T&Ti

# Nova serija TTi

2nd EDITION

VALMAR

HR

# Nova serija TTi

Nova serija strojeva za proizvodnju sladoleda i slastica TTi je rezultat Valmarovog tridesetogodišnjeg iskustva u sektoru istraživanja i razvoja.
Nova serija TTi postavlja visoke standarde u vidu kvalitete, tehnologije, konstrukcije, funkcionalnosti i pouzdanosti, ali najvažnija se značajka odnosi na kvalitetu gotovih proizvoda: sladoleda, preljeva, krema, Crème bavarese, mousseva, mješavina, sirupa, deserata, semifreda, granite itd.

Tehnološka kombinacija fokusirana na unapređenje kvalitete proizvoda udovoljava sljedećim zahtjevima:

*> TEHNOLOGIJA REZANJA RUBOVA*

*> POUZDANOST I ČVRSTOĆA*

*> FLEKSIBILNOST I PROIZVODNJA UČINKA*

*> IZVRSTAN OMJER CIJENE/KORISTI*

*> ŠTEDNJA ENERGIJE*

*> OPERACIJE PRIMJERENE KORISNICIMA*

# T&Ti

## asortiman strojeva TTi

# Touch Type & opremljen inverterom

Nova serija strojeva TTije opremljena inverterom koji radi na 9 različitih stupnjeva brzine, od 5 do 10 Hz. Novi softver koji  kontrolira inverter unapređuje kvalitetu proizvoda te u isto vrijeme automatizira i olakšava rad svih slastičara.

Multi P TTi je opremljen s dva invertera: prvi upravlja mješalicom u gornjoj grijaćoj posudi dok drugi upravlja mješalicom donjeg cilindra za hlađenje i smrzavanje smjese.

## *TOUCH (DODIR)*

Strojem se može izravno upravljati pomoću vodootpornog LCD zaslona od 4,3".

## *TYPE (TIPKANJE)*

Strojem se također može upravljati tradicionalnom tipkovnicom, jednostavno, brzo i intuitivno.

Korisnik uvijek može izabrati želi li strojem upravljati dodirnim načinom ili tradicionalnom tipkovnicom.

## *INVERTER*

Ukupan raspon TTi ima elektronički uređaj koji omogućava prilagođavanje brzine rotacije električnog motora postupno i progresivno. Električni motor prilikom rada mijenja brzinu rotacije mješalice s obzirom na različite faze rada poboljšavajući rezultate i štedeći energiju.

T&Ti

# Modeli TTi

01 02 03 04

| | | | |
|---|---|---|---|
| 01 | SNOWYTTi | Vodoravni zamrzivači smjese | Za sladoledne proizvode |
| 02 | MULTY HP TTi | Vodoravan višenamjenski aparat za sladoled | Za sladoledne proizvode, slastičarstvo i ugostiteljstvo |
| 03 | MULTY P TTi | Vodoravne višenamjenske kombinirane jedinice | Za sladoledne proizvode, slastičarstvo i ugostiteljstvo |
| 04 | SMARTY TTi | Vodoravne kombinirane jedinice | Za sladoledne proizvode |

05 06 07 08 09

| | | | |
|---|---|---|---|
| 05 | MULTY VP TTi | Okomite višenamjenske jedinice | Za sladoledne proizvode, slastičarstvo i ugostiteljstvo |
| 06 | SWEETY TTi | Pasterizatori | Za sladoledne proizvode |
| 07 | SWEETY AGE TTi | Posude za sazrijevanje | Za sladoledne proizvode |
| 08 | CHEF CREAM TTi | Višenamjenski aparat za pripremanje kreme | Za sladoledne proizvode, slastičarstvo i ugostiteljstvo |
| 09 | EASY TTi | Vodoravni višenamjenski kompaktni aparati za sladoled | Za sladolede, kafeterije, ugostiteljstvo i posluživanje hrane |

VALMA
Touch Type &

# Tablica - podaci o proizvodu

## *Iznosimo stvarne stope proizvodnje iskazujući ih u težini i volumenu.*

Valmar je izabrao prikazati stope proizvodnje njegovih zamrzivača smjese koristeći dvije jedinice – težinu mješavine i težinu proizvedenog sladoleda, uključujući viškove – to jasno prikazuje stvarne stope proizvodnje svakog pojedinog modela bez brkanja težine i volumena.

