T&Ti

Nya TTi serien

2nd EDITION

VALMAR

SV

Nya TTi serien

De nya TTi-seriens maskiner för glasstillverkare och konditorier är resultatet av Valmars trettioåriga erfarenhet, forskning och utveckling inom branschen.
Den nya TTi serien ställer höga krav gällande kvalitet, teknik, konstruktion, funktionalitet och tillförlitlighet, men den allra viktigaste funktionen är kvaliteten på färdiga produkter såsom: gelato, såser, krämer, Bayersk kräm, mousse, sirap, semifreddo, etc.

Valmars nya TTi serien fokuserar på kvalitetsförbättring av produkterna som uppfyller följande krav:

- > *BANBRYTANDE TEKNIK*
- > *TILLFÖRLITLIGHET OCH HÅLLBARHET*
- > *FLEXIBILITET OCH PRODUKTION*
- > *EFFEKTIVITET*
- > *ENERGIBESPARING*
- > *ANVÄNDARVÄNLIGA FUNKTIONER*

TTi:s utbud av maskiner

Touch Type & med inverter

De nya TTi seriens maskiner är utrustade med en inverter som arbetar vid 9 olika hastigheter, från 5 upp till 70 Hertz. Ny mjukvara som styr omröraren och förbättrar produktkvaliteten samtidigt som den automatiserar och förenklar tillverkningen.
Multy P TTi är utrustad med två inverter som driver blandaren i övre värmetanken och omröraren i nedre kyl- och fryscylinder.

TOUCH

Kontrollpanelen kan styras direkt via en stilren och vattentät 4.3" LCD display.

TYPE

Användaren kan alltid välja att styra maskinen via den traditionella knappanelen eller använda sig utav den nya Touchpanelen.

INVERTER

Valmars TTi:s utbud har en elektronisk anordning som justerar rotationshastigheten för den elektriska motorn. Elmotorn varierar i sin tur omrörarens varvtal enligt olika arbetsmoment vilket förbättrar resultatet samtidigt som man sparar energi.

TTi modeller

01 02 03 04

01	SNOWYTTi	Horisontella glassfrysare	För glassprodukter
02	MULTY HP TTi	Horisontella glassfrysare för universal-bruk	För glassprodukter, konfityrer och matprodukter
03	MULTY P TTi	Horisontella multifunktionella och kombinerade enheter	För glassprodukter, konfityrer och matprodukter
04	SMARTY TTi	Horisontella kombinerade enheter	För glassprodukter

05 06 07 08 09

05	MULTY VP TTi	Vertikala kombinerade enheter	För glassprodukter, konfityrer och matprodukter
06	SWEETY TTi	Pastörisator	För glassprodukter
07	SWEETY AGE TTi	Mognadstank	För glassprodukter
08	CHEF CREAM TTi	Krämkokare för universalbruk	För glassprodukter, konfityrer och matprodukter
09	EASY TTi	Platsbesparande horisontella glassfrysare för universalbruk	För glassprodukter, kaféer, konfityrer och matprodukter

VALMA
Touch Type &

Produktdatablad

Vi anger rätt produktionskapacitet både i volym och vikt

Valmar har valt att ange produktionskapaciteten på sina Glassfrysare med två måttenheter - mixens vikt och vikten av färdigproducerad gelato, lufttillförsel inkluderad.

EASY TTi

PLATSBESPARANDE HORISONTELLA GLASSFRYSARE FÖR UNIVERSALBRUK

MODELL	GELATO								CREMOLATA OCH GRANITA	
	Produktion per cykel				Produktion per timme					
	Mix (kg)		Färdigproducerad Gelato (liter)		Mix (kg)		Färdigproducerad Gelato (liter)		Produktion per cykel (kg)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
EASY 3 TTi 1-fas	0.7	3	1	4	5	18	6	24	1	3
EASY 3 TTi HOT&COOL 1-fas	0.7	3	1	4	5	18	6	24	1	3
EASY 4 TTi 1-fas	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

HORISONTELLA GLASSFRYSARE

MODELL	GELATO								CREMOLATA OCH GRANITA	
	Produktion per cykel				Produktion per timme					
	Mix (kg)		Färdigproducerad Gelato (liter)		Mix (kg)		Färdigproducerad Gelato (liter)		Produktion per cykel (kg)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
SNOWY 5 TTi 1-fas	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

HORISONTELLA GLASSFRYSARE FÖR UNIVERSALBRUK

MODELLO	GELATO								CREMOLATA OCH GRANITA		KRÄMER OCH SÅSER	
	Produktion per cykel				Produktion per timme							
	Mix (Kg)		Färdigproducerad Gelato (liter)		Mix (Kg)		Färdigproducerad Gelato (liter)		Produktion per cykel (Kg)		Produktion per cykel (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

Notera:
Kapaciteten kan ändras beroende på vilka ingredienser som använts, temperatur och produktens konsistens i slutet av infrysningsprocessen. Alla angivna specifikationer är endast indikationer. Valmar förbehåller sig rätten att utan förvarning ändra maskinella komponenter och teknisk information som anses nödvändigt.

