T&Ti

La nuova serie TTi

2nd EDITION

VALMAR

IT

La nuova serie TTi

La nuova serie di macchine per gelateria e pasticceria TTi nasce dall'evoluzione, la ricerca e l'esperienza maturata in questi trent'anni da Valmar, arrivando ad ottenere elevati standard qualitativi, tecnologici, costruttivi, funzionali e di affidabilità, con il risultato di avere una qualità assoluta nei prodotti finiti, siano essi gelato, salse, creme, bavaresi, mousse, miscele, sciroppi, dessert, semifreddi, granite, ecc.

Una sintesi tecnologica finalizzata all'innalzamento qualitativo delle lavorazioni eseguite attraverso i seguenti requisiti:

- *> TECNOLOGIA INNOVATIVA*
- *> AFFIDABILITÀ E ROBUSTEZZA*
- *> FLESSIBILITÀ E CAPACITÀ PRODUTTIVA*
- *> OTTIMO RAPPORTO COSTO/BENEFICIO*
- *> RISPARMIO ENERGETICO*
- *> FACILITÀ ED IMMEDIATEZZA DI UTILIZZO*

Il significato di TTi

Touch Type & con inverter

La nuova serie di macchine TTi è dotata di inverter, con nove velocità, con una potenza che va da un minimo di 5 fino ad un massimo di 70 Herz, e grazie al nuovo software è possibile migliorare la qualità dei prodotti ottenuti, automatizzando e semplificando l'attività operativa.
Nel modello Multy P TTi sono presenti due inverter: uno per l'agitatore della vasca di riscaldamento superiore ed il secondo per l'agitatore del cilindro di raffreddamento e mantecazione inferiore.

TOUCH

È possibile azionare i comandi della macchina direttamente sullo schermo impermeabile da 4,3" pollici a LCD (Liquid Cristal Display, visualizzatore a cristalli liquidi).

TYPE

I medesimi comandi possono essere azionati anche attraverso la tastiera rapida tradizionale a pressione tattile, in modo immediato.
L'utente ha la possibilità di scegliere in ogni momento quale tipologia di comandi utilizzare, se il Touch o il tradizionale Type.

INVERTER

Presente su tutta la serie TTi, è l'apparato elettronico che permette di variare in modo progressivo e graduale la velocità di rotazione del motore elettrico, che a sua volta determina la velocità di rotazione dell'agitatore, permettendo quindi di ottimizzare le lavorazioni e i risultati, con risparmio energetico.

I modelli TTi

01 02 03 04

01	SNOWYTTi	Mantecatori orizzontali	Per gelateria
02	MULTY HP TTi	Mantecatori orizzontali multifunzionali	Per gelateria, pasticceria e ristorazione
03	MULTY P TTi	Macchine multifunzionali combinate orizzontali	Per gelateria, pasticceria e ristorazione
04	SMARTY TTi	Macchine combinate orizzontali	Per gelateria

05 06 07 08 09

05	MULTY VP TTi	Macchine multifunzionali verticali	Per pasticceria, gelateria e ristorazione
06	SWEETY TTi	Pastorizzatori	Per gelateria
07	SWEETY AGE TTi	Tini di maturazione	Per gelateria
08	CHEF CREAM TTi	Cuocicrema	Per pasticceria, gelateria e ristorazione
09	EASY TTi	Mantecatori orizzontali da banco e multifunzionali	Per gelateria, pasticceria, ristorazione e bar

VALMA
Touch Type &

Informazioni tecniche

Capacità produttiva

L'indicazione delle capacità produttive dei mantecatori, nelle due unità di misura: peso miscela e volume gelato prodotto finito con aria incorporata, permette di identificare la capacità produttiva dei modelli, senza "giocare" sulla differenza peso/volume.

Espressione delle quantità sia in termini di peso che di volume

EASY TTi

MANTECATORI ORIZZONTALI DA BANCO E MULTIFUNZIONALI

MODELLO	GELATO								CREMOLATA E GRANITA	
	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
EASY 3 TTi monofase	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3
EASY 3 TTi HOT&COOL monofase	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3
EASY 4 TTi monofase	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

MANTECATORI ORIZZONTALI

MODELLO	GELATO								CREMOLATA E GRANITA	
	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
SNOWY 5 TTi monofase	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

MANTECATORE ORIZZONTALI MULTIFUNZIONE

MODELLO	GELATO								CREMOLATA E GRANITA		CREME E SALSE	
	Produzione per ciclo				Produzione oraria							
	Kg miscela introdotta		Litri gelato prodotto finito		Kg miscela introdotta		Litri gelato prodotto finito		Kg produzione per ciclo		Kg produzione per ciclo	
	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

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.

