T&Ti

Nueva serie TTi

2nd EDITION

VALMAR

ES

Nueva serie TTi

La serie de máquinas para heladería y pastelería TTi nace de la evolución, la investigación y la experiencia adquirida por Valmar en los últimos 30 años de actividad. Hoy día, la nueva serie TTi propone máquinas de elevados estándares cualitativos, tecnológicos, constructivos, funcionales y de máxima fiabilidad, aunque el aspecto principal se concentra en la calidad de los productos acabados: helados, salsas, cremas, cremas bávaras, mousse, mezclas, siropes, postres, tartas heladas, semifríos, granizados, etc.

Una síntesis tecnológica destinada a aumentar la calidad de los procesos a través de la aplicación de los siguientes requisitos:

- *> TECNOLOGÍA INNOVADORA*
- *> FIABILIDAD Y RESISTENCIA*
- *> FLEXIBILIDAD Y CAPACIDAD PRODUCTIVA*
- *> ÓPTIMA RELACIÓN COSTE/BENEFICIO*
- *> AHORRO ENERGÉTICO*
- *> FACILIDAD Y RAPIDEZ DE USO*

El significado de TTi

Touch Type & con inversor

La nueva serie de máquinas TTi está equipada con inversor, dispone de nueve velocidades distintas, de un mínimo de 5 a un máximo de 70 Hz.

El nuevo software de gestión del inversor permite mejorar la calidad de los productos obtenidos, automatizando y simplificando la actividad operativa del artesano heladero. El modelo Multy P TTi instala dos inversores: uno para el agitador de la cuba de calentamiento superior y el segundo para el agitador del cilindro de enfriamiento y mantecación inferior.

TOUCH

Ofrece la posibilidad de accionar los mandos de la máquina directamente desde el display de pantalla impermeable de 4,3" de LCD (Liquid Cristal Display), visualizador de cristales líquidos.

TYPE

Ofrece la posibilidad de accionar los mismos mandos, también mediante el teclado rápido tradicional de presión táctil, de manera simple, inmediata y rápida.
El usuario puede elegir en cualquier momento el tipo de mandos que puede usar: el Touch o el tradicional Type.

INVERSOR

Presente en toda la serie TTi, es el aparato electrónico que permite variar en modo progresivo y gradual la velocidad de rotación del motor eléctrico que, a su vez, determina la velocidad de rotación del agitador, permitiendo así optimizar los procesos de elaboración y los resultados, con ahorro de energía.

Los modelos de TTi

01 02 03 04

01	SNOWYTTi	Mantecadoras horizontales	Para heladería
02	MULTY HP TTi	Mantecadoras horizontales multifunción	Para pastelería, heladería y restauración
03	MULTY P TTi	Máquinas multifunción combinadas horizontales	Para pastelería, heladería y restauración
04	SMARTY TTi	Máquinas combinadas horizontales	Para heladería

05 06 07 08 09

05	MULTY VP TTi	Máquinas multifunción verticales	Para pastelería, heladería y restauración
06	SWEETY TTi	Pasteurizadores	Para heladería
07	SWEETY AGE TTi	Cubas de maduración	Para heladería
08	CHEF CREAM TTi	Cuececrema multifunción	Para pastelería, heladería y restauración
09	EASY TTi	Mantecadoras horizontales compactas y multifunción	Para heladería, cafetería, pastelería y restauración

VALMA
Touch Type &

Información técnica

Declaramos la capacidad productiva real

Valmar indica las capacidades productivas de sus máquinas mantecadoras en las dos unidades de medida: peso de la mezcla y volumen del helado artesanal producido terminado con aire incorporado; permite identificar la capacidad productiva real de sus modelos de modo claro y transparente, sin "jugar" con las diferencias entre peso y volumen.

