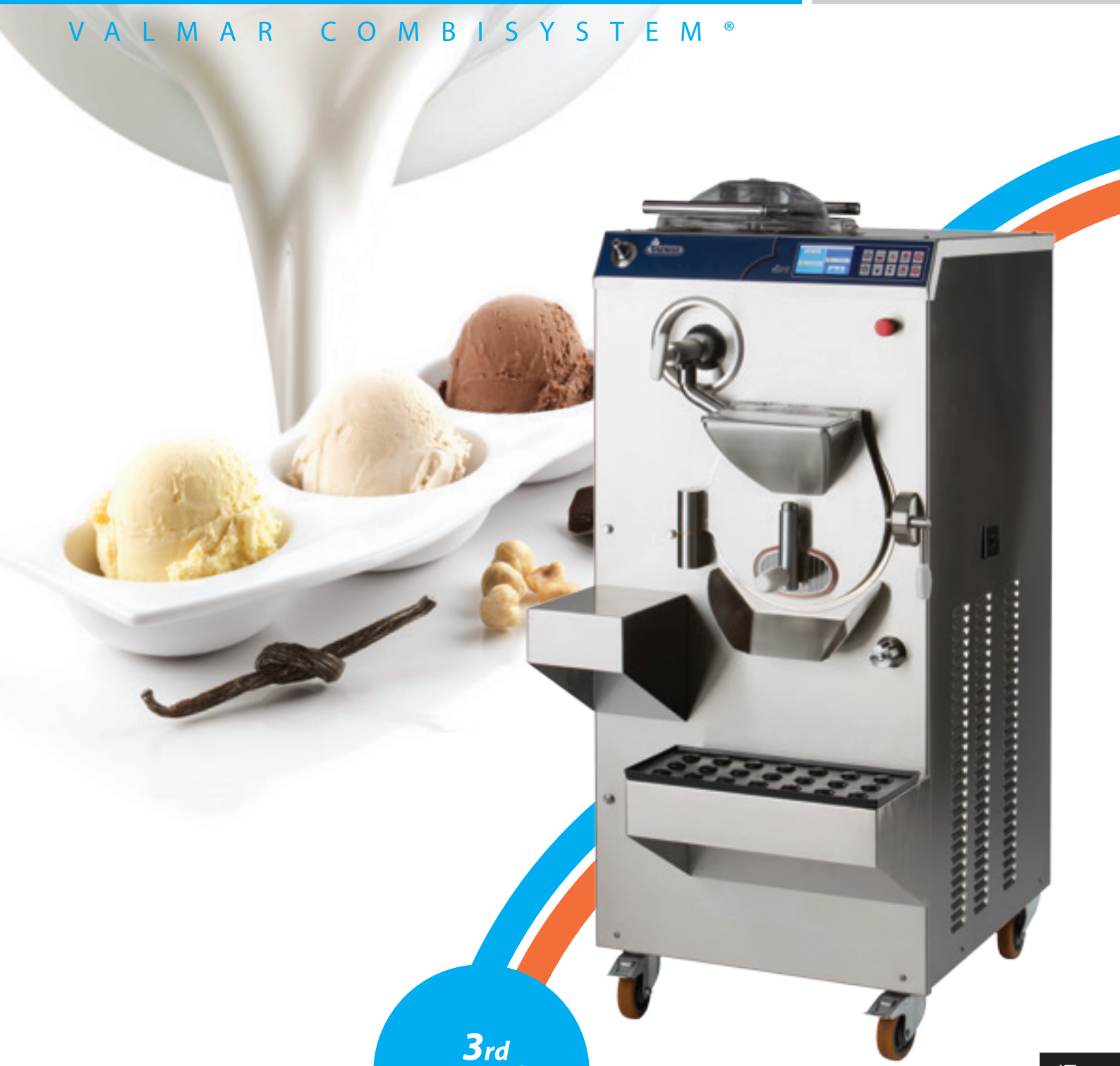
SMARTY T&Ti

GELATERIA

VALMAR COMBISYSTEM®



3rd EDITION

IT

Smarty TTi

La macchina combinata per il gelato e la cremolata

Smarty TTi è la nuova macchina combinata Touch & Type di Valmar.

Attraverso le soluzioni tecnologiche che esprime è in grado di soddisfare le esigenze delle lavorazioni più evolute e complesse nel settore della gelateria, permettendo di lavorare in modo a se stante (singola ricetta) o da base bianca, con l'affiancamento di uno o più pastorizzatori (Sweety TTi).