MULTY P TTi

MACCHINE MULTIFUNZIONALI COMBINATE ORIZZONTALI

MODELLO	GELATO								CREMOLATA E GRANITA		CREME E SALSE	
	Produzione per ciclo				Produzione oraria							
	Kg miscela introdotta		Litri gelato prodotto finito		Kg miscela introdotta		Litri gelato prodotto finito		Kg produzione per ciclo		Kg produzione per ciclo	
	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

MACCHINE COMBINATE ORIZZONTALI

MODELLO	GELATO								CREMOLATA E GRANITA	
	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
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

MACCHINE MULTIFUNZIONALI VERTICALI

MODELLO	GELATO								CREMOLATA E GRANITA		CREME E SALSE	
	Produzione per ciclo				Produzione oraria							
	Kg miscela introdotta		Litri gelato prodotto finito		Kg miscela introdotta		Litri gelato prodotto finito		Kg produzione per ciclo		Kg produzione per ciclo	
	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

PASTORIZZATORI

MODELLO	Capacità vasca	
	Litri	
	Min	Max
SWEETY 60 TTi	20	60
SWEETY 130 TTi	40	125
BIG SIZE SWEETY 180 TTi	60	175

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.

SWEETY AGE TT

TINI DI MATURAZIONE

	MODELLO	Capacità vasca Litri Min	Capacità vasca Litri Max
	SWEETY AGE 60 TT	20	60
	SWEETY AGE 130 TT	40	125
BIG SIZE	SWEETY AGE 180 TT	60	175

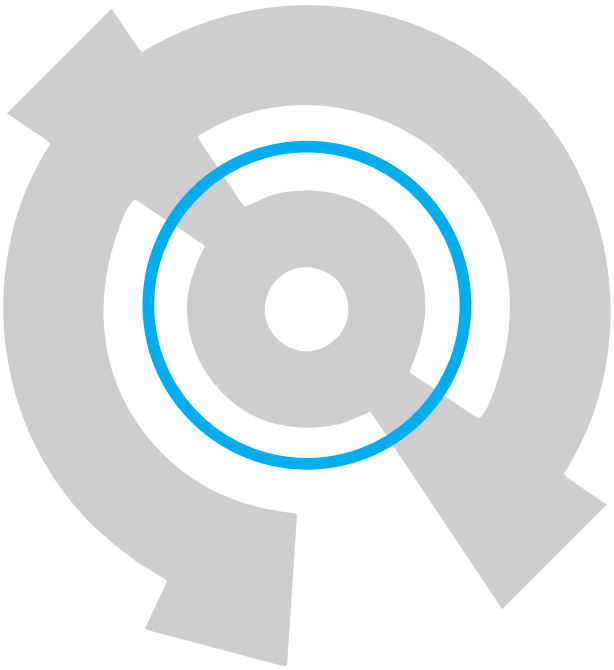
NOTA:
Le informazioni tecniche riportate hanno solamente valore indicativo.
Valmar si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche necessarie senza preavviso.

CHEFCREAM

CUOCICREMA

	MODELLO	Produzione per ciclo Kg Min	Produzione per ciclo Kg Max
	CHEF CREAM 30 TTi	7	30
	CHEF CREAM 60 TTi	15	60
BIG SIZE	CHEF CREAM 130 TTi	35	130

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 COMBISYSTEM®

Scegli la tua mantecazione ideale... per ogni ricetta, condizione e quantità!

QUALI SONO I VANTAGGI DI VALMAR COMBISYSTEM®

Velocità di congelamento per una micro-cristallizzazione dell'acqua che contribuisce ad ottenere:

- meno freddo al palato;
- gelato più asciutto;
- struttura fine e liscia;
- gelato più cremoso.

Cremosità e spatolabilità del gelato: grazie all'equilibrio che si crea, nella contestuale fase di congelamento ed incorporamento dell'aria, ottenendo un gelato molto asciutto che trattiene tutta l'aria incorporata.

