T&Ti

Die neue Serie TTi

2nd EDITION

VALMAR

DE

Die neue Serie TTi

Die neue Serie von Eis- und Konditoreimaschinen TTi wurde aufbauend auf der Entwicklungs-und Forschungsarbeit sowie der dreißigjährigen Erfahrung von Valmar entwickelt.
Heute setzt die neue Serie TTi, was Qualität, Technologie, Bauweise, Funktionen und Zuverlässigkeit angeht, hohe Standards, doch das Hauptaugenmerk wurde auf die Qualität der Endprodukte, egal ob Speiseeis, Saucen, Cremes, Bayrische Cremes, Mousse, Mischungen, Sirups, Desserts, Halbgefrorenes, Sorbets usw. gelegt.

Eine technologische Kombination, die mit den folgenden Requisiten hauptsächlich auf die Verbesserung der Fertigungsqualität ausgerichtet ist:

> INNOVATIVE TECHNOLOGIEN

> ZUVERLÄSSIGKEIT UND ROBUSTHEIT

> FLEXIBILITÄT UND PRODUKTIONSMENGE

> AUSGEZEICHNETES PREIS-/LEISTUNGSVERHÄLTNIS

> ENERGIESPAREN

> EINFACHER, BENUTZERFREUNDLICHER BETRIEB

Bedeutung von TTi

Touch Type & mit inverter

Die neue Maschinenserie TTi ist mit einem Wechselrichter (Inverter) mit neun verschiedenen Stufen (von min. 5 bis max. 70 Hertz) ausgestattet.
Durch die neue Software mit der der Wechselrichter gesteuert wird, kann die Qualität der Endprodukte verbessert und die Tätigkeit des Handwerkers automatisiert und vereinfacht werden. Das Modell Multy P TTi ist mit zwei Wechselrichtern ausgestattet: einer für das Rührwerk im oberen Heizkessel und ein zweiter für das Rührwerk im unteren Kühl- und Rührzylinder.

TOUCH

Die Maschine kann direkt über den wasserundurchlässigen 4,3" LCD-Bildschirm (Liquid Cristal Display) gesteuert werden.

TYPE

Die Maschine kann auch über die einfache, schnelle und intuitive Tastatur gesteuert werden.
Der Benutzer kann jederzeit die Art der Steuerung Touch oder Type auswählen.

INVERTER

Die gesamte Serie TTi ist mit diesem elektronischen Gerät ausgestattet mit dem die Umdrehungen des Elektromotors progressiv und gleichmäßig verändert werden kann, was eine Veränderung der Drehgeschwindigkeit des Rührwerks zur Folge hat und somit für eine bessere Verarbeitung und ein besseres Ergebnis sorgt und zugleich Energie spart.

Modelle von TTi

01 02 03 04

01	SNOWYTTi	Horizontale Eismaschinen	Eisdielen
02	MULTY HP TTi	Horizontale Mehrzweck-Eismaschinen	Für Konditoreien, Eisdielen und Restaurants
03	MULTY P TTi	Horizontale Multifunktionskombianlagen	Für Konditoreien, Eisdielen und Restaurants
04	SMARTY TTi	Horizontale Kombimaschinen	Eisdielen

05 06 07 08 09

05	MULTY VP TTi	Vertikale Kombimaschinen	Für Konditoreien, Eisdielen und Restaurants
06	SWEETY TTi	Pasteurisierer	Eisdielen
07	SWEETY AGE TTi	Reifewannen	Eisdielen
08	CHEF CREAM TTi	Mehrzweck-Cremekocher	Für Konditoreien, Eisdielen und Restaurants
09	EASY TTi	Raumsparende horizontale Mehrzweck-Eismaschinen	Für Eisdielen, Cafeterias, Konditoreien und Restaurants

VALMA
Touch Type &

Technische Angaben

Wir geben die tatsächliche Produktionsleistung an

Valmar hat den Entschluss gefasst die Produktionsleistung ihrer Eismaschinen mit zwei Maßeinheiten anzugeben: Gewicht der Mischung und Volumen der Eiscreme mit untergemischter Luft. Dies ermöglicht die eindeutige und klare Identifizierung der tatsächlichen Produktionsleistung der Modelle, ohne Gewicht und Volumen durcheinanderzubringen.