MULTY P TTi

HORISONTELLA MULTIFUNKTIONELLA KOMBINERADE ENHETER

MODELL	GELATO								CREMOLATA OCH GRANITA		KRÄMER OCH SÅSER	
	Produktion per cykel				Produktion per timme							
	Mix (Kg)		Färdigproducerad Gelato (liter)		Mix (Kg)		Färdigproducerad Gelato (liter)		Produktion per cykel (Kg)		Produktion per cykel (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

HORISONTELLA KOMBINERADE ENHETER

MODELL	GELATO								CREMOLATA OCH GRANITA	
	Produktion per cykel				Produktion per timme					
	Mix (Kg)		Färdigproducerad Gelato (liter)		Mix (Kg)		Färdigproducerad Gelato (liter)		Produktion per cykel (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

VERTIKALA KOMBINERADE ENHETER

MODELL	GELATO								CREMOLATA OCH GRANITA		KRÄMER OCH SÅSER	
	Produktion per cykel				Produktion per timme							
	Mix (Kg)		Färdigproducerad Gelato (liter)		Mix (Kg)		Färdigproducerad Gelato (liter)		Produktion per cykel (Kg)		Produktion per cykel (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

PASTÖRISATORER

MODELL	Tankens kapacitet	
	Kg	
	Min	Max
SWEETY 60 TTi	20	60
SWEETY 130 TTi	40	130
BIG SIZE SWEETY 180 TTi	60	175

Notera:
Produktionskapaciteten kan ändras beroende på vilka ingredienser som används och på vilken hastighet på omröraren som valts. Alla angivna specifikationer är endast indikationer. Valmar förbehåller sig rätten att utan förvarning ändra maskinella komponenter och teknisk information som anses nödvändigt.

SWEETY AGE TT

MOGNADSTANK

	MODELL	Tankens kapacitet Kg	
		Min	Max
	SWEETY AGE 60 TT	20	60
	SWEETY AGE 130 TT	40	130
BIG SIZE	SWEETY AGE 180 TT	60	175

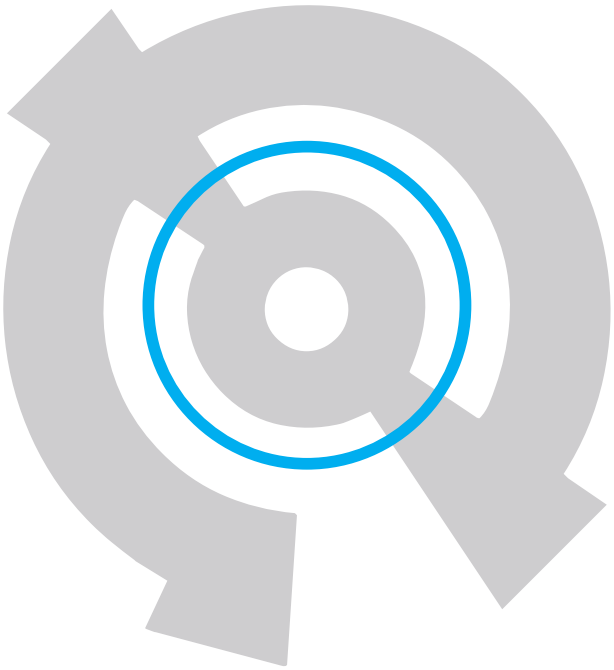
Notera:
Alla angivna specifikationer är endast indikationer. Valmar förbehåller sig rätten att utan förvarning ändra maskinella komponenter och teknisk information som anses nödvändigt.

CHEFCREAM

KRÄMKOKARE FÖR UNIVERSALBRUK

	MODELL	Produktion per cykel Kg	
		Min	Max
	CHEF CREAM 30 TTi	7	30
	CHEF CREAM 60 TTi	15	60
BIG SIZE	CHEF CREAM 130 TTi	35	130

Notera:
Produktionskapaciteten kan ändras beroende på vilka ingredienser som används och på vilken hastighet på omröraren som valts. Alla angivna specifikationer är endast indikationer. Valmar förbehåller sig rätten att utan förvarning ändra maskinella komponenter och teknisk information som anses nödvändigt.