Il nuovo sistema Valmar COMBISYSTEM® rappresenta un insieme di soluzioni tecnologiche innovative, ognuna delle quali contribuisce in modo complementare ma diverso all'ottenimento di un prodotto gelato finito, adattandosi automaticamente alle specifiche esigenze di lavorazione, raffreddamento e mantecazione.

Maggiore incorporamento d'aria per un gelato che diventa:

- meno freddo al palato;
- più asciutto;
- con una maggiore resistenza allo scioglimento, soprattutto sul cono;
- permette un notevole incremento del volume vendibile a parità di peso e ricetta.

Flessibilità di produzione: può produrre fino al 20% della capacità massima, garantendo un gelato mantecato sempre in modo ottimale, grazie alla gestione elettronica del sistema di raffreddamento e contestuale agitazione.

Valmar COMBISYSTEM®

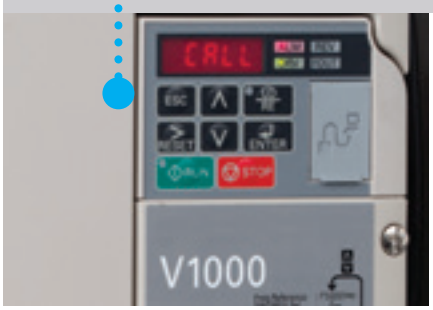
Un insieme importante inizia da un dettaglio preciso

01 *SOFTWARE E PLC*

Il software, attraverso il PLC (Controllore Logico Programmabile) permette di gestire automaticamente i programmi, in quanto è un sistema integrato digitale ed analogico di tutti i processi.

02 *TOUCH & TYPE*

Offre la possibilità di scegliere quale tipologia di comandi utilizzare, se Touch o il tradizionale Type. Il touchscreen 4,3" pollici è dotato di grafica semplice, chiara ed immediata, permette di gestire e monitorare ogni fase delle lavorazioni.



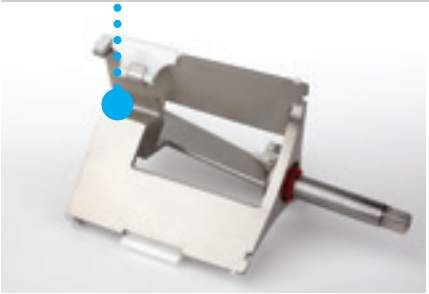
03 *INVERTER*

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

04 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 perfetta fra resa frigorifera, velocità di congelamento e micro-cristallizzazione dell'acqua, ed ottimizzazione dell'incorporamento d'aria.

05 AGITATORE®

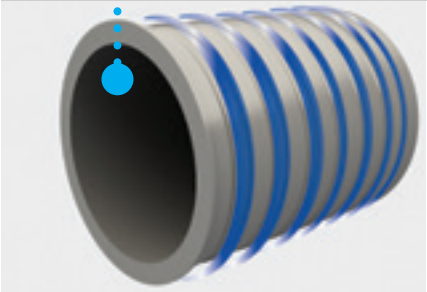


Il disegno particolare, l'inclinazione elicoidale a convergenza variabile delle pale, i raschianti ad alta efficienza sono solo alcuni dei particolari che differenziano il nuovo agitatore della serie TTi, permettendo di ottenere una ideale mantecazione grazie alla capacità di movimentazione sistematica 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).

06 RASCHIANTI®

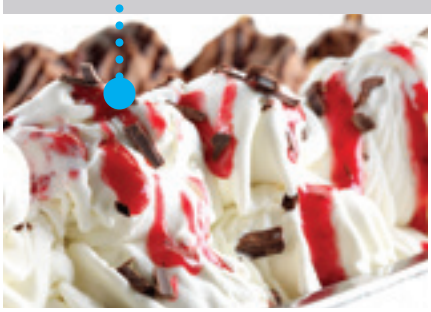
La particolare resistenza del materiale con il quale sono costruiti, dotato di certificazione CE per uso alimentare, sommata alla specifica inclinazione sul punto di contatto del cilindro e all'esclusiva molla ad alta resistenza, permette un effetto raschiante sulla superficie del cilindro con un'alta efficienza termica ed un notevole risparmio energetico.

07 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.

