VALMAR

CHEF CREAM T&Ti

GELATERIA

PASTICCERIA

RISTORAZIONE

2nd EDITION

IT

Cuocicrema TTi

È la somma dei dettagli a fare la differenza e Valmar ne ha molti: se non li provi non li conoscerai!

Valmar presenta la nuova generazione di cuocicrema multifunzionali elettronici Chef Cream della serie TTi.
Chef Cream TTi è in grado di pastorizzare, cuocere, amalgamare, raffreddare, conservare, agitare, lavorazioni di: pasticceria, gelateria, cioccolateria e ristorazione, garantendo massima igiene, semplicità e velocità produttiva, con elevati standard qualitativi sul prodotto finito ottenuto. Questo è possibile grazie alle innovazioni tecnologiche di Chef Cream TTi.

Chef Cream TTi, è dotato di 70 programmi automatici completi dei quali più di 21 sono personalizzabili; ogni programma prevede specifiche temperature e miscelazioni appropriate al prodotto in lavorazione, che possono essere modificabili a seconda delle personali esigenze. Dotato di touch-screen da 4,3" pollici con grafica semplice, chiara ed immediata, permette di gestire e monitorare ogni fase delle lavorazioni attraverso le indicazioni per l'introduzione progressiva degli ingredienti.

Alcuni prodotti ottenuti con Chef Cream TTi

- *CREMA PASTICCERA CLASSICA*
- *CREMA PASTICCERA CON COTTURA VELOCE*
- *CREMA PASTICCERA 92°/95°/98°C*
- *CREMA PASTICCERA CUSTOM 6 PROGRAMMI DIVERSI*
- *LAVORAZIONI CON EBOLLIZIONE VELOCE*
- *LAVORAZIONI CON EBOLLIZIONE LENTA*
- *CREMA PASTICCERA CON PRODOTTO SEMILAVORATO*
- *BAVARESE*
- *CONFETTURE DI FRUTTA (2 PROGRAMMI)*
- *FRUTTA POCHEE*
- *PATÊ À CHOUX*

CREMA ALLA NOCCIOLA/PISTACCHIO/GIANDUIA

CREMA ALLO ZABAIONE/ LIMONE/ BAVARESE/ INGLESE

PATE DE FRUIT

CHAUFFAGE PUREE DE FRUIT

FLAN

MERINGUE FRANCAISE

TIRAMISÙ

FROLLA SALATA

PASTA BIGNÈ

MANDORLATO AL MIELE

FROLLINI

ALTA PASTORIZZAZIONE MISCELE GELATO 85°C

BASSA PASTORIZZAZIONE 65°C

YOGURT / FORMAGGIO FRESCO

POLENTA/ RAGÙ/ COTTURA RISO

LAVORAZIONI GASTRONOMIA A COTTURA VELOCE

LAVORAZIONI A COTTURA DELICATA

CIOCCOLATA CALDA

SALSA CIOCCOLATO

GANACHE

FUSIONE CIOCCOLATI

TOPPING AL CIOCCOLATO

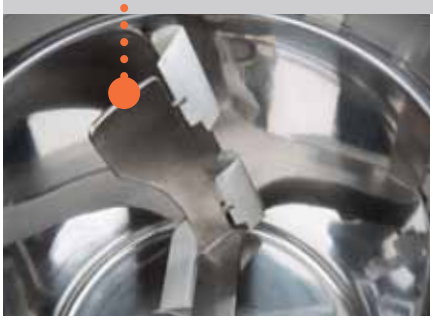
CREMA AL CIOCCOLATO

La parte tecnologica e funzionale

Chef Cream TTi, affidabili collaboratori in grado di automatizzare lavorazioni complesse, impegnative, delicate e spesso dispendiose. Sono molti i dettagli tecnologici che concorrono al raggiungimento di risultati certi con la massima funzionalità, anche per lavorazioni particolarmente delicate.