### *EASY TTi*

### *VODORAVNI VIŠENAMJENSKI KOMPAKTNI APARATI ZA SLADOLED*

| MODEL | SLADOLED | | | | | | | | CREMOLATA I GRANITA | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Proizvodnja po ciklusu | | | | Proizvodnja po satu | | | | | |
| | Ubačena mješavina (kg) | | Proizveden sladoled (litara) | | Ubačena mješavina (kg) | | Proizveden sladoled (litara) | | Proizvodnja po ciklusu (kg) | |
| | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max |
| EASY 3 TTi Jednofazni | 0,7 | 3 | 1 | 4 | 5 | 18 | 6 | 24 | 1 | 3 |
| EASY 3 TTi HOT&COOL Jednofazni | 0,7 | 3 | 1 | 4 | 5 | 18 | 6 | 24 | 1 | 3 |
| EASY 4 TTi Jednofazni | 0,7 | 4,5 | 1 | 6 | 5 | 27 | 6 | 36 | 1,5 | 4,5 |
| EASY 4 TTi | 0,7 | 4,5 | 1 | 6 | 5 | 27 | 6 | 36 | 1,5 | 4,5 |
| EASY 4 TTi HOT&COOL | 0,7 | 4,5 | 1 | 6 | 5 | 27 | 6 | 36 | 1,5 | 4,5 |

## *SNOWY TTi*

### *VODORAVNI ZAMRZIVAČI SMJESE*

| MODEL | SLADOLED | | | | | | | | CREMOLATA I GRANITA | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Proizvodnja po ciklusu | | | | Proizvodnja po satu | | | | | |
| | Ubačena mješavina (kg) | | Proizveden sladoled (litara) | | Ubačena mješavina (kg) | | Proizveden sladoled (litara) | | Proizvodnja po ciklusu (kg) | |
| | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max |
| SNOWY 5 TTi Jednofazni | 1,5 | 5 | 2 | 7 | 9 | 30 | 12 | 42 | 2 | 5 |
| SNOWY 5 TTi | 1,5 | 5,5 | 2 | 8 | 9 | 33 | 12 | 45 | 2 | 6 |
| SNOWY 7 TTi | 1,5 | 7,5 | 2 | 10,5 | 9 | 45 | 12 | 60 | 3 | 8 |
| SNOWY 12 TTi | 2 | 12,5 | 3 | 17 | 12 | 75 | 18 | 100 | 4 | 13 |
| SNOWY 16 TTi | 3 | 15,5 | 4 | 21 | 18 | 90 | 24 | 130 | 6 | 16 |
| BIG SIZE SNOWY 18 TTi | 3 | 18 | 4 | 25 | 18 | 110 | 24 | 150 | 7 | 18 |
| BIG SIZE SNOWY 27 TTi | 4 | 27 | 6 | 38 | 24 | 160 | 36 | 220 | 10 | 27 |

## *MULTY HP TTi*

### *VODORAVAN VIŠENAMJENSKI APARAT ZA SLADOLED*

| MODEL | SLADOLED | | | | | | | | CREMOLATA I GRANITA | | KREME I PRELJEVI | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Proizvodnja po ciklusu | | | | Proizvodnja po satu | | | | | | | |
| | Ubačena mješavina (kg) | | Proizveden sladoled (litara) | | Ubačena mješavina (kg) | | Proizveden sladoled (litara) | | Proizvodnja po ciklusu (kg) | | Proizvodnja po ciklusu (kg) | |
| | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max |
| MULTY HP 7 TTi | 1,5 | 7,.5 | 2 | 10,5 | 9 | 45 | 12 | 60 | 3 | 8 | 3 | 8 |
| MULTY HP 12 TTi | 2 | 12,5 | 3 | 17 | 12 | 75 | 18 | 100 | 4 | 13 | 5 | 12 |

BILJEŠKA
Kapaciteti se mogu mijenjati ovisno sastojcima koji se upotrebljavaju, temperaturi ili konzistentnosti proizvoda na kraju proizvodnog procesa smrzavanja. Sve navedene specifikacije trebaju se smatrati približnima. Valmar zadržava pravo izmjene svih dijelova za koje smatra da je to potrebno, bez prethodne najave.

