VALMAR

CHEF CREAM T&Ti

PRODUKTY LODOWE

WYROBY CUKIERNICZE

ŻYWNOŚĆ

2nd EDITION

PL

Urządzenie do gotowania kremów TTi

To szczegóły stanowią różnicę, a Valmar ma ich mnóstwo: nie poznasz ich dopóki nie spróbujesz!

Valmar przedstawia urządzenie Chef Cream z serii TTi, wielofunkcyjne, elektroniczne urządzenie najnowszej generacji do gotowania kremów.

Chef Cream TTi pasteryzuje, gotuje, miesza, schładza oraz konserwuje wyroby cukiernicze, lody, czekoladę oraz inne produkty spożywcze. Technologiczne innowacja urządzenia Chef Cream TTi gwarantują najwyższy poziom higieny, łatwą obsługę, szybką produkcję oraz wysoką jakość gotowego produktu.

Chef Cream TTi posiada 70 pełnych automatycznych programów, z których 21 można dostosować do własnych potrzeb. Każdy program posiada temperaturę oraz prędkości mieszania specjalne dla danego produktu. Temperatury oraz procedury można zmieniać aby spełnić wymagania użytkownika.
4,3 calowy wyświetlacz dotykowy posiada jasne oraz intuicyjne ikonki, które ułatwiają kontrolowanie czynności oraz wyświetla informacje dotyczące kolejnego wprowadzania produktów.

Wybór spośród zakresu produktów Chef Cream TTi

- *KLASYCZNE URZĄDZENIA DO GOTOWANIA KREMÓW*
- *KREMY DO CIASTA – SZYBKIE GOTOWANIE*
- *92/95/98°C KREMY DO CIASTA*
- *6 RÓŻNYCH PROGRAMÓW DO KREMÓW*
- *PRODUKTY SZYBKO SIĘ GOTUJĄCE*
- *PRODUKTY WOLNO SIĘ GOTUJĄCE*
- *KREMY W PÓŁPRODUKTACH*
- *KREMY BAVAROIS*
- *DŻEMY OWOCOWE (2 PROGRAMY)*
- *POCHÉ FRUIT*
- *CIASTO PAŻONE*

KREM ORZECHOWY/PISTACJOWY/CZEKOLADOWY

KREM ZABAJONE/CYTRYNOWY/KREMY BUDYNIOWE

OWOCOWA GALARETKA

MUS OWOCOWY

BABKA

BEZA

TIRAMISU

WYTRAWNE CIASTO KRUCHE

PTYSIE

NUGAT MIODOWY-MIGDAŁOWY

KRUCHE CIASTECZKA

WYSOKA PASTERYZACJA MIESZANEK LODÓW 85°C

NISKA PASTERYZACJA 65°C

JOGURT / KREMOWY SEREK

SOS BOLOGNESE/GOTOWANIE RYŻU

SZYBKIE GOTOWANIE ŻYWNOŚCI

DELIKATNE GOTOWANIE PRODUKTÓW

GORĄCA CZEKOLADA

SOS CZEKOLADOWY

GANACHE

ROZPUSZCZANIE CZEKOLADY

POLEWA CZEKOLADOWA

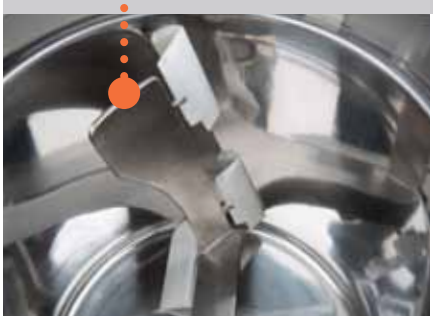
CZEKOLADOWY KREM BUDYNIOWY

Technologiczny oraz efektywny

Chef Cream TTi są niezawodnymi oraz ważnymi urządzeniami, który pozwalają zautomatyzować złożone, wymagające, delikatne oraz nie rzadko drogie procesy. Wiele technologicznych rozwiązań pomaga osiągnąć wyniki o najwyżej efektywności, nawet w przypadku szczególnie delikatnych produktów.

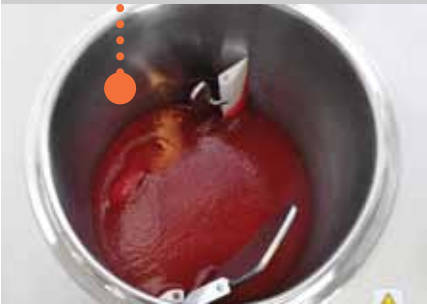
Co czyni urządzenie Chef Cream TTi unikalnym

01 ZBIORNIK



Ogrzewany system do kąpieli wodnej najnowszej generacji zapewnia jednorodną i kontrolowaną temperaturę do 120 °C bez bezwładności cieplnej. Urządzenia grzejące pracują oddzielnie w zależności od ilości produktu. Maksymalne zakresy produkcji, wysoka jakość gotowego produktu oraz oszczędność energii jednocześnie.

