MULTY P T&Ti

VALMAR COMBISYSTEM®

GELATERIA

PASTICCERIA

RISTORAZIONE

2nd EDITION

IT

Multy P TTi

Una macchina, un laboratorio

Nasce in casa Valmar l'innovativa serie Multy P TTi: macchine combinate multifunzione, in grado di soddisfare le esigenze delle lavorazioni più esigenti e complesse nel settore food.

Con Multy P TTi l'operatore non è più costretto ad adattare le ricette e metodologie lavorative, ma è la macchina che si adatta alle esigenze professionali, con standard qualitativi sui prodotti finiti di assoluta eccellenza.

Multy P TTi è un unico corpo macchina, composto da due vasche che lavorano in modo indipendente e separato: una superiore che riscalda e cuoce fino a 125°C ed una inferiore che raffredda e congela.

Alcuni prodotti ottenuti con Multy P TTi

- *GELATO ALLE CREME*
- *GELATO ALLA FRUTTA*
- *SORBETTI DI FRUTTA*
- *CREMA PASTICCERA*
- *SEMIFREDDI*
- *GRANITE*
- *SALSE/VARIEGATI ALLA FRUTTA OLEOSA*
- *SALSE/VARIEGATI ALLA FRUTTA ZUCCHERINA*
- *SALSE/VARIEGATI A BASE CIOCCOLATO*
- *GANACHES*
- *GELATINE DI FRUTTA*
- *PANNA COTTA*
- *CREME BAVARESI*
- *CREMA INGLESE*
- *CARAMELLO*
- *PASTA CHUOX*
- *BESCIAMELLA*
- *MARMELLATE*

La tecnologia di Multy P TTi

01 *SOFTWARE*

Dal quale partono gli input, programmato per gestire, attraverso il PLC, l'operatività e le soluzioni tecnologiche presenti al fine di armonizzare l'automatizzazione dei processi e la qualità delle cotture sulla base delle personali esigenze.

02 *PLC*

Nuovo sistema di gestione PLC (Controllo Logico Programmabile) attraverso il quale si è in grado di eseguire innumerevoli lavorazioni attraverso i 66 programmi, di cui 11 completamente personalizzabili.

03 *TOUCH & TYPE*

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

04 *DOPPIO INVERTER*

La nuove serie è dotata di doppio inverter. Uno gestisce l'agitatore del cilindro di mantecazione, mentre un'altro è dedicato all'agitatore della vasca di riscaldamento superiore. Questa soluzione permette di eseguire innumerevoli lavorazioni, potendo adattare, anche nella fase di riscaldamento, la necessaria velocità di agitazione in relazione alla lavorazione da eseguire.

05 *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 permettono un effetto raschiante sulla superficie del cilindro con un'altissima efficenza termica ed un notevole risparmio energetico.

06 *UNICO DISPLAY*

Nonostante Multy P TTi possa essere considerata a tutti gli effetti una macchina con due elementi che lavorano in modo indipendente e separato l'uno dall'altro (parte calda sopra e cilindro di raffreddamento sotto), con la nuova tecnologia l'operatività viene gestita e comandata da un unico display LCD a 4.3" pollici che permette in tempo reale di disporre di tutte le informazioni attinenti la macchina.

La cottura

Il sistema innovativo permette di riscaldare e cuocere in modo veloce anche quantità minime di miscela, fino al 20% della capacità massima, senza mai rischiare di bruciare le lavorazioni eseguite, anche quelle con ingredienti delicati come ad esempio la crema pasticcera, garantendo uniformità e precisione di temperature ed eliminando l'inerzia termica. Per la produzione del gelato è possibile cuocere ad ogni ciclo la corrispondente quantità di miscela da mantecare, e ciò permette di valorizzare la metodologia di lavorazione a se stante, con significativi incrementi di qualità e personalizzazione del gelato ottenuto.

L'unicità di Multy P TTi

01 VASCA

Il rapporto fra diametro e profondità ha permesso di ottenere una "pentola tecnologica" con una base molto ampia, per ottimizzare lo scambio termico sul fondo senza bruciare o rovinare il prodotto all'interno.
Agitatore dotato di contro agitatore brevettato, completamente smontabile in modo veloce e facile. Sistema raschiante uniforme su tutta la superficie del cilindro, facilmente smontabile e lavabile.

02 COTTURA

Velocità, precisione nelle temperatura, riduzione dell'inerzia termica, è il risultato che si ottiene, anche con prodotti densi, ed è possibile in quanto dotata di:

- doppie e triple resistenze (per Multy P 12 TTi) parzializzabili a secco e a gestione elettronica con PLC, che permette alle resistenze di funzionare singolarmente, alternativamente, contemporaneamente;
- tre sonde per il controllo della precisione della temperatura e riduzione dell'inerzia termica;
- possibilità di cuocere uniformemente dal minimo del 20% al massimo del 100% della capacità della vasca;
- possibilità di cuocere fino a 125°C.

