



# MULTY VP T&i

DONDURMA YAPICI ÜRÜNLER

ŞEKERLEME

GIDA HİZMETİ



2nd  
EDITION

TR

# Multy VP TTi

## *Gelato and... daha fazlası*

Multy VP TTi, Valmar'ın yeni dikey çok amaçlı Touch & Type makinesidir. Bu makine, aynı dikeylikte yerleştirilmiş tek silindir ile malzemeyi ısıtmak, pastörize etmek, olgunlaştırmak, soğutmak ve toplu dondurmak için tasarlanmıştır.

Teknolojik yenilikleri ve 39 ön ayarlamalı programı sayesinde, yüksek kalitede çeşit çeşit şekerleme, dondurma ve gıda ürünü kolayca yapılmaktadır. Ürünün adım adım görerek takibi çalışma prosesinin teyit edilmesini ve gerekirse değiştirilmesini sağlamaktadır.



## *Multy VP TTi ürün gamından elde edilen bazı ürünler*

SÜTLÜ GELATO

MEYVELİ GELATO

KREMA

PASTA KREMASI

PUDDING

GRANİTA

YAĞLI KREMA

PARLAK MEYVE

ÇIKOLATA SOSU

LIMON KREMASI

MOUSSE KREMASI

SWISS MERENG

ÇIKOLATA CREMEUX

PATE A BOMBE

PATE A CHOU (PATAŞU)

AHUDUDU REÇELİ

ÇIKOLATA TEMPERLEME

*Multy VP TTi teknolojisi*



## 01 YAZILIM

Her türlü ihtiyacı karşılamak üzere proses otomasyonunu farklı ürün proseslerinin kalitesine eşleştiren bir PLC aracılığı ile verimliliği ve mevcut teknolojik çözümleri idare etmek üzere bir yazılım tasarlanmıştır

## 02 PLC

Bu yeni yönetim sistemi sayesinde, 39 farklı program gerçekleştirilebilmektedir. Dahası, özel tarif ve/veya çalışma proseslerine bağlı olarak isteğe göre uyarlanabilir programlar elde edilmektedir.

## 03 TOUCH & TYPE

Kullanıcı makineyi Touch modunda veya geleneksel Type modunda kullanmayı seçebilir. 4.3" LCD dokunmatik ekran, her bir işletim aşamasının yönetilmesini ve izlenmesini sağlayan açık ve sezgisel simgelere sahiptir.

## 04 SIYIRICILAR®

Oldukça yüksek bir ısı oranı veriminin yanı sıra yüksek bir enerji tasarrufu ile sonuçlanan silindir yüzeyindeki sıyırma etkisi, sıyırıcıların üretildiği malzemelerin dayanımı, bunların temas noktasındaki özel eğimi ve özel yüksek emniyetli yay ile ilişkilidir. Sıyırıcıların malzemesi gıda üretim ekipmanlarında kullanılan CE işaretine sahiptir.

## 05 KARIŞTIRIC®

Kanat değişken yakınsama ve yüksek performans sıyırıcılar ile özel tasarım helikoit karıştırıcı, yeni TTi serisi karıştırıcının öne çıkan sadece birkaç özelliğidir. Mükemmel bir toplu dondurucu, (yukarıdan aşağıya veya tersi) dikey bir yayılım ile kombineli olarak gelatonun sistematik ve homojen dairesel yayılımının bir sonucudur.

## 06 İNVERTÖR

Karıştırıcı rotasyon invertörü, 7 ila 70 Hertz aralığında bir hızla sahiptir. Üretilen miktarlara ve karışımın özelliklerine, malzemelere ve bunların karışım formülüne bağlı olarak, PLC ve invertör sayesinde, en özeli de dahil birçok farklı ürün artık hazır bir şekilde mevcuttur. Tüm çıktı prosesi esnasında erimeyen gelato çıktısının otomatik hız ayarlama modunu seçmek bütünüyle yeni bir olanak olarak sunulmaktadır.

# *Aynı silindir içinde hem ısıtıcı hem de toplu dondurucu*

“Lezzetten lezzete” gelato yapım prosesinde karışımın ısıtılması ve toplu dondurulması kombine makinalarda ayrı ayrı gerçekleştiriliyor ise, Multy VP TTi serisinin tek bir silindir ile donatıldığına altını çizmek önemlidir. Bu makinada, karışım başlangıçta ısıtılmakta ve daha sonra soğutulmaktadır, bu nedenle saatlik üretim hızları, ister istemez üst silindiri ısıtmaya alt silindiri ise toplu dondurucuya ayrılmış olan Smarty TTi ve/veya Multy PTTi serileri ile elde edilen karışımlardan daha uzundur. Pastörizasyon makinelerinin veya olgunlaştırma fiçilerinin kullanıldığı geleneksel gelato yapım prosesi ile karşılaştırıldığında, toplu dondurucu saatlik üretimi Valmar’ın diğer toplu dondurucuları ile elde edilen üretime denktir.