Ogni dettaglio è stato valutato, progettato, realizzato e collaudato, tenendo conto delle esigenze delle molteplici metodologie di lavoro presenti nel settore della gelateria artigianale.

Alcuni prodotti ottenuti con Smarty TTi

- *GELATO ALLE CREME*
- *GELATO ALLA FRUTTA*
- *BISCOTTI GELATO*
- *GELATI SU STECCO*
- *GRANITE*

La gamma Smarty TTi

La gamma di macchine combinate della serie TTi di Valmar si compone di 5 modelli, nelle versioni da banco e da terra, in grado di soddisfare le molteplici esigenze del settore.

DA BANCO

DA 0,7 A 3 KG DI MISCELA	***SMARTY 3 TTi***

Ideale per tutte quelle attività del settore Ho.Re.Ca che vogliono produrre gelato di alta qualità, con una struttura eccellente, con ricette personalizzate.

DA TERRA

DA 0,7 A 4,5 KG DI MISCELA	***SMARTY 4 TTi***
DA 1,5 A 7,5 KG DI MISCELA	***SMARTY 7 TTi***
DA 2 A 12,5 KG DI MISCELA	***SMARTY 12 TTi***
DA 3 A 16,5 KG DI MISCELA	***SMARTY 16 TTi***

Indicate per tutte le gelaterie di piccole, medie e grandi dimensioni che necessitano di una tecnologia affidabile e flessibile che si adatti automaticamente, grazie al sistema di mantecazione Valmar Combisystem, ad ogni necessità produttiva.

La tecnologia Smarty TTi

Dalla materia prima... al gelato di alta qualità

01 *SOFTWARE*

Dal quale partono gli input, programmato per gestire, attraverso il PLC, l'operatività e le soluzioni tecnologiche presenti al fine di armonizzare l'automatizzazione dei processi e la qualità delle cotture sulla base delle personali cotture.

02 *PLC*

Il nuovo sistema di gestione PLC (Controllore Logico Programmabile) è in grado di eseguire lavorazioni attraverso 61 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 efficienza termica ed un notevole risparmio energetico.

05 *UNICO DISPLAY*

Nonostante Smarty TTi possa essere considerata a tutti gli effetti una macchina con due elementi che lavorano in modo indipendente e separati l'uno dall'altro (parte calda sopra e cilindro di raffreddamento sotto), con la nuova tecnologia TTi l'operatività viene gestita e comandata da un unico display LCD a 4.3" pollici che permette di disporre in tempo reale di tutte le informazioni attinenti la macchina.

La cottura con Smarty TTi

Gli elementi che rendono Smarty TTi "unica"

L'innovativo sistema della nuova Smarty TTi permette di riscaldare e cuocere in modo veloce anche quantità minime di miscela, fino al 20% della capacità massima, senza mai rischiare di bruciare le miscele stesse, anche quelle con ingredienti delicati come ad esempio quando c'è la presenza di uova, con uniformità e precisione di temperature, eliminando l'inerzia termica. Il sistema Smarty TTi, attraverso il quale è possibile cuocere ad ogni ciclo la corrispondente quantità di miscela da mantecare, permette di valorizzare la metodologia di lavorazione a se stante, con significativi incrementi di qualità e personalizzazione del gelato ottenuto.

01 DIMENSIONI DELLA VASCA

Il rapporto fra diametro e profondità ha permesso di realizzare una "pentola tecnologica" con una base molto ampia, per ottimizzare lo scambio termico sul fondo senza bruciare o rovinare la miscela all'interno, anche se delicata o in quantità minime.

02 RISCALDARE, CUOCERE E NON BRUCIARE

Velocità, precisione nelle temperatura e riduzione dell'inerzia termica è un risultato difficile da ottenere, soprattutto con miscele dense, ma con Smarty TTi è possibile grazie a:

- Doppie e triple resistenze (per Smarty 12 e 16 TTi) parzializzabili a secco e a gestione elettronica con PLC, che permette alle resistenze di funzionare singolarmente, alternativamente e contemporaneamente.
- Tre sonde per il controllo preciso della temperatura e riduzione dell'inerzia termica.
- Possibilità di cuocere uniformemente dal minimo del 20% al massimo del 100% della capacità della vasca.
- Possibilità di cuocere fino a 98°C.

03 AGITARE, MESCOLARE, MISCELARE E AMALGAMARE

L'agitatore è un altro punto importante della parte di riscaldamento, dotato di contro agitatore brevettato, completamente smontabile in modo veloce e facile, per garantire una veloce dispersione e solubilizzazione degli ingredienti solidi in quelli liquidi.