VALMAR COMBISYSTEM®

Välj din perfekta glassfrysare ...
oavsett recept, arbetsprocess och kvantitet!

VALMAR COMBISYSTEM® FÖRDELAR

Infrysningshastigheten förvandlar vattnet till mikro-kristaller, vilket möjliggör:

- mindre kall känsla i gommen
- en inte så snabbt smältande gelato
- fin och len konsistens
- väldigt krämig gelato

Krämig och lättarbetad med gelatospatulan. Detta tack vare balansen i frysnings- och lufttillförselprocessen.

Nya Valmar COMBISYSTEM® är en kombination av olika banbrytande lösningar som syftar till att producera gelato av högsta kvalitet genom att automatiskt anpassa sig till specifika krav på tillverkning.

Högre mängd luft införlivas i gelaton för en:

- mindre kall känsla i gommen
- en inte så snabbt smältande gelato
- håller sig längre särskilt i struten
- enastående volymökning av gelato med samma vikt och recept som med de tidigare maskinmodellerna

Flexibel produktion ner till 20% av sin maximala kapacitet för en perfekt gelato, tack vare elektroniskt kontrollerad kylnings- och omrörningssystem.

Valmar COMBISYSTEM®

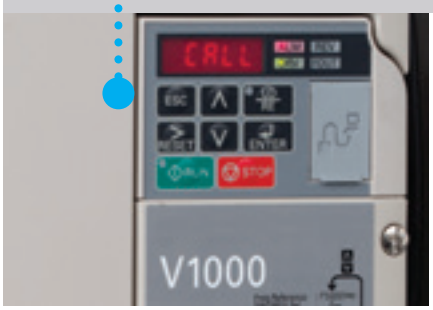
Enastående kvalitet förlitar sig på enstaka detaljer

01 *MJUKVARA OCH PROGRAMMERBART STYRSYSTEM (PLC)*

Mjukvaran är ett integrerat- och digitalt analogt system som är utformad att automatiskt kunna hantera alla program med hjälp av PLC.

02 *TOUCH & TYPE*

Användaren kan alltid välja att styra maskinen via den traditionella knappanelen (Type) eller använda sig utav den nya Touchpanelen. 4.3" LCD skärmen har tydliga och enkla ikoner som gör det möjligt att hantera och övervaka varje arbetsmoment.



03 *INVERTER FÖR SATSFRYSNING OCH FÄRDIG PRODUKT*

Omrörarens rotationsinverter, har ett interval från 7 upp till 70 Hertz. Med den nya Snowy TTi blir frysningen perfekt tack vare PLC och frysarens inverter. Men också beroende på producerad kvantitet, mixens egenskaper och ingredienser. Nyheten är möjligheten att välja den automatiska hastighetsregleringens läge för utkommande gelaton, som gör att den inte smälter under utloppsprocessen.

04 CYLINDERNS KONSTRUKTION

Cylindern är konstruerad och testad för en garanterad och perfekt kombination av kylningens- och frysningens prestanda, mikrokristalliseringens hastighet och optimerad lufttillförsel.

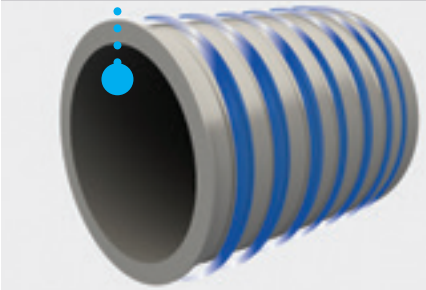
05 OMRÖRAREN®

Den specialdesignade och spiralformade omröraren med sammanlöpande blad och högpresterande knivar är bara några av funktioner som utmärker den nya TTi seriens omrörare. En perfekt mixfrysning är resultatet av en systematisk och enhetlig spridning av gelato över hela cylinderytan. På så sätt undviks att gelaton fryser fast på knivar eller i mitten av cylindern.