# Isıtma

Yeni yazılım ile idare edilen sıcak gazlı ısıtma, herhangi bir ürünün üretim sürecinde yakma veya yapışma yapmadan, maksimum kapasitenin %20'sine kadar küçük miktarlarda dahi farklı bir akışkanlığa sahip ürünleri ısıtma imkanı sağlamaktadır. Yenilikçi karıştırıcı, kıvamı ve ısıyı elde etmek için, ürünü durmadan aynı anda dairesel olarak ve yukarı aşağı karıştırır.

## Benzersiz Multy VP TTi

### 01 TASARRUFLU ISITMA



- Sıcak gaz ısıtması,
- Sıcaklık kontrol sondası ve ısıl ataletin azaltılması,
- Maksimum tank kapasitesinin %20 ila 100'ü arasında, 99 0C'ye kadar homojen ve mükemmel ısıtma

### 02 KARIŞTIRMA, YOĞURMA



İnvertör sayesinde, ısıtma prosesinde bile söz sahibi olan karıştırıcıdır. Karıştırıcının özel tasarımı, kıvamı ve ısıyı elde etmek için, ürünü durmadan aynı anda dairesel olarak ve yukarı aşağı karıştırır.

### 03 KAPAK



Ürünler imal aşamasındayken dahi malzemelerin kolay bir şekilde eklenmesini kolaylaştırmak için servo-destekli hidrolik pistonlar ile aktif hale getirilen bir açma sistemine sahip double kapak ile donatılmıştır. Bu sayede, EC güvenlik yönetmeliklerine tam bir uyum ile makinenin durdurulması gerekmemektedir.

# Soğutma

Kullanılan teknoloji burada dikey toplu dondurucu avantajları ile sınırları arasında mükemmel bir denge göstermektedir. Bu da kolayca erimeyen gelato ve minimum dikey toplu dondurucu proseslerinde olağan sınır değer olan %15-20'ten %40'a kadar isteğe göre uyarlanmış bir hacim artışı ile sonuçlanmaktadır.

## 01 İNVERTÖR



Karıştırıcı rotasyon invertörü, 7 ila 70 Hertz aralığında 9 adet farklı hıza sahiptir. Üretilen miktarlara ve karışımın özelliklerine, malzemelere ve bunların karışım formülüne bağlı olarak, PLC ve invertör sayesinde, en özeli de dahil birçok farklı ürün artık hazır bir şekilde mevcuttur. Tüm çıktı prosesi esnasında erimeyen gelato çıktısının otomatik hız ayarlama modunu seçmek bütünüyle yeni bir olanak olarak sunulmaktadır.

## 02 GELATO ÇIKTISI



Tamamıyla yeni olan çıktı prosesi, karıştırıcı rotasyon hızının otomatik ayarı ile idare edilmektedir. Hız otomatik ve devamlı olarak değişmektedir ve tüm çıkış prosesi esnasında gelatonun kolayca erimesini engeller. Hız ilerlemesi isteğe göre uyarlanabilir. Gelatonun çeşitli olması halinde, klavyenin elle çalıştırılmak zorunda olmaması çok pratik bir çözümdür.

## 03 SİLİNDİR TASARIMI



Silindir, soğutma performansı, dondurucu ve mikro-kristalizasyon hızı ve optimize edilmiş hava karışımı açısından mükemmel bir kombinasyonu sağlamak üzere tasarlanmış ve test edilmiştir.





#### 04 DONDURMA KIVAMINI KONTROL ETME



Gelatonun kıvamı, silindirin içerisindeki dondurmanın ölçümünün yanı sıra Nm cinsinden karıştırıcı tork ölçümü ve gaz sıcaklığının ölçümü ile kontrol edilir. Bu teknolojik yenilik sayesinde, istenilen dondurma kıvamı herhangi bir tariften bağımsız olarak elde edilir.

#### 05 TOPLU DONDURUCU



Karıştırıcı rotasyon yönü hıza göre değişmez. Bu nedenle, makinenin mekanik çalışması, zamanla daha güvenilir olmaktadır.

#### 06 KOLAY ÜRÜN ÇIKTISI



Valmar patentli yeni giyotinli giridi/çıkıtı sistemi, gelato kabının süslemelerinin yanı sıra gelato çıktı prosesini kolaylaştırmaktadır. Bütünüyle yeni olan bu teknoloji ile artık aromaların birbirini bastırmasına ve hem silindir hem de karıştırıcı temiz olduğundan ürün çıkarma prosesi sonunda sık sık makine yıkamasına artık son verilmektedir.