04 COPERCHIO*

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

05 RUBINETTO®

- Rubinetto esterno con passaggio della miscela diretto alla vasca di mantecazione e contemporanea indipendenza della parte di riscaldamento da quella di raffreddamento.
- Sistema di apertura a progressione variabile.
- Semplice e veloce da smontare, con la possibilità di sanificazione di ogni superficie a contatto con il prodotto.
- Sistema di sicurezza antinfortunistica con certificazione CE.
- Realizzato completamente in acciaio inox 18/10 per una durata nel tempo ed una facile sanificazione in lavastoviglie, senza che si deteriori con l'uso.
- Rotazione fino a 180° per l'utilizzo anche indipendente della vasca di riscaldamento, dal cilindro di raffreddamento.

06 VERSATILITÀ*

- Possibilità di eseguire lavorazioni di cottura e/o riscaldamento con relativa estrazione, delle stesse in modo indipendente, dal cilindro di mantecazione.
- Sistema antispruzzo nella fase di travaso e avvio del mantecatore con miscele liquide.
- Piano di appoggio per estrazione delle lavorazioni calde in modo indipendente dal cilindro di raffreddamento.

07 TRAMOGGIA

Ampia tramoggia con griglia di protezione brevettata, collocata sullo sportello del mantecatore, per agevolare il carico del cilindro nel caso di utilizzo della parte di mantecazione in modo indipendente da quella di riscaldamento.

* Disponibile solo per modelli Smarty TTi 7, Smarty TTi 12, Smarty TTi 16.

...e il raffreddamento

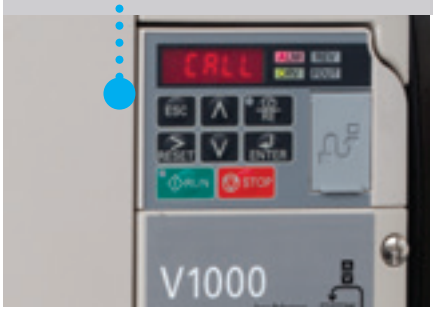
con Valmar COMBISYSTEM®

Le soluzioni tecnologiche del nuovo Valmar COMBISYSTEM® sono state trasferite integralmente nella parte di raffreddamento e mantecazione della nuova Smarty TTi. Il nuovo sistema rappresenta un insieme di soluzioni tecnologiche innovative, ognuna delle quali contribuisce in modo complementare, ma diverso, all'ottenimento di un prodotto gelato finito di alta qualità, adattandosi automaticamente alle specifiche esigenze di lavorazione (raffreddamento e mantecazione).

01 *VALMAR COMBISYSTEM®*

Il nuovo sistema rivoluziona gli standard qualitativi della mantecazione discontinua, permettendo di ottenere un gelato cremoso e asciutto con aria incorporata che può raggiungere il 40% del peso miscela, preservandola nel gelato finito e conferendo allo stesso maggiore cremosità e sofficezza.

02 *INVERTER PER MANTECAZIONE ED ESTRAZIONE*



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

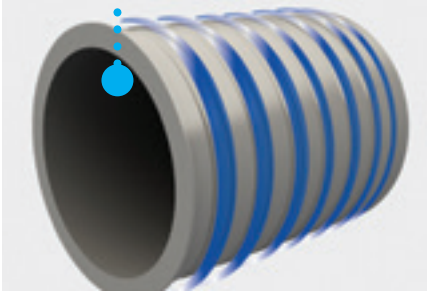
03 *DIMENSIONAMENTO DEL CILINDRO*

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

04 AGITATORE®

Il disegno particolare, l'inclinazione elicoidale a convergenza variabile delle pale, i raschianti ad alta efficienza sono solo alcuni dei particolari che differenziano il nuovo agitatore della serie TTi, permettendo di ottenere una perfetta mantecazione grazie alla capacità di movimentazione sistematica ed omogenea del gelato su tutta la superficie del cilindro, evitando l'eccessivo congelamento del gelato sulle pale o al centro del cilindro (effetto croce).

05 SISTEMA DI ESPANSIONE DIRETTA



Sistema di espansione diretta del gas refrigerante sul cilindro di mantecazione con spirale incava a diametro progressivamente variabile, per ottimizzare la resa frigorifera, su tutta la superficie del cilindro.

06 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.