02 KONTROLOWANE GOTOWANIE

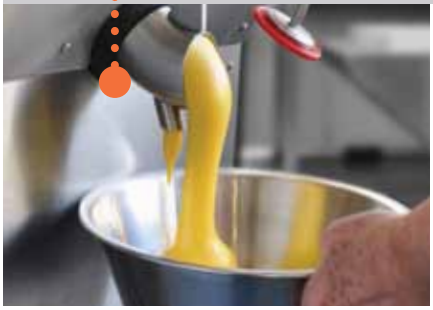


Chef Cream TTi operuje oraz kontroluje za pomocą specjalnych programów temperatury postępu w czasie oraz w prędkości w zależności od danego produktu. Zapobiega to niepotrzebnemu wzrostowi objętości produktu oraz przelaniu spowodowanego nadmiernym ogrzewaniem. Dlatego też ilości przy pełnym załadunku zostały zoptymalizowane w przypadku każdego produktu.

03 CHŁODZENIE I UTRZYMYWANIA

System chłodzenia w kąpieli wodnej oraz system utrzymywania najnowszej generacji zapewniają jednorodną temperaturę oraz kontrolę bez bezwładności cieplnej. System zapobiegający tworzeniu się lodu przy minimalnym ilościach produktu oraz podczas utrzymywania.
System wykrywający oraz sygnalizujący brak zasilania podczas utrzymywania.

04 ZMIENNA ŚREDNICA KORKA DOZUJĄCEGO



Pojedyncza stalowa obudowa, jednolita aby zapewnić doskonały produkt wyjściowy. Podwójne urządzenia zabezpieczające oraz zmienna średnica zapewniająca szybkie i łatwe dozowanie produktów zarówno płynnych jak mieszanki, jak i tych gęstych jak kremy w temperaturze +4°C.
Po każdym dozowaniu nadmiar produktu powraca do zbiornika i jest dalej utrzymywany w najwyższych standardach.

05 MIKSER

Wyposażony w mieszadła, jedyny bez środkowego wała zapewnia jednorodne i ciągłe mieszanie wszelkich składników bez zmieniania tekstury produktu, w szczególności kremów do ciast podczas chłodzenia i utrzymywania.

06 PRZEMIENNIK

Dzięki przemiennikowi dostępne jest 8 różnych prędkości oraz 4 różne procedury mieszania.

07 SYSTEM WIELOJĘZYKOWY

Dzięki nowemu systemowi wielojęzykowemu firmy Valmar, opis krok po kroku każdego programu dostępny jest we wszystkich językach obsługiwanych przez oprogramowanie.

08 CZYSTOŚĆ ORAZ HACCPP

Urządzenie jest łatwe i szybkie do wyczyszczenia dzięki zbiornikowi 0,4 µm (micron) AISI 394. Korek, pokrywa oraz dysze czyszczące są łatwe do zdjęcia. Ponadto dzięki portowi USB można zapisać i ściągnąć zapis wszystkich wykonanych procedur - można łatwo zaktualizować zeszyt HACCP.

09 POKRYWA

Podwójna pokrywa wykonana ze stali, wyposażona w system hydraulicznych tłoków, zapewniają łatwe wprowadzanie produktów nawet w przypadku trwającego procesu. Zgodnie z certyfikatami EC urządzenia nie trzeba zatrzymywać.

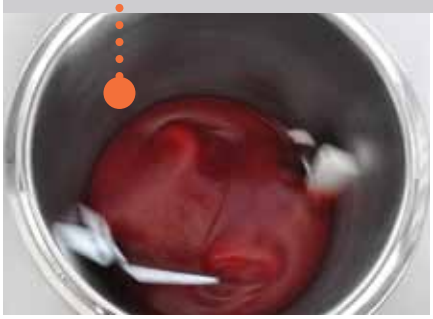
10 TOUCH & TYPE – DOTKNIJ I PISZ

Wiele zalet innowacyjnego systemu dotknij i pisz dostępnego w urządzeniach serii TTi, który z sukcesem został wcześniej wprowadzony w innych urządzeniach Valmar, jest dostępny również w urządzeniu Chef Cream. Użytkownik wybiera, czy będzie korzystać z szybkiego i niezawodnego system obsługiwania dotykowego, czy z tradycyjnego trybu. 4.3" wyświetlacz ma jasne i intuicyjne ikonki, które umożliwiają kontrolowaniu każdego etapu procesu.