se indican las cantidades en valores de peso y de volumen

EASY TTi

MANTECADORAS HORIZONTALES COMPACTAS Y MULTIFUNCIÓN

MODELO	HELADO ARTESANAL								CREMOLATA Y GRANIZADO	
	Producción por ciclo				Producción horaria					
	Kg mezcla introducida		Litros helado producto terminado		Kg mezcla introducida		Litros helado producto terminado		Kg producción por ciclo	
	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx
EASY 3 TTi monofásico	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3
EASY 3 TTi HOT&COOL monofásico	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3
EASY 4 TTi monofásico	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

MANTECADORAS HORIZONTALES

MODELO	HELADO ARTESANAL								CREMOLATA Y GRANIZADO	
	Producción por ciclo				Producción horaria					
	kg mezcla introducida		litros helado producto terminado		kg mezcla introducida		litros helado producto terminado		kg producción por ciclo	
	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx
SNOWY 5 TTi monofásico	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

MANTECADORAS HORIZONTALES MULTIFUNCIÓN

MODELLO	HELADO ARTESANAL								CREMOLATA Y GRANIZADO		CREMAS Y SALSAS	
	Producción por ciclo				Producción horaria							
	kg mezcla introducida		litros helado producto terminado		kg mezcla introducida		litros helado producto terminado		kg producción por ciclo		kg producción por ciclo	
	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx
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:
Las capacidades pueden cambiar en función de los ingredientes usados, la temperatura o la consistencia del producto al final del proceso de mantecación.
Todas las especificaciones mencionadas deben entenderse como aproximadas.
Valmar se reserva el derecho a modificar sin previo aviso cualquier parte según considere necesario.

MULTY P TTi

MÁQUINAS MULTIFUNCIÓN COMBINADAS HORIZONTALES

MODELO	HELADO ARTESANAL								CREMOLATA Y GRANIZADO		CREMAS Y SALSAS	
	Producción por ciclo				Producción horaria							
	kg mezcla introducida		litros helado producto terminado		kg mezcla introducida		litros helado producto terminado		kg producción por ciclo		kg producción por ciclo	
	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx
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

MÁQUINAS COMBINADAS HORIZONTALES

MODELO	HELADO ARTESANAL								CREMOLATA Y GRANIZADO	
	Producción por ciclo				Producción horaria					
	kg mezcla introducida		litros helado producto terminado		kg mezcla introducida		litros helado producto terminado		kg producción por ciclo	
	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx
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

MÁQUINAS MULTIFUNCIÓN VERTICALES

MODELO	HELADO ARTESANAL								CREMOLATA Y GRANIZADO		CREMAS Y SALSAS	
	Producción por ciclo				Producción horaria							
	kg mezcla introducida		litros helado producto terminado		kg mezcla introducida		litros helado producto terminado		kg producción por ciclo		kg producción por ciclo	
	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx
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

PASTEURIZARADORES

MODELO	Capacidad de la cuba	
	Lt	
	Mín	Máx
SWEETY 60 TTi	20	60
SWEETY 130 TTi	40	125
BIG SIZE SWEETY 180 TTi	60	175

NOTA:
Las tasas de producción pueden cambiar en función de los ingredientes usados y el modo de agitación seleccionado. Todas las especificaciones mencionadas deben entenderse como aproximadas. Valmar se reserva el derecho a modificar sin previo aviso cualquier parte según considere necesario.

SWEETY AGE TT

CUBAS DE MADURACIÓN

MODELO	Capacidad de la cuba Lt	
	Mín	Máx
SWEETY AGE 60 TT	20	60
SWEETY AGE 130 TT	40	125
BIG SIZE SWEETY AGE 180 TT	60	175