03 INVERTER PER RISCALDAMENTO E COTTURA

Agitatore della vasca superiore dotato di Inverter (variatore della velocità) indipendente da 5 a 70 Hertz, al fine di eseguire riscaldamento e cotture di lavorazioni ad alta densità e dal limitato scambio termico.

04 *COPERCHIO*

Doppio coperchio con sistema di apertura servo assistita da pistoni idraulici per l'introduzione agevole degli ingredienti anche durante la fase di lavorazione già iniziata, senza dover arrestare la macchina, nel pieno rispetto delle norme sulla sicurezza certificate CE.

05 *RUBINETTO®*

Rubinetto esterno di grandi dimensioni, diametro utile 4 cm. per il passaggio diretto delle lavorazioni al cilindro di raffreddamento, anche di quelle più dense, max 15 secondi per 7 kg di prodotto al alta densità.

- Semplice e veloce da smontare, con sanificazione di ogni superficie a contatto con il prodotto.
- Sistema di sicurezza antinfortunistica certificazione CE.
- Completamente in acciaio inox 18/10 per una durata nel tempo e facile sanificazione in lavastoviglie, senza che si deteriori.
- Rotazione fino a 180° per l'utilizzo anche indipendente della vasca di riscaldamento, dal cilindro di raffreddamento.
- Sistema di apertura a progressione variabile servo-assistito senza scatti, senza schizzi.

06 *VERSATILITÀ*

- Lavorazioni di cottura e/o riscaldamento con estrazione direttamente dal cilindro di riscaldamento in modo indipendente dal cilindro di mantecazione.
- Sistema antispruzzo nella fase di travaso e avvio del mantecatore con miscele liquide.
- Piano di appoggio per estrazione delle lavorazioni calde indipendente dal cilindro di raffreddamento.

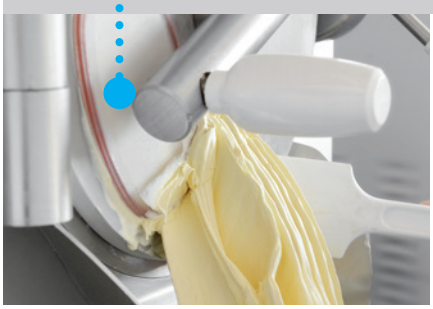
Il raffreddamento

Le soluzioni tecnologiche del nuovo Valmar COMBISYSTEM® sono state trasferite integralmente nella parte di raffreddamento e mantecazione della nuova Multi P TTi. Il software implementato con i programmi per il raffreddamento di tutte quelle lavorazioni che non sono gelato, sfruttando la grande flessibilità di customerizzazione, permette di raffreddare prodotti e lavorazioni di pasticceria, gelateria e ristorazione, in modo appropriato alle specifiche esigenze delle stesse lavorazioni e prodotti.

01 *VALMAR COMBISYSTEM®*

Il nuovo sistema rivoluziona gli standard qualitativi della mantecazione discontinua, permettendo di ottenere un gelato cremoso e asciutto con aria incorporata che può raggiungere il 40% del peso miscela, preservandola nel gelato finito e conferendo allo stesso maggiore cremosità e sofficezza.

02 *ESTRAZIONE DEL GELATO*



È possibile selezionare la gestione automatica dell'estrazione del gelato attraverso la variazione automatica della velocità di rotazione dell'agitatore, preservando il gelato asciutto dall'inizio al termine dell'estrazione. Le progressioni delle velocità sono personalizzabili e questa soluzione permette grande praticità nell'estrazione dei gusti variegati.

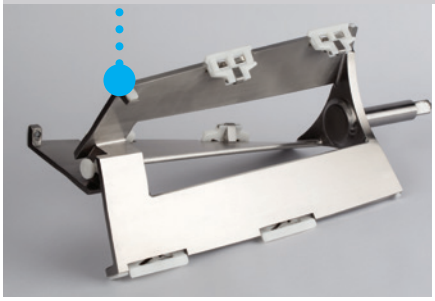
03 *INVERTER*

Variatore di velocità della rotazione dell'agitatore con range da 5 a 70 Hertz, attraverso il PLC e l'inverter, garantisce molteplici lavorazioni con risultati ottimali, in particolare per la mantecazione 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

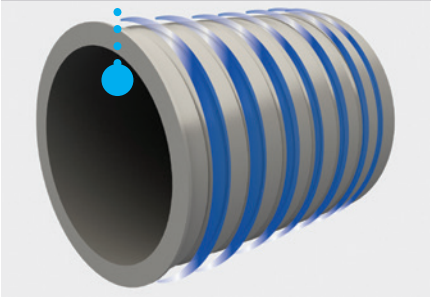
I centimetri cubi del cilindro si distribuiscono in un minuzioso rapporto fra diametro e profondità dello stesso, studiato e testato per garantire la sintesi fra resa frigorifera, velocità di congelamento e micro-cristallizzazione dell'acqua, ed ottimizzazione dell'incorporamento d'aria.