# Dikey toplu dondurucular için 49 adet program, yeni hedefler

Teknolojik yenilikler ve özel programlar, Multy VP TTI dikey toplu donduruculara ait tüm ürün gamının çok amaçlı bir makine olmasını sağlamaktadır,

49 ADET PROGRAM

11 ADET GELATO KARIŞIM VE ŞURUP TOPLU DONDURUCU PROGRAMI

9 ADET KOMPLE ISITMA VE TOPLU DONDURUCU DÖNGÜ PROGRAMI

2 ADET GRANITA ÜRETİM PROGRAMI

6 ADET DESTEKLI ÜRÜN ÇIKARMA PROGRAMI

3 ADET KREMALI PASTA (ISITMA VE SOĞUTMA) PROGRAMI

14 ADET PASTA ÜRÜNLERİ (ISITMA VE SOĞUTMA) PROGRAMI

1 ADET KARIŞTIRMA PROGRAMI

1 ADET PASTÖRİZE KARIŞIM SOĞUTMA PROGRAMI

2 ADET İSTEĞE GÖRE UYARLANABİLEN ISITMA PROSESLERİ İÇİN SERBEST PROGRAMI

49 adet program, PLC ile idare edilmektedir, bunların 3'ü pasta kreması ve 4'ü ise pasta ürünleri üretmek içindir. Dikey toplu dondurulan gelatonun özelliklerini korurken ürün gamını büyütmek isteyen dondurma dükkanlarına ideal bir destektir.

# Üretim oranları

Valmar, kendi toplu dondurucularının üretim oranlarını göstermek için, ağırlığı ve hacmi birbirine karıştırmadan her bir tek modelin gerçek üretim oranlarını açık bir şekilde tespit eden iki ölçüm birimini kullanmayı seçmiştir- karışım ağırlığı ile üretilen dondurmanın ağırlığı ve dahil edilen hacim artışı.

## Ağırlık ve hacme göre gösterilen üretilen miktarlar

MODEL	GELATO								KREMOLATA VE GRANITA		KREMA VE SOSLAR	
	Döngü başına üretim				Saat başına üretim							
	Eklenen karışım (kg)		Üretilen gelato (litre)		Eklenen karışım (kg)		Üretilen gelato (litre)		Döngü başına üretim (kg)		Döngü başına üretim (kg)	
	Min	Maks	Min	Maks	Min	Maks	Min	Maks	Min	Maks	Min	Maks
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



## BOYUTLAR VE AĞIRLIK

MODEL	Boyutlar (mm)			Ağırlık, su kondansatörü dahil (kg)		Karıştırıcı motor hızı	Silindir boyutları (mm)	
	E En	D Derinlik	B Boy	Net	Bürüt		Ø Çap	D Derinlik
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



## ÇIKARILABİLİR YIKAMA NOZULU

## GELATO ÇIKTISI

## TOPLU DONDURUCU SİLİNDİRİ



## TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	Enerji kaynağı*			Anma gücü	Döngü başına ortalama su tüketimi****	Kondenserli ünite		
	Volt	Hz	Ph			Kw	Litre	Su
MULTYVP 7 TTi	400	50	3	6.8	17	Su	Hava **	Hava+ su karışımı ***
MULTYVP 12 TTi	400	50	3	11.2	21	Su	Hava**	Hava+ su karışımı ***

\* Diğer gerilimler ve frekanslar ek ücretle mevcuttur.

\*\* Dahili hava kondanserli ünite ek ücretle mevcuttur.

Not: Opsiyonel ekipmanlarla donatılmış makinelerin ağırlıkları ve boyutları tablodakilerinden farklıdır.

\*\*\* Dahili hava ve su kondanserli ünite ek ücretle mevcuttur.

Not: Opsiyonel ekipmanlarla donatılmış makinelerin ağırlıkları ve boyutları tablodakilerinden farklıdır.

\*\*\*\* Su tüketimi, toplu dondurucu prosesi sonunda, su ve gelato sıcaklığına göre değişiklik gösterebilir.

Herhangi bir modele ait uzaktan kompresör ve hava kondansatörü ek ücretle mevcuttur.

Not: Opsiyonel ekipmanlarla donatılmış makinelerin ağırlıkları ve boyutları tablodakilerinden farklıdır.

NOT

Kapasiteler, kullanılan içeriklere, sıcaklığa veya toplu dondurma sürecinin sonunda ürün kıvamına göre değişebilir.

Bahsedilen tüm özellikler yaklaşık olarak değerlendirilmelidir. Valmar, gerekli addedilen tüm kısımları bildirim yapmadan değiştirme hakkına sahiptir.

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

ACENTA/BAYİ