11 PLC

Innowacyjny system PLC kontroluje liczne programy urządzenie Chef Cream TTi, z których wiele można dopasować do własnych oczekiwań. Szeroki wyświetlacz LCD szczegółowo pokazuje kroki, które muszą być wykonane w przypadku każdej procedury.

12 ELASTYCZNOŚĆ



Nowe urządzenie Chef Cream TTi produkuje do 1/4 swojego maksymalnego zakresu produkcji przy zachowaniu takiej samej jakości jak w przypadku całkowitego załadunku. Szybkość i konsumpcja odpowiednio się zmieniają.
Taka elastyczność uzyskiwana jest dzięki elektronice innowacyjnego PLC, indywidualnie obsługiwanym urządzeniom grzejącym, najnowszej generacji systemowi kąpieli wodnej oraz systemowi chłodzącemu zapobiegającemu powstawaniu lodu.

Więcej niż wielofunkcyjność...

Co sprawia, że seria urządzeń Chef Cream TTi jest unikatowa, to ponad 70 dostępnych programów dostępnych dla lodów, produktów cukierniczych oraz żywności.

13 PROGRAMÓW DO OGRZEWANIA I CHŁODZENIA KREMÓW DO CIASTA

13 PROGRAMÓW DO PASTERYZOWANIA I CHŁODZENIA W +4°C

20 PEŁNYCH PROGRAMÓW PRZEZNACZONYCH DO CIASTA

5 PROGRAMÓW DO PRZYGOTOWYWANIE SOSÓW

4 PEŁNYCH PROGRAMÓW SPECJALNYCH DO ŻYWNOŚCI

3 PROGRAMY MIESZANIA/DOJRZEWANIA/DOZOWANA PRODUKTÓW

1 AUTOMATYCZNY PROGRAM DO PRODUKCJI JOGURTÓW

21 PROGRAMÓW DOWOLNYCH

Każdy wcześniej ustawiony program jest kompletny i zawiera fazę ogrzewania/gotowania/pasteryzowania oraz chłodzenia i utrzymywania temperatury.

Chef Cream TTi oraz inne urządzenia z serii TTi posiadają programy, które można dostosować zgodnie z potrzebami klienta.

Prawidłowe mieszanie każdego produktu

Każde ogrzewanie oraz chłodzenie wymaga również odpowiedniego mieszania.
Dzięki naszemu innowacyjnemu przemiennikowy zainstalowanemu we wszystkich urządzeniach z serii TTi, również Chef Cream dopasowuje się do każdego procesu, ponieważ działa z 8 różnymi prędkościami oraz z 4 trybami mieszania.

DANE DOT. PRODUKCJI, WYMIARY I WAGA

MODEL	Wymiary (mm)			Waga (razem ze skraplaczem wody) (kg)		Produkcja na cykl L (min-max)
	W Szerokość	D Głębokość	H Wysokość	Waga	Brutto	
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

ZMIENNE PRODUKTU

USB

DANE TECHNICZNE

MODEL	Zasilanie*			Moc znamionowa	Średnie zużycie wody na cykl (12°C)****	Urządzenie skraplające		
	Volt	Hz	Ph	Kw	L			
Chef Cream 30 TTi	400	50	3	6.9	190	Woda	Powietrze **	Powietrze + woda ***
Chef Cream 60 TTi	400	50	3	8.2	280	Woda	Powietrze **	Powietrze + woda ***
Chef Cream 130 TTi	400	50	3	13.3	380	Woda	Powietrze **	Powietrze + woda ***

* Inne napięcia i częstotliwości dostępne za dodatkową opłatą. Chef Cream 30 TTi and 60 TTi dostępny jest również w wersji jednofazowej.
** Wbudowane urządzenie skraplające dostępne za dodatkową opłatą.
Uwaga, waga i wymiary urządzenia wyposażone w dodatkowe sprzęty różni się od danych podanych w tabeli.
*** Wbudowane urządzenie skraplające powietrze + wodę dostępne za dodatkową opłątą.
Uwaga, waga i wymiary urządzenia wyposażone w dodatkowe sprzęty różni się od danych podanych w tabeli.
**** Zużycie wody może się różnić w zależności od temperatury wody.
Za dodatkową opłątą każdy model dostęony jest ze zdalnym kompresorem oraz skraplaczem powietrza.
Uwaga, waga i wymiary urządzenia wyposażone w dodatkowe sprzęty różni się od danych podanych w tabeli.

WSKAZÓWKA
Prędkość produkcji może się wahać w zależności od dobranych składników oraz wybranego trybu mieszania. Wszystkie dane techniczne są przybliżone.
Valmar zastrzega sobie prawo do modyfikowania bez wcześniejszego powiadomienia wszystkich części maszyny.

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

Agnet/Dystrybutor