05 AGITATORE®



Il disegno particolare, l'inclinazione elicoidale a convergenza variabile delle pale, i raschianti ad alta efficienza sono solo alcuni dei particolari che permettono di ottenere una perfetta 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 SISTEMA DI ESPANSIONE DIRETTA



Sistema di espansione diretta del gas refrigerante sul cilindro di mantecazione con spirale incava a diametro progressivamente variabile, per ottimizzare la resa frigorifera, su tutta la superficie del cilindro.

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.

VALMAR

MULTY P DUAL

GELATERIA

PASTICCERIA

RISTORAZIONE

T&Ti

Il DUAL è un modello dotato di un sistema di riscaldamento del cilindro inferiore a 100°C con gas caldo, che permette di riscaldare nello stesso cilindro di mantecazione, per effettuare ad esempio la tempera del cioccolato.

66 programmi per semplificare e velocizzare il tuo lavoro

La serie di macchine combinate Multy P TTi dispongono di 66 programmi, fra la parte di cottura/ riscaldamento, raffreddamento/mantecazione, tutti gestiti dal software che interagisce attraverso lo schermo LCD da 4,3 pollici in modo semplice con l'operatore.

66 PROGRAMMI

- *11 PROGRAMMI DI RISCALDAMENTO PER MISCELE GELATO*
- *11 PROGRAMMI PER LA MANTECAZIONI DI GELATO*
- *11 PROGRAMMI PER LAVORAZIONI BASE DI PASTICCERIA*
- *4 PROGRAMMI PER LE SALSE/ VARIEGATI/ GANACHES*
- *2 PROGRAMMI GRANITE*
- *7 PROGRAMMI DI ESTRAZIONE CONTROLLATA PER GELATO, CREME E SALSE*
- *3 PROGRAMMI PER LAVORAZIONI SPECIFICHE DI RISTORAZIONE*
- *1 PROGRAMMA AUTOMATICO DI LAVAGGIO*
- *2 PROGRAMMI SPECIFICI DI MISCELAZIONE/AGITAZIONE PER SINGOLA VASCA*
- *8 PROGRAMMI DI RAFFREDDAMENTO*
- *6 PROGRAMMI CUSTOM*

Ogni programma predefinito permette di ottenere lavorazioni dagli elevati standard qualitativi costanti nel tempo, inoltre i 6 programmi custom, con i quali si può personalizzare ogni funzionalità della macchina, consentono di non porre limiti alla creatività.

Capacità produttiva

La scelta di Valmar di indicare le capacità produttive dei propri mantecatori, nelle due unità di misura: peso miscela e volume gelato prodotto finito con aria incorporata, permette in modo chiaro e trasparente di identificare la reale capacità produttiva dei propri modelli, senza "giocare" sulla differenza peso/volume.

Le quantità, in termini di peso e di volume

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

DIMENSIONI E PESO

MODELLO	Dimensioni (mm)			Peso con condensatore ad acqua (kg)		Velocità motore agitatori (inferiore e superiore)	Dimensione cilindro superiore (mm)		Dimensione cilindro inferiore (mm)	
	L Larghezza	P Profondità	H Altezza	Netto	Lordo		Ø Diametro	P Profondità	Ø Diametro	P Profondità
MULTY P 7 TTi	613	709+241	1401+100	323	347	9	317	195	267	250
MULTY P 7 TTi + DUAL	613	709+241	1401+100	323	347	9	317	195	267	420
MULTY P 12 TTi	613	709+241	1401+100	344	368	9	317	195	267	540

DOCCETTA ESTRAIBILE

ESTRAZIONE INDIPENDENTE

SCIVOLO ESTRAZIONE

INFORMAZIONI TECNICHE

MODELLO	Alimentazione elettrica*			Potenza nominale	Consumo medio acqua per ciclo****	Condensazione		
	Volt	Hz	Ph	Kw	Litri			
MULTY P 7 TTi	400	50	3	11	17	Acqua	Aria **	Mista aria + acqua ***
MULTY P 7 TTi + DUAL	400	50	3	11.7	17	Acqua	Aria **	Mista aria + acqua ***
MULTY P 12 TTi	400	50	3	15.34	21	Acqua	Aria **	Mista aria + acqua ***

* Altre tensioni e frequenza con sovrapprezzo.
** Unità condensatrice incorporata ad aria con sovrapprezzo.
N.B. pesi e dimensioni delle macchine con questo optional sono diverse da quelli indicati in tabella
*** Unità condensatrice incorporata mista aria + acqua con sovrapprezzo.
N.B. pesi e dimensioni delle macchine con questo optional sono diverse da quelle indicati in tabella
**** Il consumo d'acqua può variare in base alla temperatura della stessa e del gelato a fine mantecazione
Possibilità per tutti i modelli di richiedere il compressore + condensatore ad aria remoti, con sovrapprezzo.
N.B. i pesi delle macchine con questo optional sono diversi da quelli indicati in tabella

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.

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