indem wir die Menge mit Gewicht und Volumen angeben

EASY TTi

RAUMSPARENDE HORIZONTALE MEHRZWECK-EISMASCHINEN

MODELL	EISCREME								SORBET UND GRANITÉ	
	Produktion pro Zyklus				Produktion pro Stunde					
	Verwendete Mischung in kg		Liter Eis Endprodukt		Verwendete Mischung in kg		Liter Eis Endprodukt		Produkt pro Zyklus in kg	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
EASY 3 TTi Einphasenmotor	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3
EASY 3 TTi HOT&COOL Einphasenmotor	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3
EASY 4 TTi Einphasenmotor	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

HORIZONTALE EISMASCHINEN

MODELL	EISCREME								SORBET UND GRANITÉ	
	Produktion pro Zyklus				Produktion pro Stunde					
	Verwendete Mischung in kg		Liter Eis Endprodukt		Verwendete Mischung in kg		Liter Eis Endprodukt		Produkt pro Zyklus in kg	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
SNOWY 5 TTi Einphasenmotor	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

HORIZONTALE MEHRZWECK-EISMASCHINEN

MODELLO	EISCREME								SORBET UND GRANITÉ		CREMES UND SAUCEN	
	Produktion pro Zyklus				Produktion pro Stunde							
	Verwendete Mischung in kg		Liter Eis Endprodukt		Verwendete Mischung in kg		Liter Eis Endprodukt		Produkt pro Zyklus in kg		Produkt pro Zyklus in 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

HINWEIS:
Die Kapazität hängt von den Zutaten sowie von der Temperatur und Textur am Ende des Gefrierzyklus ab.
Die enthaltenen technischen Angaben dienen als Richtwert. Valmar behält sich das Recht vor, notwendige Änderungen ohne Vorankündigung vorzunehmen.

MULTY P TTi

HORIZONTALE MULTIFUNKTIONSKOMBIANLAGEN

MODELL	EISCREME								SORBET UND GRANITÉ		CREMES UND SAUCEN	
	Produktion pro Zyklus				Produktion pro Stunde							
	Verwendete Mischung in kg		Liter Eis Endprodukt		Verwendete Mischung in kg		Liter Eis Endprodukt		Produkt pro Zyklus in kg		Produkt pro Zyklus in 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

HORIZONTALE KOMBIMASCHINEN

MODELL	EISCREME								SORBET UND GRANITÉ	
	Produktion pro Zyklus				Produktion pro Stunde					
	Verwendete Mischung in kg		Liter Eis Endprodukt		Verwendete Mischung in kg		Liter Eis Endprodukt		Produkt pro Zyklus in 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

VERTIKALE KOMBIMASCHINEN

MODELL	EISCREME								SORBET UND GRANITÉ		CREMES UND SAUCEN	
	Produktion pro Zyklus				Produktion pro Stunde							
	Verwendete Mischung in kg		Liter Eis Endprodukt		Verwendete Mischung in kg		Liter Eis Endprodukt		Produkt pro Zyklus in kg		Produkt pro Zyklus in 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

PASTEURISIERER

MODELL	Wanneninhalt	
	l	
	Min	Max
SWEETY 60 TTi	20	60
SWEETY 130 TTi	40	125
BIG SIZE SWEETY 180 TTi	60	175

HINWEIS:
Die Produktionskapazität hängt von den Zutaten sowie von der gewählten Aufschlagweise ab. Die enthaltenen technischen Angaben dienen als Richtwert.
Valmar behält sich das Recht vor, notwendige Änderungen ohne Vorankündigung vorzunehmen.