08 ESTRAZIONE FACILE



Attraverso il nuovo sistema di chiusura a ghigliottina brevettato da Valmar, non solo l'estrazione del gelato risulta estremamente agevole e facile, prestandosi ad innumerevoli decorazioni della vaschetta, ma la novità assoluta è la pulizia del cilindro ed agitatore a fine estrazione, permettendo di lavorare in sequenza colore e sapore senza sovrapposizioni aromatiche o lavaggi di macchina frequenti.

T&Ti

Le innovazioni della serie TTi

01 AFFIDABILITÀ

L'affidabilità dei prodotti Valmar nasce dall'esperienza acquisita e dall'utilizzo di materiali di alta qualità, dedicando cura ed attenzione ai metodi costruttivi. Per questo tutti i componenti delle macchine vengono prodotti all'interno dell'azienda.

02 CAPACITÀ PRODUTTIVA

Le capacità produttive sono il dato più facilmente confutabile ed omissibile, perché il gelato può essere misurato in kg o in litri. Valmar ha scelto trasparenza e rigore, per questo le capacità produttive riportate sulle schede prodotto non sono interpretabili a seconda delle circostanze, in quanto sono espresse in kg miscela, prima della mantecazione, in litri gelato a prodotto finito, a mantecazione conclusa con aria incorporata, sia per ciclo, che su base oraria. Tutti i dati corrispondono a capacità produttive effettive, con gelato perfettamente asciutto e cremoso.

03 VERSATILITÀ

Produrre il necessario quando serve, senza mai penalizzare la qualità del prodotto finito, proporzionando consumi idrici e assorbimenti elettrici alle quantità effettivamente realizzate, rappresenta un valore aggiunto, funzionale ed economico, al vertice della propria categoria. La nuova serie TTi di Valmar ha una versatilità di produzione dell'80% della quantità massima, ossia può produrre da un minimo del 20%.

04 SEMPLICITÀ DI UTILIZZO

È facoltà dell'operatore scegliere con quale tipologia di tastiera preferisce lavorare: quella Touch più ricca di dettagli e/o la tradizionale Type a pulsanti. Si possono utilizzare entrambe le tastiere in modo sistematico.

05 GARANZIA

Valmar offre la possibilità di estendere la garanzia sui propri prodotti fino a 3 anni. Questa scelta sta a dimostrare la sicurezza sulla qualità costruttiva e affidabilità delle proprie macchine.

06 ERGONOMIA

La nuova serie TTi è stata sviluppata al fine di rendere più agevole e meno faticoso il lavoro: le altezze sono state ottimizzate per limitare al massimo il peso di sollevamento, soprattutto nelle macchine con caricamento dall'alto; tutti gli elementi d'acciaio sono lavorati e stondati per evitare infortuni.

07 PULIZIA E LAVAGGIO

Le macchine della serie TTi sono dotate di doccetta di lavaggio estendibile a scomparsa, per lavare in modo veloce e semplice tutti i punti della macchina. Nel caso del pastorizzatore troviamo un doppio sistema di lavaggio, uno interno alla vasca e l'altro automatico che ad ogni prelievo di miscela risciacqua il rubinetto nel quale la stessa è passata, garantendo la massima igiene.