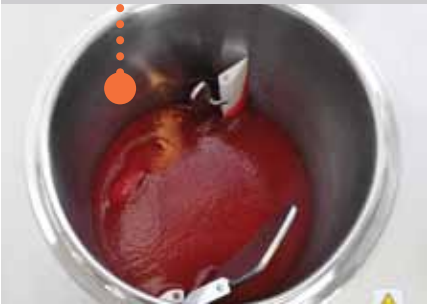
L'unicità di Chef Cream TTi

01 *VASCA*



Sistema di riscaldamento a "bagnomaria di ultima generazione" in grado di garantire uniformità e delicatezza di temperatura senza inerzia termica fino a 120°C, con resistenze parzializzabili in base alla quantità di prodotto lavorato. Tali soluzioni permettono di ottenere la massima flessibilità produttiva, con elevati standard di qualità sul prodotto finito e contestuale risparmio energetico.

02 *EBOLLIZIONE CONTROLLATA*

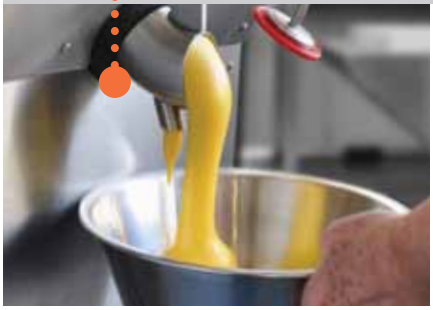


Grazie ad uno specifico programma Chef Cream TTi è in grado di gestire e controllare, a seconda del prodotto lavorato, la progressione e velocità della temperatura, al fine di evitare lo spiacevole effetto di innalzamento incontrollato del volume della massa con eventuale straripamento conseguente al riscaldamento, ottimizzando così le quantità a pieno carico per tali lavorazioni.

03 *RAFFREDDAMENTO E CONSERVAZIONE*

Raffreddamento e conservazione a "Bagnomaria di ultima generazione" in grado di garantire uniformità e delicatezza di temperatura senza inerzia termica, con sistema antighiaccio nelle lavorazioni di quantità minime e durante la conservazione. Sistema di controllo e avviso nel caso di arresto di alimentazione elettriche nella fase di conservazione.

04 *RUBINETTO DI ESTRAZIONE A DIAMETRO VARIABILE*



Realizzato in monoblocco d'acciaio senza giunture per garantire la perfetta scorrevolezza dei prodotti in uscita, dotato di doppia sicurezza e diametro variabile, per estrarre in modo pratico e veloce prodotti liquidi come miscele e prodotti molto densi come le creme a + 4°C . Ad ogni erogazione il prodotto viene rimandato nella vasca per una corretta conservazione e igienicità.

05 MESCOLATORE

A pale eccentriche, unico senza albero centrale, soluzione che permette di amalgamare in modo omogeneo e continuo ogni tipologia di ingredienti, senza stressarne la texture, soprattutto della crema pasticcera nella fase di raffreddamento e conservazione.

06 INVERTER

Attraverso l'inverter è possibile disporre di 8 velocità di agitazione e 4 sistemi di mescolazione diversi.

07 MULTILINGUE

Con il nuovo sistema multilingue di valmar si può selezionare una lingua, fra le molteplici presenti nel software, che come un valido assistente, attraverso il touch-screen, accompagna l'operatore, passo dopo passo, step by step, in forma descrittiva sul monitor per ogni singola lavorazione in base al programma selezionato.

08 PULIZIA E HACCP

Facile e veloce da pulire grazie alla vasca in acciaio aisi 304 lucidato a ra 0,4 µm (micron), rubinetto e coperchio completamente smontabili ed alla pratica doccetta. Inoltre la porta usb permette di scaricare velocemente i dati delle lavorazioni eseguite ai fini della corretta, semplice e veloce gestione del manuale haccp.

09 COPERCHIO

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

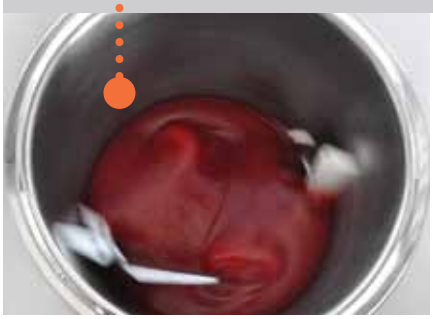
10 TOUCH & TYPE

I molteplici vantaggi del nuovo touch & type della serie TTi, già collaudato nelle altre macchine Valmar, sono presenti nel nuovo Chef crem. Permettono di scegliere la modalità di utilizzo, se il veloce e affidabile touch oppure i tradizionali pulsanti tattili. Dotato di touch-screen da 4,3"pollici con grafica semplice, chiara ed immediata, permette di gestire e monitorare ogni fase delle lavorazioni.