06 KNIVAR®

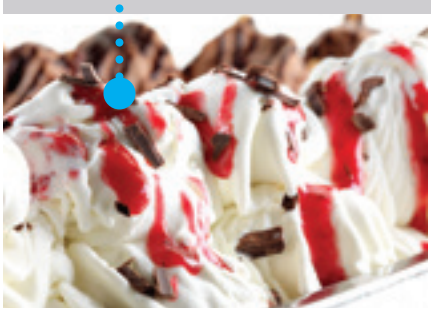
Knivarnas skrapande effekt på cylinderytan resulterar i en smidig gelatotillverkningsprocess. Detta möjliggörs av materialet knivarna är tillverkade av, deras speciella lutning och den specifika fjädringen. Knivarnas material är försedd med EC-märkning för användning inom livsmedelshanterbar utrustning.

07 DIREKTA EXPANSIONSSYSTEMET



Köldmediegasens direkta expansionssystem optimerar kylningsprestandan på hela cylinderytan.

08 KONTROLL AV GELATONS KONSISTENS



Kontroll av gelatons konsistens sker genom omrörarens vridmomentsmätning i N m, kontroll av gastemperaturen samt mätning av gelaton inuti cylindern. Tack vare denna tekniska innovation erhålls önskad gelatokonsistens oberoende av recept.

TTi seriens innovativa funktioner

01 PÅLITLIGHET

Tillförlitligheten hos Valmars produkter härrör från företagets långa erfarenhet, användning av förstklassiga materialer och en omsorgsfull tillverkningsteknik. Därför kan Valmar stolt säga att alla maskindelar och maskiner är egentillverkade.

02 PRODUKTIONSTAKTEN

Produktionstakten är den mest ifrågasatta eftersom gelato kan mätas i kilo eller liter. Valmar anger i sina produktblad tydligt och strikt produktionstakten. Före frysningen anges blandningens vikt i kilogram, efter frysningen anges färdigproducerad gelato i liter, både per cykel och per timme. All data indikerar den faktiska produktionen av krämig gelato.

03 MÅNGSIDIGHET

Mångsidig kapacitet som medför att man kan producera ned till 20% av den maximala kapaciteten utan att kompromissa med kvaliteten och standarden på gelaton.

04 ANVÄNDARVÄNLIG

Det är användaren själv som väljer om han/hon föredrar att använda maskinen via den mer detaljerade Touchpanelen och/eller via den mer traditionella knappanelen (Type). Båda kan användas samtidigt.

05 GARANTI

Valmars garanti på produkterna kan förlängas upp till tre år. Detta bevisar Valmars kvalitet på sina maskiner.

06 ERGONOMISK KONSTRUKTION

Valmars nya TTi serie har utvecklats för att underlätta i användarens arbete. Höjd har optimerats för att minimera höga lyft, främst i toppmatade maskiner.

07 RENGÖRING OCH TVÄTTFÖRFARANDEN

Tack vare en infällbar tvättmunstycke är det snabbt och lätt att tvätta alla delar som kräver det. Pastörisatorn är försedd med två tvättsystem: den ena är placerad inuti tanken medan den andra arbetar automatiskt och garanterar högsta hygien genom att skölja kranen vilken den färdiga basen tappas ut genom.

08 FJÄRRHJÄLP

Programvarans service och diagnos av maskinerna finns tillgängliga på begäran som tillval i fjärrläget eller i minnesenheten.

T&Ti

TTi patent

01 Avtagbart säkerhetsskydd på tratten.

02 Snabbt fästbara knivar på omröraren.

03 Dubbelt lock som öppnas med servoassisterande kolvar.

04 Uppvärmningstankens omrörare är försedd med en mindre omrörare för att undvika centrifugaleffekten och säkerställa en perfekt och snabb ingrediensspridning. (Multy P och Smarty).

05 Omrörare för en systematisk och kontinuerlig blandning av mixen/gelaton från botten till toppen och vice versa. (Multy VP).

06 Dubbla lock försedd med antistänkkskydd. (Multy VP).

07 Inlopps/utloppslucka (Multy VP)

08 Spiralformad omrörare, variabel konvergens*

09 Extern kran med bred flödes öppnings-och stängningssystem. (Multy P)*

10 Valmar Fast Clean rengöringssystem för att automatiskt göra rent tanken. Ingen operatör krävs (Sweety TTi).

11 Högpresterande blandare för en perfekt blandning av fasta ingredienser, även vid mycket tjocka blandningar (Chef Cream TTi).

*patentansökning

TTi internationell mjukvara

Mer än 30 språk för hela maskinparken, välj ditt:

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-post: info@valmar.eu

Återförsäljare

VALMAR SCANDINAVIA AB
Sturkögatan 12
211 24 Malmö
+46 40 295565 (Växel)
+46 40 635 52 36 (Direkt)
www.valmar.se
e-post:mats@repro.se