Versatilità di produzione

per gelato a se stante, da base e cremolate di frutta

Con la nuova serie di macchine combinate Smarty TTi, Valmar mette a disposizione uno strumento flessibile, in grado di adattarsi ad ogni esigenza produttiva sia per quanto riguarda il gelato che le granite. Ogni macchina dispone di 61 programmi specifici per il settore della gelateria divisi tra la parte di cottura e di mantecazione:

61 PROGRAMMI

- *9 PROGRAMMI PER IL RISCALDAMENTO DELLE MISCELE GELATO*
- *1 PROGRAMMA PER IL RISCALDAMENTO A 83°C PER MISCELE CON UOVA*
- *2 PROGRAMMI DI RISCALDAMENTO DI SCIROPPO PER SORBETTI DI FRUTTA*
- *3 PROGRAMMI DI RISCALDAMENTO PER GELATO AL CIOCCOLATO*
- *16 PROGRAMMI DI RISCALDAMENTO PERSONALIZZABILI DALL'UTENTE*
- *2 PROGRAMMI DI AGITAZIONE*
- *7 PROGRAMMI DI MANTECAZIONE PER GELATO E SORBETTI*
- *6 PROGRAMMI DI MANTECAZIONE HARD PER GELATI E SORBETTI*
- *3 PROGRAMMI PER LA PRODUZIONE DELLE GRANITE*
- *6 PROGRAMMI DI MANTECAZIONE PERSONALIZZABILI DALL'UTENTE*
- *4 PROGRAMMI DI ESTRAZIONE A DIVERSE VELOCITÀ*
- *1 PROGRAMMA DI ESTRAZIONE ASSISTITA PER GUSTI VARIEGATI (START&STOP)*
- *1 PROGRAMMA DI RAFFREDDAMENTO MISCELA GELATO*

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

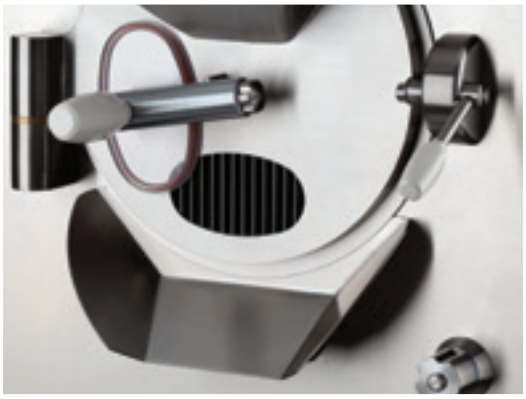
MODELLO	GELATO								CREMOLATA E GRANITA		Velocità motore agitatore
	Produzione per ciclo				Produzione oraria						
	Kg miscela introdotta		Litri gelato prodotto finito		Kg miscela introdotta		Litri gelato prodotto finito		Kg produzione per ciclo		
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
SMARTY 3 TTi	0.7	3	1	4	5	18	6	24	1	3	9
SMARTY 4 TTi	0.7	4.5	1	6	5	27	6	36	1.5	4.5	9
SMARTY 7 TTi	1.5	7.5	2	10.5	9	45	12	60	2	7	9
SMARTY 12 TTi	2	12.5	3	17	12	75	18	100	3	10	9
SMARTY 16 TTi	3	16.5	4	23	18	100	24	140	4	15	9

DIMENSIONI E PESO

MODELLO	Dimensioni (mm)			Peso con condensatore ad acqua (kg)		Dimensione cilindri (mm)	
	L Larghezza	P Profondità	H Altezza	Netto	Lordo	Ø Diametro	P Profondità
SMARTY 3 TTi	600	600+205+100	740+74	162	182	200	185
SMARTY 4 TTi	542	640+250	1320+74	217	239	200	280
SMARTY 7 TTi	613	709+241	1410+100	320	344	267	250
SMARTY 12 TTi	613	709+241	1410+100	339	363	267	420
SMARTY 16 TTi	613	839+241	1410+100	420	447	267	540

DOCCETTA ESTRAIBILE

USCITA GELATO



ESTRAZIONE INDIPENDENTE

INFORMAZIONI TECNICHE

MODELLO	Alimentazione elettrica*			Potenza nominale	Fusibile	Consumo medio acqua per ciclo****	Condensazione		
	Volt	Hz	Ph	Kw	A	Litri			
SMARTY 3 TTi	400	50	3	6.3	16	0	Aria	Acqua	
SMARTY 4 TTi	400	50	3	9.4	16	10	Acqua	Aria **	Mista aria + acqua ***
SMARTY 7 TTi	400	50	3	11	20	17	Acqua	Aria **	Mista aria + acqua ***
SMARTY 12 TTi	400	50	3	15.4	32	21	Acqua	Aria **	Mista aria + acqua ***
SMARTY 16 TTi	400	50	3	20.3	40	24	Acqua	/	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 opzional 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