecen la realización de innumerables elaboraciones, incluso de productos muy delicados, para obtener una mantecación ideal en relación con las características de la mezcla, los ingredientes y su balanceado, así como de las cantidades producidas.

02 EXTRACCIÓN DEL HELADO



La novedad absoluta está representada por la extracción del helado con gestión automática de la velocidad de rotación del agitador, que se modifica automáticamente y progresivamente, conservando su mayor resistencia al derretimiento, desde que empieza hasta que termina la fase de extracción. Se pueden personalizar las progresiones de las velocidades. Es una solución muy práctica para la extracción de gustos con el agregado de aderezos, donde las manos quedan libres sin tener que ocuparse de la botonera.

03 DIMENSIONES DEL CILINDRO



Los centímetros cúbicos del cilindro se distribuyen en 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.



04 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.

05 MANTECACIÓN



El sentido de rotación del agitador es siempre el mismo, independientemente de la velocidad. Con el paso del tiempo, esta solución aumenta la fiabilidad del funcionamiento mecánico de la máquina.

06 EXTRACCIÓN FÁCIL



Gracias al nuevo sistema de cierre de guillotina, patentado por Valmar, la extracción del helado no sólo resulta favorecida y simplificada, ofreciendo la posibilidad de hacer numerosas decoraciones en la tarrina, sino que la novedad absoluta es la limpieza del cilindro y del agitador al final de la extracción, que permite trabajar en secuencia de color y sabor sin que se superpongan los aromas y sin tener que lavar la máquina frecuentemente.

49 programas para nuevas funciones de los mantecadores verticales

Las soluciones tecnológicas y los programas incorporados permiten a la nueva gama de mantecadores verticales Multy VP TTi transformarse en una máquina multifunción idónea no solo para producir helado artesanal.

49 PROGRAMAS

11 PROGRAMAS PARA LA MANTECACIÓN DE HELADO Y SORBETES

9 PROGRAMAS PARA EL CICLO COMPLETO DE CALENTAMIENTO Y MANTECACIÓN

2 PROGRAMAS PARA LA PRODUCCIÓN DE GRANIZADO

6 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DE EXTRACCIÓN ASISTIDA

3 PROGRAMAS PARA LA CREMA PASTELERA (COCCIÓN Y ENFRIAMIENTO)

14 PROGRAMAS PARA LAS ELABORACIONES DE PASTELERÍA (COCCIÓN Y ENFRIAMIENTO)

1 PROGRAMA PARA LA AGITACIÓN

1 PROGRAMA PARA EL ENFRIAMIENTO DE LA MEZCLA PASTEURIZADA

2 PROGRAMAS PARA CREAR COCCIONES Y CALENTAMIENTOS PERSONALIZADOS

En su interior se encuentran 49 programas controlados por el software y el PLC; tres de los cuales se usan para la producción de crema pastelera y otros cuatro para la preparación de productos de pastelería, que ofrecen la posibilidad de convertirse en una válida ayuda para aquellas realidades que, aún con la intención de mantener las características típicas del helado artesanal mantecado en vertical, desean variar la oferta de productos en el punto de venta.

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 mezcla introducida		Litros helado producto terminado		Kg mezcla introducida		Litros helado producto terminado		Kg producción por ciclo		Kg producción 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



DIMENSIONES Y PESO

MODELO	Dimensiones (mm)			Peso con condensador de agua (kg)		Velocidad Motor agitadores	Dimensión cilindro superior (mm)	
	L Anchura	P Profundidad	H Altura	Neto	Bruto		Ø Diámetro	P Profundidad
MULTYVP 7 TTi	481	800+68	1308+100	233	253	9	260	320
MULTYVP 12 TTi	481	800+68	1308+100	288	308	9	260	470



DUCHADOR DE MANO EXTRAÍBLE

SALIDA HELADO

CILINDRO MANTECADOR



INFORMACIÓN TÉCNICA

MODELO	Alimentación eléctrica*			Potencia nominal	Consumo promedio agua por ciclo****	Condensación		
	V	Hz	Ph			kW	Litros	Agua
MULTYVP 7 TTi	400	50	3	6.8	17	Agua	Aire **	Mixto aire + agua ***
MULTYVP 12 TTi	400	50	3	11.2	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