## *MULTY P TTi*

### *VODORAVNE VIŠENAMJENSKE KOMBINIRANE JEDINICE*

| MODEL | SLADOLED | | | | | | | | CREMOLATA I GRANITE | | KREME I PRELJEVI | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Proizvodnja po ciklusu | | | | Proizvodnja po satu | | | | | | | |
| | Ubačena mješavina (kg) | | Proizveden sladoled (litara) | | Ubačena mješavina (kg) | | Proizveden sladoled (litara) | | Proizvodnja po ciklusu (kg) | | Proizvodnja po ciklusu (kg) | |
| | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max |
| MULTY P 7 TTi | 1,5 | 7,5 | 2 | 10,5 | 9 | 45 | 12 | 60 | 2 | 7 | 3 | 10 |
| MULTY P 7 TTi + DUAL | 1,5 | 7,5 | 2 | 10,5 | 9 | 45 | 12 | 60 | 2 | 7 | 3 | 10 |
| MULTY P 12 TTi | 2 | 12,5 | 3 | 17 | 12 | 75 | 18 | 100 | 3 | 10 | 5 | 14 |

## *SMARTY TTi*

### *VODORAVNE KOMBINIRANE JEDINICE*

| MODEL | SLADOLED | | | | | | | | CREMOLATA I GRANITA | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Proizvodnja po ciklusu | | | | Proizvodnja po satu | | | | | |
| | Ubačena mješavina (kg) | | Proizveden sladoled (litara) | | Ubačena mješavina (kg) | | Proizveden sladoled (litara) | | Proizvodnja po ciklusu (kg) | |
| | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max |
| SMARTY 3 TTi | 0.7 | 3 | 1 | 4 | 5 | 18 | 6 | 24 | 1 | 3 |
| SMARTY 4 TTi | 0.7 | 4.5 | 1 | 6 | 5 | 27 | 6 | 36 | 1.5 | 4.5 |
| SMARTY 7 TTi | 1.5 | 7.5 | 2 | 10.5 | 9 | 45 | 12 | 60 | 2 | 7 |
| SMARTY 12 TTi | 2 | 12.5 | 3 | 17 | 12 | 75 | 18 | 100 | 3 | 10 |
| SMARTY 16 TTi | 3 | 16.5 | 4 | 23 | 18 | 100 | 24 | 140 | 4 | 15 |

## *MULTY VP TTi*

### *OKOMITE VIŠENAMJENSKE JEDINICE*

| MODEL | SLADOLED | | | | | | | | CREMOLATA I GRANITA | | KREME I PRELJEVI | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Proizvodnja po ciklusu | | | | Proizvodnja po satu | | | | | | | |
| | Ubačena mješavina (kg) | | Proizveden sladoled (litara) | | Ubačena mješavina (kg) | | Proizveden slado-led (litara) | | Proizvodnja po ciklusu (kg) | | Proizvodnja po ciklusu (kg) | |
| | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max |
| MULTY VP 7 TTi | 2 | 7 | 2 | 10 | 12 | 42 | 16 | 60 | 3 | 6 | 3 | 10 |
| MULTY VP 12 TTi | 3 | 12 | 3 | 17 | 18 | 72 | 24 | 100 | 5 | 10 | 5 | 14 |

## *SWEETY TTi*

### *PASTERIZATORI*

| MODEL | Kapacitet posude | |
|---|---|---|
| | litara | |
| | Min | Max |
| SWEETY 60 TTi | 20 | 60 |
| SWEETY 130 TTi | 40 | 125 |
| BIG SIZE SWEETY 180 TTi | 60 | 175 |

BILJEŠKA
Sve navedene specifikacije trebaju se smatrati približnima. Valmar zadržava pravo izmjene svih dijelova za koje smatra da je to potrebno, bez prethodne najave.

## SWEETY AGE TT

### POSUDE ZA SAZRIJEVANJE

| | MODEL | Kapacitet posude | |
|---|---|---|---|
| | | litara | |
| | | Min | Max |
| | SWEETY AGE 60 TT | 20 | 60 |
| | SWEETY AGE 130 TT | 40 | 125 |
| BIG SIZE | SWEETY AGE 180 TT | 60 | 175 |

BILJEŠKA
Sve navedene specifikacije trebaju se smatrati približnima. Valmar zadržava pravo izmjene svih dijelova za koje smatra da je to potrebno,bez prethodne najave.