SWEETY AGE TT

REIFEWANNEN

MODELL	Wanneninhalt l	
	Min	Max
SWEETY AGE 60 TT	20	60
SWEETY AGE 130 TT	40	125
BIG SIZE SWEETY AGE 180 TT	60	175

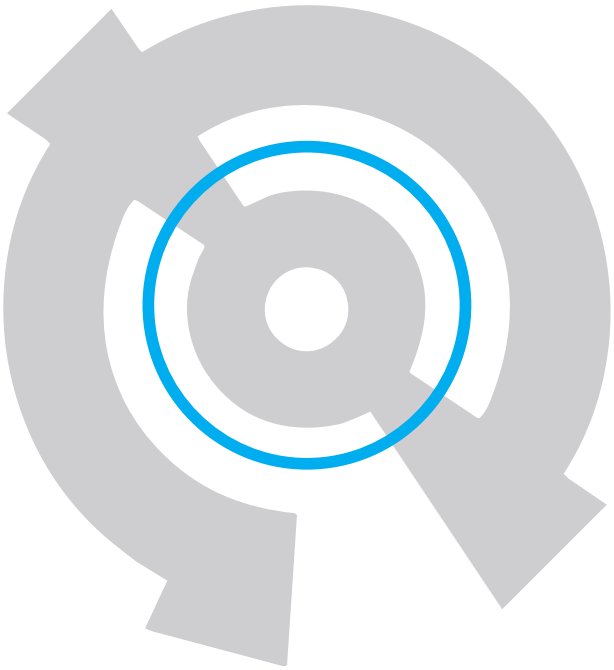
HINWEIS:
Die enthaltenen technischen Angaben dienen als Richtwert. Valmar behält sich das Recht vor, notwendige Änderungen ohne Vorankündigung vorzunehmen.

CHEFCREAM

MEHRZWECK-CREMEKOCHER

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

HINWEIS:
Die Produktionskapazität hängt von den Zutaten sowie von der gewählten Aufschlagweise ab. Die enthaltenen technischen Angaben dienen als Richtwert.
Valmar behält sich das Recht vor, notwendige Änderungen ohne Vorankündigung vorzunehmen.



VALMAR COMBISYSTEM®

Wählen Sie die beste Eismaschine... für jedes Rezept, unter jeder Bedingung und für jede Menge!

PLUSPUNKTE DER COMBISYSTEM® VON VALMAR

Gefriergeschwindigkeit, die zu einer Mikrokristallisierung des Wassers führt, wodurch das folgende Ergebnis erreicht wird:

- geringere Kälteempfindung am Gaumen;
- trockenere Eiscreme;
- feine und gleichmäßige Struktur;
- cremigeres Eis.

Cremiges und leicht mit dem Spatel zu bearbeitendes Eis: durch das während des Kühlvorgangs und der Luftuntermischung erzielte Gleichgewicht ist das Eis trockener und die untermischte Luft geht nicht verloren.

Das neue COMBISYSTEM® von Valmar ist eine Kombination von innovativen, technologischen Lösungen, die in verschiedener Weise durch die automatische Anpassung an die verschiedenen Anforderungen (Kühlen und Schlagen) an der Produktion von Eis mitwirken.

Es wird mehr Luft untergemischt, dadurch erhält man Eis, das:

- am Gaumen weniger kalt ist;
- trockener ist;
- nicht so schnell schmilzt, vor allem auf der Waffel;
- ein wesentlich höheres Verkaufsvolumen bei gleichem Gewicht und gleichem Rezept, als die Vorgängermodelle aufweist.

Flexiblere Produktionsmengen: kann bis 20% der Höchstkapazität produzieren. Durch die elektronische Steuerung des Rührwerks und der Kühlung ist die Eiscreme immer perfekt.

Valmar COMBISYSTEM®

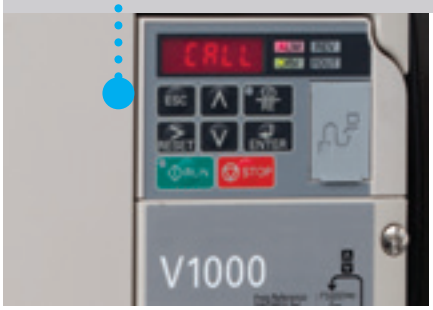
Herausragende Qualität hängt von einzelnen Details ab

01 *SOFTWARE UND SPS*

Die Software ermöglicht über SPS (speicherprogrammierbare Steuerung) die automatische Steuerung der Programme. Es handelt sich um ein integriertes, digitales und analogisches System, dass alle Prozesse steuert.