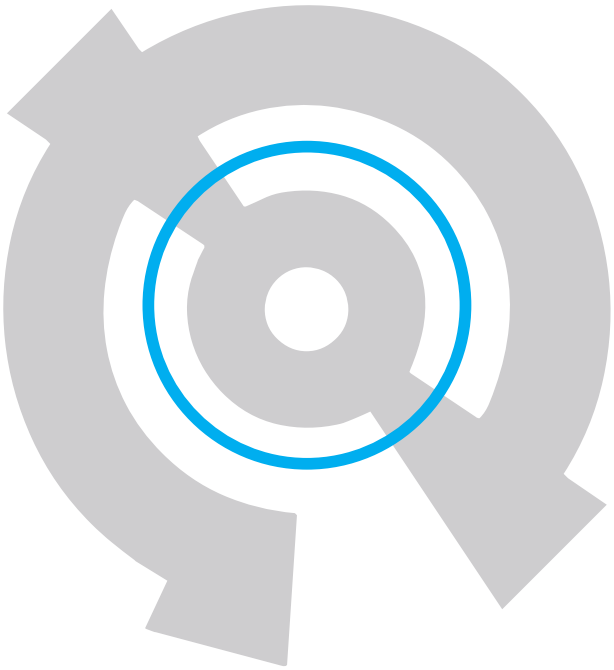
NOTA:
Todas las especificaciones mencionadas deben entenderse como aproximadas.
Valmar se reserva el derecho a modificar sin previo aviso cualquier parte según considere necesario.

CHEFCREAM

CUECECREMA MULTIFUNCIÓN

MODELO	Producción por ciclo Kg	
	Min	Max
CHEF CREAM 30 TTi	7	30
CHEF CREAM 60 TTi	15	60
BIG SIZE CHEF CREAM 130 TTi	35	130

NOTA:
Las tasas de producción pueden cambiar en función de los ingredientes usados y el modo de agitación seleccionado. Todas las especificaciones mencionadas deben entenderse como aproximadas. Valmar se reserva el derecho a modificar sin previo aviso cualquier parte según considere necesario.



VALMAR COMBISYSTEM®

Selecciona la mantecación perfecta... ¡para cada receta, condición y cantidad!

LAS VENTAJAS DEL SISTEMA VALMAR COMBISYSTEM®

Velocidad de congelación para una microcristalización del agua que contribuye a obtener:

- menor sensación de frío en el paladar;
- helado con gran resistencia al derretimiento;
- estructura fina y lisa;
- helado más cremoso.

Cremosidad y estructura espatulable del helado, gracias al equilibrio que se crea en la fase simultánea de congelación e incorporación de aire, obteniendo un helado artesanal con gran resistencia al derretimiento que retiene todo el aire incorporado.

El nuevo sistema Valmar COMBISYSTEM® representa el conjunto de soluciones tecnológicas innovadoras, cada una de las cuales contribuye de forma complementaria y diferente a obtener un helado artesanal terminado, adaptándose automáticamente a las exigencias específicas del proceso (enfriamiento y mantecación).

Mayor incorporación de aire para un helado artesanal que ofrece:

- menor sensación de frío en el paladar;
- más consistente;
- mayor resistencia al derretimiento, sobre todo en el cucurucho;
- un notable aumento del volumen vendible, con el mismo peso y receta respecto a los modelos anteriores.

Flexibilidad de producción, puede producir hasta el 20% de la capacidad máxima, garantizando un helado artesanal mantecado siempre perfecto, gracias a la gestión electrónica del sistema de enfriamiento y de la agitación simultánea.

Valmar COMBISYSTEM®

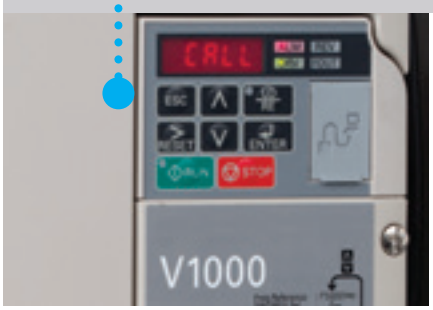
Un grupo importante empieza de un detalle concreto

01 *SOFTWARE Y PLC*

El software, a través del PLC (Controlador Lógico Programable) permite controlar automáticamente los programas, ya que se trata de un sistema integrado digital y analógico de todos los procesos.

02 *TOUCH & TYPE*

Ofrece la posibilidad de elegir el tipo de mandos que se puede utilizar: el Touch o el tradicional Type. El display de pantalla táctil de 4,3" dispone de una gráfica simple, clara e inmediata, y permite controlar y monitorizar cada fase del proceso.