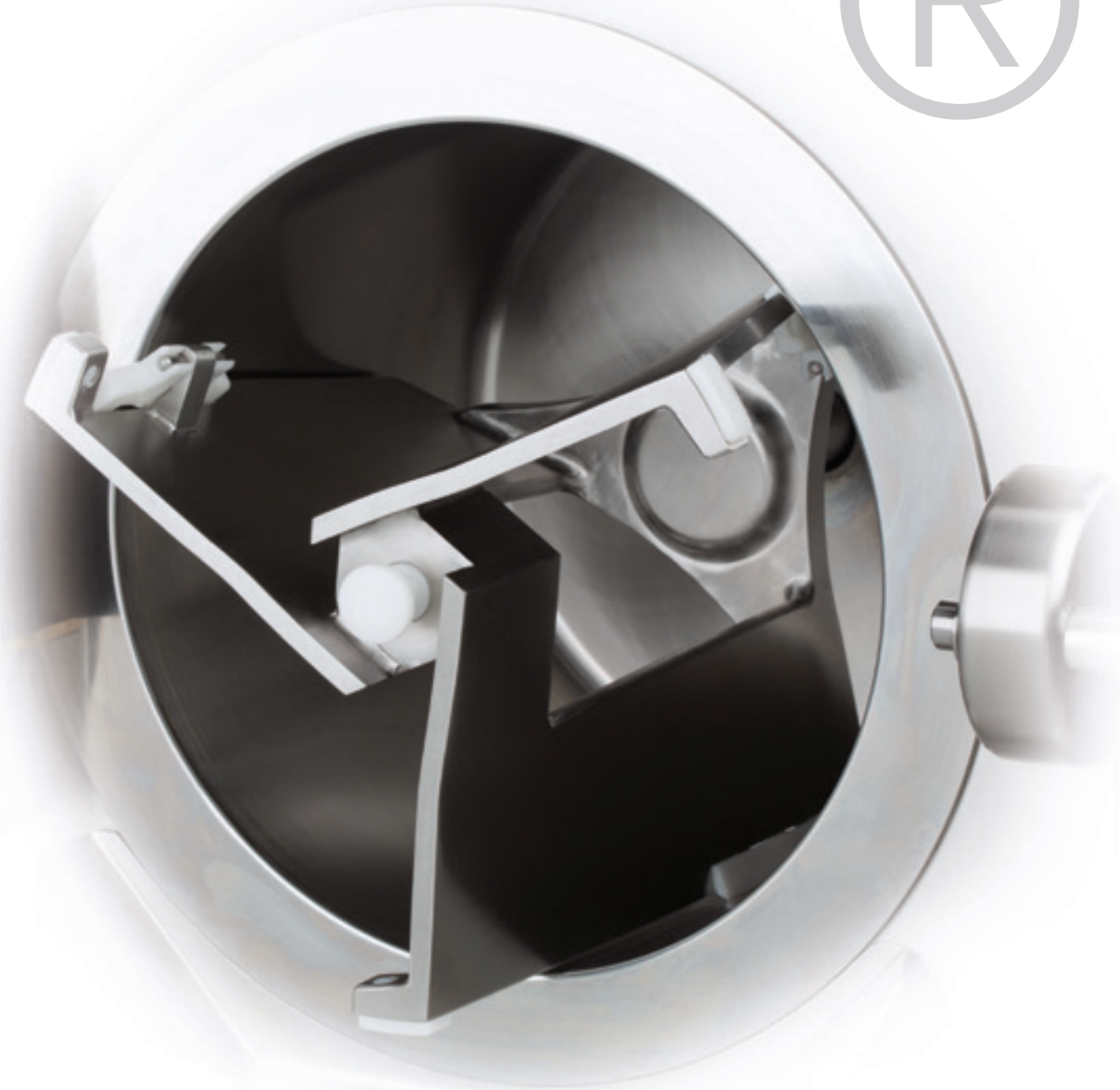
08 ASSISTENZA IN REMOTO

Grazie all'elettronica della nuova serie TTi è possibile richiedere come optional, l'assistenza software e diagnosi funzionale delle macchine in remoto o con chiavetta di memoria.

T&Ti

I brevetti della nuova serie TTi

®



01 Griglia di protezione removibile su tramoggia di carico.

02 Sistema di fissaggio veloce dai raschianti agli agitatori.

03 Doppio coperchio con sistema di apertura servo-assistita con pistoni.

04 Agitatore vasca riscaldamento dotato di contro miscelatore per evitare l'effetto centrifugo, e garantire una perfetta e rapida dispersione degli ingredienti. (Multy P e Smarty)

05 Agitatore con movimentazione della miscela-gelato dal basso verso l'alto e viceversa, in modo sistematico e continuo. (Multy VP)

06 Doppio coperchio con sistema anti spruzzo. (Multy VP)

07 Sistema di chiusura-apertura dell'uscita del gelato a ghigliottina. (Multy VP)

08 Agitatore elicoidale a convergenza variabile. *

09 Passaggio esterno con rubinetto di grande diametro e sistema di apertura-chiusura dei flussi. (Multy P)*

10 Valmar Fast Clean, il sistema di lavaggio, permette la pulizia automatica della vasca, senza l'intervento dell'operatore. (Sweety TTi)

11 Agitatore ad alta funzionalità garantisce la perfetta dispersione di tutti gli ingredienti solidi anche nelle lavorazioni più dense (Chef Cream TTi)

*brevetto in attesa di conferma

Il software internazionale

Oltre 30 lingue disponibili per tutta la serie, scegli la tua

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

Rivenditore/Concessionario