02 *TOUCH & TYPE*

Bietet die Möglichkeit jederzeit die zu verwendende Art der Steuerung, Touch bzw. das übliche Type, auszuwählen. Der 4,3"-Touchscreen mit einfacher, eindeutiger und intuitiver Grafik ermöglicht die Steuerung und Kontrolle eines jeden Arbeitsganges.



03 *WECHSELRICHTER FÜR EISBEREITUNG UND ZUM ENTLEEREN*

Verändert die Drehgeschwindigkeit des Rührwerks von 7 bis 70 Hertz. Mit Hilfe der SPS und dem Wechselrichter gewährleistet die neue Smarty TTi die der Mischung, den Zutaten, deren Ausgewogenheit und der produzierten Menge entsprechende Zubereitung ausgezeichneter Eiscreme.
Eine absolute Neuheit ist das automatische Entleeren der Eiscreme. Das Eis ist von Anfang bis zum Ende des Entleerens trocken.

04 ZYLINDERGRÖSSE

Das Volumen des Zylinders ist in wohlüberlegter Weise so zwischen Durchmesser und Tiefe aufgeteilt, dass die perfekte Kombination von Kühlleistung, Kühlgeschwindigkeit, Mikrokristallisierung des Wassers sowie die optimale Luftuntermischung gewährleistet wird.

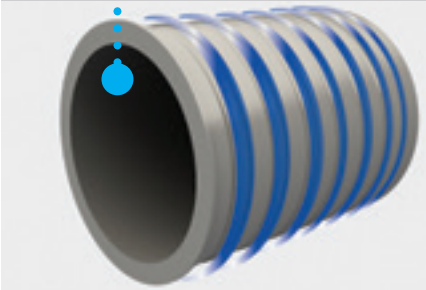
05 RÜHRWERK®

Die besondere Form des spiralförmigen Rührwerks mit variabler Konvergenz und die leistungsfähigen Schaber sind nur einige Charakteristiken, die das neue Rührwerk der Serie TTi auszeichnen. Durch das systematische und gleichmäßige Rühren der Eiscreme auf der gesamten Zylinderoberfläche, wodurch vermieden wird, dass das Eis auf den Blättern oder in der Zylindermitte (Kreuzeffekt) übermäßig gefriert, erhält man eine perfekte Eiscreme.

06 SCHABER®

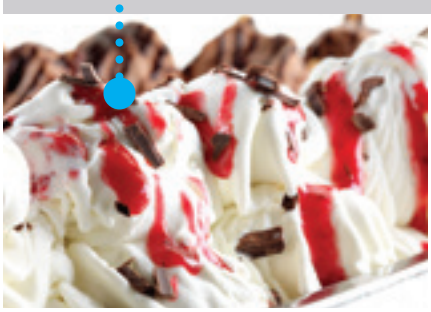
Die besondere Robustheit des Materials mit EG-Zertifizierung für Speisezwecke, der spezifische Winkel am Kontaktpunkt mit dem Zylinder und die besonders stabile Feder ermöglichen einen Schabeffekt auf dem Zylinder, der durch seinen hohen Heizwirkungsgrad und die hohe Energieeinsparung besticht.

07 DIREKTES KÜHLSYSTEM



Die direkte Kühlung des Kühlgases im spiralförmigen Eisbereitungszylinder mit progressiv variablem Durchmesser optimiert die Kühlleistung auf der gesamten Zylinderoberfläche.

08 KONTROLLE DER KONSISTENZ



Die Konsistenz wird durch Messung des Drehmoments des Rührwerks in Newtonmeter, der Temperatur des Kühlgases und der des Eises im Zylinder kontrolliert. Diese technologische Lösung sorgt dafür, dass unabhängig vom Rezept immer die gewünschte Konsistenz erzielt wird.

Innovationen von TTi

01 ZUVERLÄSSIGKEIT

Die Zuverlässigkeit der Produkte von Valmar ist das Ergebnis der gesammelten Erfahrungen und der ausschließlichen Verwendung hochwertiger Materialien, wobei der Fertigung besondere Sorgfalt gilt. Aus diesem Grund stellen wir alle Bestandteile der Maschinen in unserem Werk her.