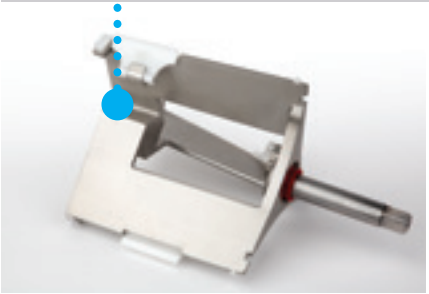
03 *INVERSOR PARA MANTECACIÓN Y EXTRACCIÓN*

Variador de velocidad de la rotación del agitador con amplitud de 7 a 70 Hz. Con el PLC y el inversor, la nueva Smarty TTi garantiza una mantecación ideal en relación con las características de la mezcla, ingredientes y balanceado, así como con las cantidades producidas. La novedad absoluta está representada por la posibilidad de seleccionar la gestión automática de la extracción del helado, confiriéndole una mayor resistencia al derretimiento desde el inicio hasta la terminación de la fase de extracción.

04 DIMENSIONES DEL CILINDRO

Los centímetros cúbicos del cilindro se distribuyen es una minuciosa relación entre diámetro y profundidad del mismo, estudiado y probado para garantizar la síntesis perfecta entre el rendimiento frigorífico, la velocidad de congelación y la microcristalización del agua, así como la optimización de la incorporación de aire.

05 AGITADOR®

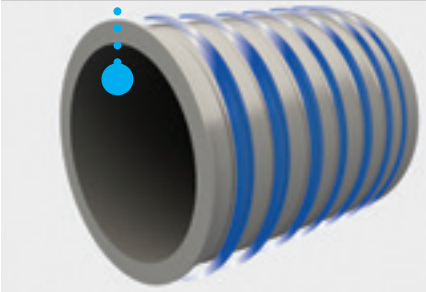


El diseño particular, la inclinación helicoidal de convergencia variable de las palas, las cuchillas rascadoras de alta eficiencia son solo algunos de los detalles que caracterizan el nuevo agitador de la serie TTi, que permiten obtener una perfecta mantecación gracias a la capacidad de movimiento sistemático y homogéneo del helado artesanal sobre toda la superficie del cilindro, evitando que el helado se congele excesivamente en las palas o en el centro del cilindro (efecto cruz).

06 CUCHILLAS RASCADORAS®

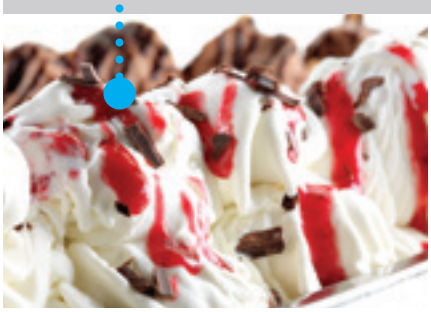
La resistencia especial del material con el que se construyen, con la certificación CE para uso alimentario, que se completa con la inclinación específica en el punto de contacto del cilindro y el muelle exclusivo de alta resistencia, ofrecen un efecto rascante sobre la superficie del cilindro, con una eficiencia térmica muy elevada y un notable ahorro de energía.

07 SISTEMA DE EXPANSIÓN DIRECTA



Sistema de expansión directa del gas refrigerante en el cilindro de mantecación de espiral hueca con diámetro variable progresivamente, para optimizar el rendimiento frigorífico, sobre toda la superficie del cilindro.

08 CONTROL DE LA CONSISTENCIA



El control de la consistencia se hace midiendo el par del agitador en newton/metro, la temperatura del gas y la del helado en el interior del cilindro. Esta solución tecnológica permite obtener la consistencia deseada, independientemente de la receta.

T&Ti

Las innovaciones TTi

01 *FIABILIDAD*

La fiabilidad de lo productos Valmar deriva de la experiencia adquirida y del uso de materiales exclusivamente de alta calidad, así como del cuidado y atención que se dedica a los métodos de construcción. Por este motivo, la empresa se encarga de construir todos los componentes de las máquinas.