## CHEFCREAM

### VIŠENAMJENSKI APARAT ZA PRIPREMANJE KREME

| | MODEL | Proizvodnja po ciklusu | |
|---|---|---|---|
| | | kg | |
| | | Min | Max |
| | CHEF CREAM 30 TTi | 7 | 30 |
| | CHEF CREAM 60 TTi | 15 | 60 |
| BIG SIZE | CHEF CREAM 130 TTi | 35 | 130 |

BILJEŠKA:
Brzina proizvodnje može se mijenjati ovisno o sastojcima koji se upotrebljavaju te ovisno o odabranom načinu miješanja.
Sve navedene specifikacije trebaju se smatrati približnima. Valmar zadržava pravo izmjene svih dijelova za koje smatra da je to potrebno, bez prethodne najave.

# VALMAR COMBISYSTEM®

*Izaberite Vaš savršeni zamrzivač smjese…*
*za bilo koji recept, princip rada i količinu!*

## *VALMAR COMBISYSTEM® PROS*

Brzina smrzavanja omogućava vodi da mikrokristalizira te tako omogući:

- manje hladnoće na nepcu
- sprječavanje brzog topljenja sladoleda
- fina i glatka struktura
- vrlo kremast sladoled.

Kremast i špatulom lako obradiv sladoled proizlazi iz ravnoteže postignute prilikom smrzavanja i procesa inkorporiranja zraka te se tako proizvodi sladoled otporniji na topljenje s velikim viškovima.

Novi Valmarov COMBISYSTEM® je kombinacija različitih mogućnosti u cilju proizvodnje raznolikog sladoleda automatskim prilagođavanjem specifičnim procesnim zahtjevima (hlađenje i smrzavanje smjese).

Veća količina zraka umiješana u sladoled za proizvod znači:
- manje hladnoće na nepcu
- sprječavanje brzog topljenja sladoleda
- sladoled otporniji na topljenje, pogotovo u kornetu
- postizanje značajnog porasta volumena gotovog sladoleda uz jednaku težinu i recepte korištene kod prethodnih modela strojeva.

Fleksibilne stope proizvodnje do 20 % maksimalnog kapaciteta za savršene posude za smrzavanje sladoledne smjese prema električki upravljanom rashladnom sustavu i sustavu miješanja.

# *Valmar* COMBISYSTEM®

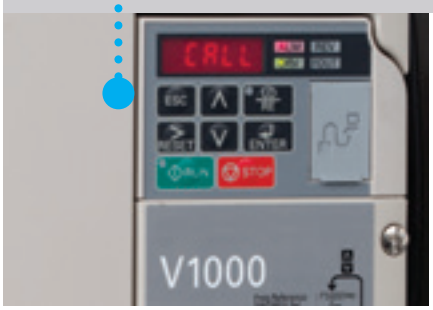
## *Izvanredna kvaliteta ovisi o pojedinim detaljima*

### 01 *SOFTVER I PLC*

Softver automatski kontrolira programe Valmar COMBISYSTEM® pomoću PLC-a. PLC je mozak stroja i kontrolira sve procese preko digitalnog i analognog integriranog kružnog toka.

### 02 *TOUCH & TYPE (DODIRNI I TIPKAJ)*

Korisnik može uvijek izabrati upravljanje strojem dodirnim načinom ili tradicionalnom tipkovnicom. LCD zaslon osjetljiv na dodir od 4.3" ima jasne i intuitivne ikone koje omogućuju upravljanje i praćenje radne faze, komunicirajući s korisnikom kako bi pojednostavili sve prednosti Valmar COMBISYSTEM®-a.




### 03 *INVERTER ZA SMRZAVANJE SMJESE I IZBACIVANJE PROIZVODA*

Inverter za rotaciju mješalice s 9 različitih brzina, od 5 do 70 Hz. Inverter kontroliran pomoću PLC-a se prilagođava idealnoj brzini rotacije ovisno o količini i svojstvima mješavine te o sastojcima i njihovoj formulaciji mješavine. Nadalje, program automatski i progresivno prilagođava brzinu izlaznih proizvoda.