02 PRODUKTIONSLEISTUNG

Die Produktionsmenge ist die zweifelhafteste und am ehesten auslassbare Einheit, da Eis in kg oder in Litern gemessen werden kann. Valmar hat sich für Transparenz und Konsequenz entschieden, deshalb können die auf den Produktdatenblättern angegebenen Produktionsmengen nicht angezweifelt werden, denn sie werden in kg Mischung vor der Eisbereitung und in Liter fertiges Eis nach der Eisbereitung und Luftuntermischung sowohl pro Zyklus, als pro Stunde, ausgedrückt. Alle Angaben entsprechen der effektiv produzierten Menge von perfekt trockenem und cremigem Eis.

03 FLEXIBILITÄT

Der Vorteil, der dadurch entsteht, dass soviel wie nötig produziert wird, ohne dass die Qualität des Endprodukts darunter leidet und der Wasser- und Stromverbrauch entsprechend der effektiv erzeugten Menge angepasst wird, stellt einen Mehrwert dar, der mit den Spitzeneigenschaften der neuen TTi-Serie von Valmar summiert wird. Diese Maschinenserie besticht durch die Produktionsflexibilität von 80% der max. Menge, das heißt sie kann ab mindestens 20% der max. Produktionsmenge eingesetzt werden.

04 BENUTZERFREUNDLICH

Der Betreiber kann die Tastatur frei wählen, das detailliertere Touch-System oder das üblichere Type mit Tastern. Beide Tastaturen können systematisch verwendet werden.

05 GARANTIE

Valmar bietet die Möglichkeit die Produktgarantie bis auf 3 Jahre zu verlängern. Dies beweist, dass Valmar von der Hochwertigkeit und Zuverlässigkeit der Maschinen überzeugt ist.

06 ERGONOMISCHE KONSTRUKTION

Die neue Serie TTi wurde entwickelt, um die Tätigkeit des Bedieners zu vereinfachen und zu erleichtern. Die Höhe wurde optimiert, um der Bediener vor allem bei von oben geladenen Maschinen möglichst geringe Lasten heben muss; zur Vermeidung von Unfällen wurden alle Elemente aus Stahl abgerundet.