02 *CAPACIDAD PRODUCTIVA*

Las capacidades de producción son el dato que se compara y omite con mayor facilidad, porque el helado artesanal puede medirse en kilos o litros. Valmar apuesta por la transparencia y la escrupulosa seriedad; por ello, las capacidades productivas que se indican en las fichas del producto no son datos interpretables según las circunstancias: se indican en kg mezcla, antes de la mantecación, en litros de helado artesanal terminado, completada la mantecación con aire incorporado, tanto por ciclo como por hora. Todos los datos corresponden a capacidades productivas efectivas, con helado perfectamente cremoso y más resistente al derretimiento.

03 *VERSATILIDAD*

Producir la cantidad necesaria cuando sirve, sin nunca penalizar la calidad del producto terminado, haciendo las proporciones entre los consumos de agua y las absorciones eléctricas y las cantidades efectivamente producidas, lo cual representa un valor añadido, funcional y económico que coloca las máquinas al vértice de su categoría. La nueva serie TTi de Valmar dispone de una versatilidad de producción del 80% de la cantidad máxima, o sea, puede producir desde un mínimo del 20% de la capacidad productiva máxima.

04 *SIMPLICIDAD DE USO*

El operador puede elegir el tipo de teclado con el que prefiere trabajar: el teclado Touch, con mayores detalles, o el tradicional Type con teclas. Se pueden usar ambos teclados de modo sistemático.

05 *GARANTÍA*

Valmar ofrece la posibilidad de extender la garantía a sus productos hasta 3 años. Esto demuestra la seguridad de Valmar sobre la calidad constructiva y fiabilidad de sus máquinas.

06 *ERGONOMÍA*

La nueva serie TTi se ha desarrollado para facilitar el trabajo del operador y hacerlo menos complicado: las alturas se han optimizado para limitar al máximo el esfuerzo del operador para cargar los productos en elevación, sobre todo en las máquinas que se cargan desde arriba; todos lo elementos de acero se fabrican con cantos redondeados para evitar accidentes laborales.