11 PLC

Nuovo sistema di gestione PLC (Controllo Logico Programmabile) attraverso il quale si posso eseguire gli innumerevoli programmi di Chef Cream TTi, molti dei quali personalizzabili. Il pratico e ampio LCD da conto, in forma descrittiva, sul monitor, indicando nel dettaglio l'attività da svolgere in relazione alla fase di lavorazione.

12 FLESSIBILITÀ



Nuovo Chef Cream TTi può produrre fino ad 1/4 della capacità massima, garantendo medesimi standard qualitativi sul prodotto finito delle lavorazioni a pieno carico, proporzionando velocità e consumi. Tale flessibilità è possibile ottenerla grazie alla gestione elettronica del nuovo plc, le resistenze parzializzabili, il bagnomaria di ultima generazione ed il sistema di raffreddamento anti ghiaccio.

Più che multifunzione...

La serie di macchine Chef Cream TTi dispone di oltre 70 programmi utili nelle principali lavorazioni di pasticceria, gelateria e ristorazione che la rendono unica.

13 PROGRAMMI PER LA COTTURA/RAFFREDDAMENTO DELLA CREMA PASTICCERA

13 PROGRAMMI PER LA PASTORIZZAZIONE E IL RAFFREDDAMENTO A +4°C

20 PROGRAMMI COMPLETI PER LAVORAZIONI DI PASTICCERIA

5 PROGRAMMI PER LE SALSE/ VARIEGATI/ GANACHES

4 PROGRAMMI COMPLETI SPECIFICI PER LAVORAZIONI DI RISTORAZIONE

3 PROGRAMMI DI AGITAZIONE, MATURAZIONE ED ESTRAZIONE

1 PROGRAMMA AUTOMATICO PER LA PRODUZIONE DELLO YOGURT

21 PROGRAMMI CUSTOM

Tutti i programmi predefiniti, sono completi, composti sia dalla fase di riscaldamento/cottura/ pastorizzazione e dalla fase di raffreddamento e mantenimento.

Come per tutta la serie TTi anche lo Chef Cream TTi dispone di programmi custom personalizzabili e adattabili dall'operatore in base alle proprie esigenze produttive.

L'agitazione adatta ad ogni lavorazione

Ogni lavorazione, nelle fasi di cottura o di raffreddamento, ha bisogno di un diverso e adatto sistema di agitazione. Grazie al nuovo inverter, installato in tutta la serie TTi, anche lo Chef Cream è in grado di adattarsi alle specifiche lavorazioni quotidiane, gestendo fino ad 8 velocità diverse e a 4 tipologie di miscelazione.

CAPACITÀ, DIMENSIONI E PESO

MODELLO	Dimensioni (mm)			Peso con condensatore ad acqua (kg)		Produzione per ciclo (min-max)
	L Larghezza	P Profondità	H Altezza	Netto	Lordo	
Chef Cream 30 TTi	590	890	1046+100	225	246	7-30
Chef Cream 60 TTi	590	890	1046+100	240	261	15-60
Chef Cream 130 TTi	750	990	1176+100	353	393	35-130

ESTRAZIONE VARIABILE

USB

INFORMAZIONI TECNICHE

MODELLO	Alimentazione elettrica*			Potenza nominale	Consumo medio acqua per ciclo (12°C)****	Condensazione		
	Volt	Hz	Ph	Kw	Litri			
Chef Cream 30 TTi	400	50	3	6.9	190	Acqua	Aria **	Mista aria + acqua ***
Chef Cream 60 TTi	400	50	3	8.2	280	Acqua	Aria **	Mista aria + acqua ***
Chef Cream 130 TTi	400	50	3	13.3	380	Acqua	Aria **	Mista aria + acqua ***

* Altre tensioni e frequenze con sovrapprezzo. Chef Cream 30 TTi e 60 TTi anche in versione monofase.
** 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.
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:
La capacità produttiva può variare a seconda della tipologia di ingredienti utilizzata e alla tipologia di agitazione selezionata.
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