## 04 DIZAJN CILINDRA

Cilindar je dizajniran i testiran kako bi osigurao savršenu kombinaciju u smislu provedbe hlađenja, smrzavanja i brzine mikrokristalizacije i optimizirane inkorporacije zraka.

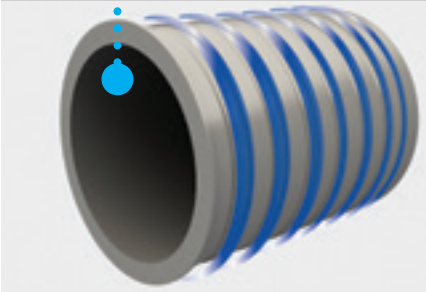
## 05 MIJEŠALICA®

Poseban dizajn helikoidne miješalice s oštricom promjenjive konvergencije te visoko kvalitetni strugači: ovo su samo neka od svojstava koja obilježavaju novu mješalicu serije TTi. Savršeno smrzavanje smjese je rezultat sustavnog i ujednačenog razmazivanja sladoleda po cijeloj površini cilindra, što dovodi do izbjegavanja prekomjernog smrzavanja sladoleda na oštricama ili u sredini cilindra.

## 06 STRUGAČI®

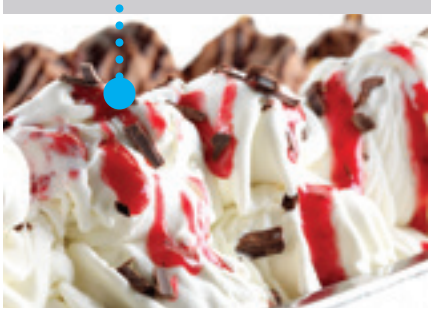
Efekt struganja na površini cilindra rezultira ekstremno visokim stupnjem učinkovitosti zagrijavanja kao i velikom uštedom energije zbog čvrstoće materijala od kojih su izrađeni strugači, njihovog posebnog nagiba prema točki dodira i specifične opruge velike pouzdanosti.

## 07 SUSTAV IZRAVNOG ŠIRENJA



Sustav izravnog širenja rashladnog plina na probušeni spiralni cilindar za smrzavanje smjese koji ima progresivni promjenjiv omjer za optimiziranje rashladnih performansi na cijeloj površini cilindra.

## 08 PROVJERA KONZISTENTNOSTI SLADOLEDA



Provjera konzistentnosti sladoleda se izvodi pomoću mjerenja momenta (obrtne sile) miješalice u N, mjerenja temperature plina kao i vaganja sladoleda unutar cilindra.
Zahvaljujući ovoj tehnološkoj inovaciji željena tekstura sladoleda se održava neovisno o receptu.

T&Ti

# *Inovativne značajke serije TTi*

## 01 POUZDANOST

Pouzdanost Valmarovih proizvoda proizlazi iz dugoročnog iskustva poduzeća i upotrebe vrhunskih materijala u pažljivim konstrukcijskim metodama. To je i razlog zbog kojeg u Valmaru sami proizvode sve dijelove od kojih se njihovi strojevi sastoje.

## 02 PROIZVODNA STOPA

Proizvodne stope su najupitnije i najviše zbunjujuće informacije jer se sladoled može mjeriti u kilogramima i litrama. Valmar jasno i strogo određuje proizvodne stope na podatkovnoj tablici tako da se ne mogu interpretirati različito s obzirom na okolnosti: proizvodne stope su izražene u kilogramima mješavine prije smrzavanja smjese, u litrama proizvedenog sladoleda nakon procesa smrzavanja smjese i inkorporiranja zraka, obje stavke i po ciklusu i po satu. Svi podaci prikazuju stvarne proizvodne stope i rezultiraju savršeno kremoznim sladoledom, otpornijim na topljenje.

## 03 SVESTRANOST

Prednosti koje proizlaze iz zadovoljavanja različitih količinskih zahtjeva bez negativnih učinaka na kvalitetu ili koje proizlaze iz odgovarajuće potrošnje vode i energije, te koje utječu na količinu stvarno proizvedenih proizvoda rezultiraju u efektivnoj dodanoj vrijednosti koja se pripisuje vrhunskim karakteristikama nove serije Valmarovih TTi strojeva. Asortiman strojeva ima proizvodnu raznolikost od 80 % maksimalne količine, što znači da mogu proizvoditi od minimalnih 20 % njihovog maksimalnog proizvodnog kapaciteta.