07 *LIMPIEZA Y LAVADO*

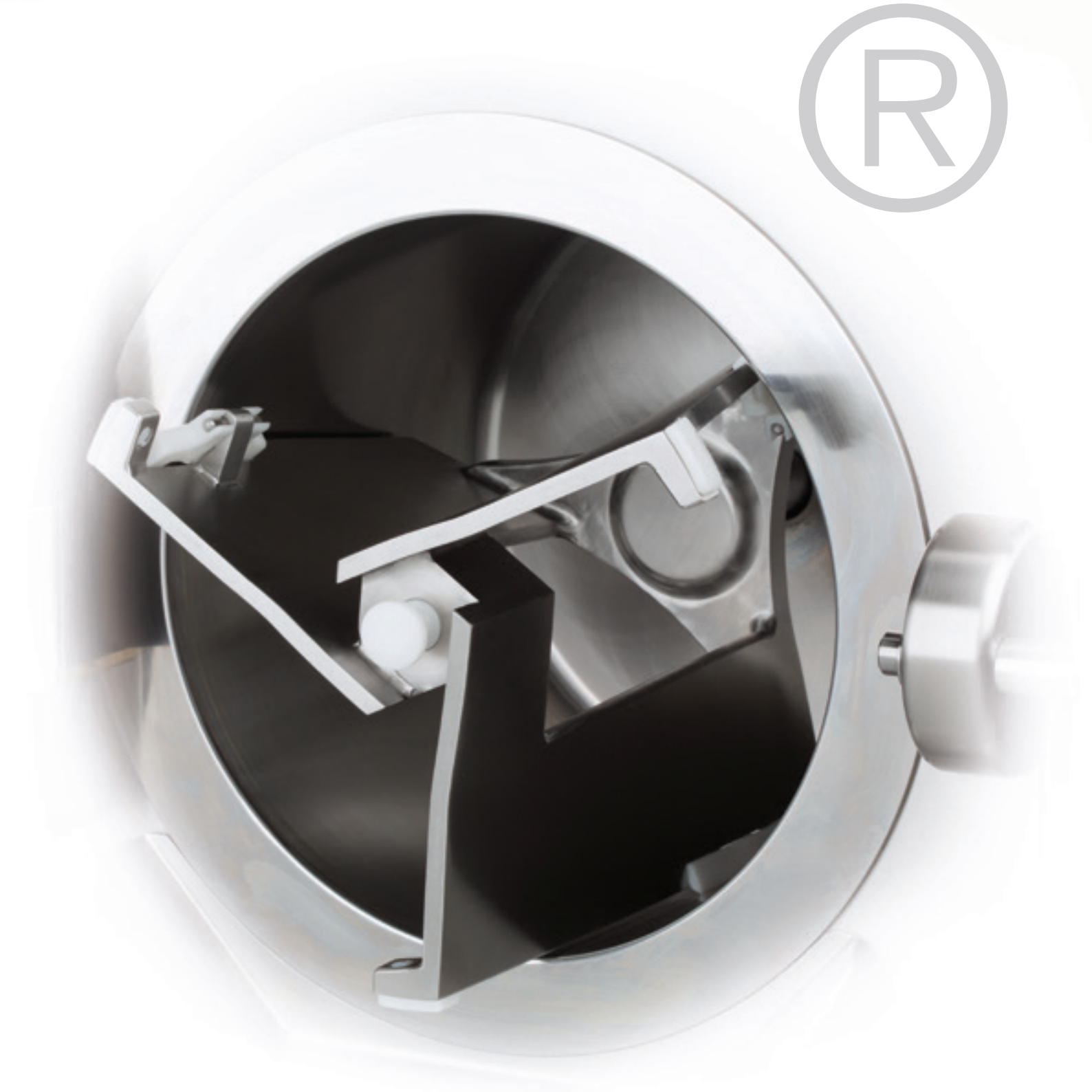
Las máquinas de la serie TTi disponen de una ducha extensible ocultable que permite llegar de modo rápido y simple a todos los puntos de la máquina que necesitan lavado. En el caso de pasteurización hay un doble sistema de lavado, uno interior en la cuba y el otro automático que cada vez que se saca un poco de mezcla, enjuaga el grifo donde transita, garantizando la máxima higiene.

08 *ASISTENCIA A DISTANCIA*

Gracias al sistema electrónico de la nueva serie TTi es posible solicitar el servicio opcional de asistencia del software y diagnóstico funcional de las máquinas a distancia o con pen drive de memoria.

T&Ti

Las patentes TTi



01 Rejilla de protección extraíble en la tolva de carga.

02 Sistema de fijación rápida de las cuchillas rascadoras en los agitadores.

03 Doble tapa con sistema de apertura con mecanismo de dirección asistida con pistones.

04 Agitador cuba de calentamiento provisto de mezclador contrario para evitar el efecto centrífugo y garantizar una dispersión rápida y perfecta de los ingredientes. (Multy P y Smarty).

05 Agitador para mover la mezcla/helado desde abajo hacia arriba y viceversa, de modo sistemático y continuo. (Multy VP).

06 Doble tapa con sistema antisalpicaduras (Multy VP).

07 Sistema de cierre/apertura de la salida del helado a guillotina. (Multy VP).

08 Agitador helicoidal de convergencia variable.*

09 Salida grifo de gran tamaño y sistema de apertura/cierre de los flujos. (Multy P)*

10 Valmar Fast Clean, el sistema de lavado permite la limpieza automática de la cubeta, sin la intervención del operador (Sweety TTi).

11 Agitador de elevada funcionalidad, garantiza la distribución perfecta de todos los ingredientes sólidos, incluso para las elaboraciones más espesas (Chef Cream TTi).

*patente a la espera de confirmación

El software internacional TTi

Más de 30 idiomas disponibles para toda la serie, selecciona el tuyo:

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

Revendedor/Concesionario