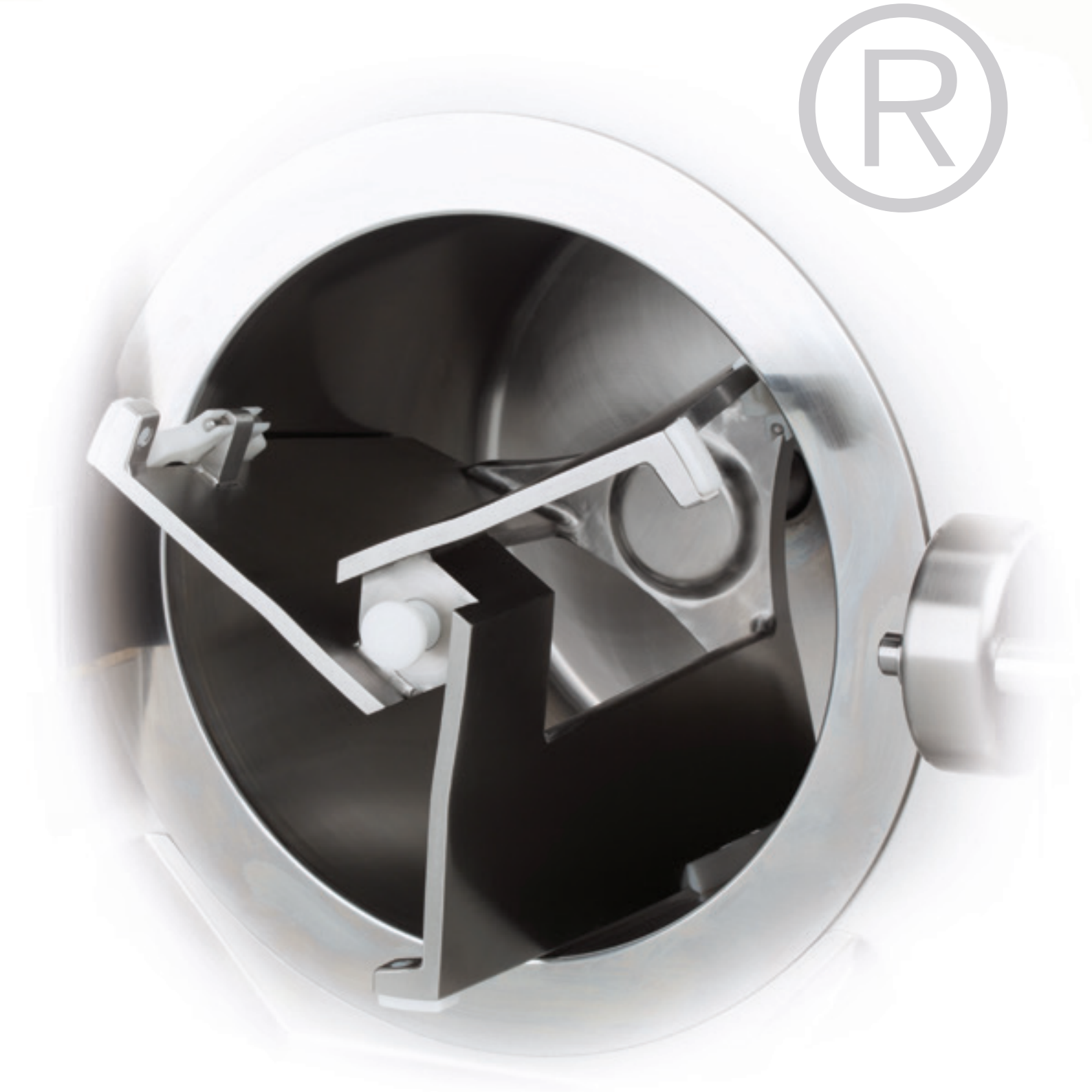
07 REINIGUNG UND WASCHEN

Die Maschinen der Serie TTi sind mit einer herausziehbaren Dusche ausgestattet mit der alle Punkte der Maschine, die gewaschen werden müssen, in einfacher und rascher Weise erreicht werden können. Im Pasteurisierer ist ein doppeltes Waschsystem vorhanden: eines in der Wanne und ein automatisches, das bei jeder Entnahme der Mischung den Hahn, durch den die Mischung eingefüllt wurde, wäscht und somit maximale Hygiene gewährleistet.

08 REMOTE-UNTERSTÜTZUNG

Dank der Elektronik der neuen TTi-Serie ist auf Anfrage die optionale Softwaregesteuerte Unterstützung und die Funktionsdiagnose der Maschinen über Remote oder USB-Stick verfügbar.

TTi-Patente



01 Abnehmbares Schutzgitter auf dem Einfülltrichter.

02 Schnellbefestigungssystem der Schaber an die Rührwerke.

03 Doppelter Deckel, Öffnungssystem mit Servo-Kolben.

04 Rührwerk für Heizwanne mit Gegenmixer zur Vermeidung der zentrifugalen Wirkung, um eine perfekte und rasche Vermischung der Zutaten zu gewährleisten. (Multy P und Smarty)

05 Rührwerk das die Mischung/Eiscreme in systematischer und gleichmäßiger Weise von unten nach oben und umgekehrt durchmischt. (Multy VP)

06 Doppelter Deckel mit Spritzschutz. (Multy VP)

07 Öffnungs- und Schließsystem der Eiscreme mit Schieber. (Multy VP)

08 Spiralförmiges Rührwerk mit variabler Konvergenz.*

09 Auslass mit großem Hahn und Fließöffnungs- und Schließsystem. (Multy P)*

10 Mit dem Spülsystem Valmar Fast Clean wird die Wanne automatisch und ohne Zutun des Bedieners gereinigt. (Sweety TTi)

11 Das leistungsstarke Rührwerk gewährleistet, dass alle festen Zutaten, selbst bei besonders dickflüssigen Produkten, perfekt vermischt werden. (Chef Cream TTi)

*schwebende Patentanmeldung

Mehrsprachige Software für TTi

In über 30 Sprachen für die gesamte Serie verfügbar, wählen Sie Ihre Sprache:

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

Händler/Vertreter