## 04 PRILAGODLJIVOST KORISNIKU (USER FRIENDLY)

Korisnik je onaj koji bira hoće li rukovati strojem preko detaljnijeg Touch načina (moda) i/ili pomoću detaljnijeg dodirnog načina i/ili pomoću tradicionalnih gumba u načinu tipkanja. Oba načina upravljanja se mogu sustavno koristiti.

## 05 JAMSTVO

Valmarovo jamstvo na njihove proizvode se može produžiti do tri godine. To dokazuje Valmarovo samopouzdanje u kvalitetnu izradu i pouzdanost svojih strojeva.

## 06 ERGONOMSKA KONSTRUKCIJA

Nova serija TTi je razvijena kako bi omogućila i poduprla rad korisnika: najviše su vrijednosti optimizirane kako bi se minimizirala opterećenja, pogotovo u strojevima s gornjim punjenjem. Svi su čelični dijelovi obrađeni i zaobljeni kako bi se izbjegle ozljede.

## 07 POSTUPCI ČIŠĆENJA I PRANJA

Svi dijelovi strojeva iz serija TTi koji zahtijevaju pranje su brzo i lako dostupni zahvaljujući mlaznici koja se može uvući. Pasterizator je opremljen s dva sustava pranja: jedan je smješten unutar posude dok drugi djeluje automatski i jamči najviši stupanj higijene ispirući slavinu kojom se mješavina izlijeva u posudu.

## 08 DALJINSKO UPRAVLJANJE

Softverske usluge i dijagnoze stroja iz nove serije TTi kao što su opcijski daljinski način ili upravljanje pomoću memorijskog uređaja dostupne su na zahtjev.

T&Ti

# Patenti TTi

01 Odstranjiv sigurnosni štitnik na lijevku za punjenje.

02 Sustav brzog pričvršćivanja i osiguravanja strugača na miješalicu.

03 Dvostruki poklopac sa sustavom otvaranja pokretan pomoću servo-pokretanih klipova.

04 Miješalica zagrijavajuće posude je opremljena suprotnim mikserom kako bi se izbjegao centrifugalni učinak te osiguralo savršeno i brzo raspršivanje sastojaka. (Multy P i Smarty).

05 Miješalica za sustavno i kontinuirano miješanje mješavine/sladoleda od dna do vrha i suprotno. (Simply i Multy VP).

06 Dvostruki poklopac opremljen azaštitom protiv prskanja. (Simply i Multy VP)

07 Sustav ulazno/izlazne sladoledne giljotine. (Simply i Multy VP)

08 Helikoidalna miješalica, promjenjiva konvergencija. *

09 Vanjski način rukovanja sa slavinom sa širokim promjerom i sustav otvaranja/zatvaranja. (Multy P)*

10 Valmarov sustav brzog pranja za automatsko čišćenje spremnika. Nije potreban rukovatelj uređajem (Sweety TTi).

11 Miješalica visokih radnih značajki za savršeno čvrsto raspršivanje sastojaka i kod gustih mješavina (Chef Cream TTi).

*patentna aplikacija u tijeku

# Međunarodni softver TTi

*Više od 30 jezika za cijeli asortiman strojeva, izaberite vaš:*

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 01 | ENGLISH | 06 | PORTUGUES | 11 | SLOVENŠČINA |
| 02 | ITALIANO | 07 | العربية | 12 | SUOMI |
| 03 | DEUTSCH | 08 | HRVATSKI | 13 | SVENSKA |
| 04 | FRANCE | 09 | NEDERLANDS | 14 | TÜRKÇE |
| 05 | ESPANOL | 10 | POLSKI | 15 | РУССКИЙ |

16 中国的
17 .....
18 .....
19 .....
20 .....
21 .....
22 .....
23 .....
24 .....
25 .....
26 .....
27 .....
28 .....
29 .....
30 .....
31 .....
32 .....
33 .....
34 .....
35 .....

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

Ovlašteni distributer:

Ovlašteni distributer:
HIGIS d.o.o.
Rupa 22 , 51 214 Šapjane
tel 00 385 51 732 220
fax 00 385 51 732 233
e-mail: higis@higis.hr
www.higis.hr