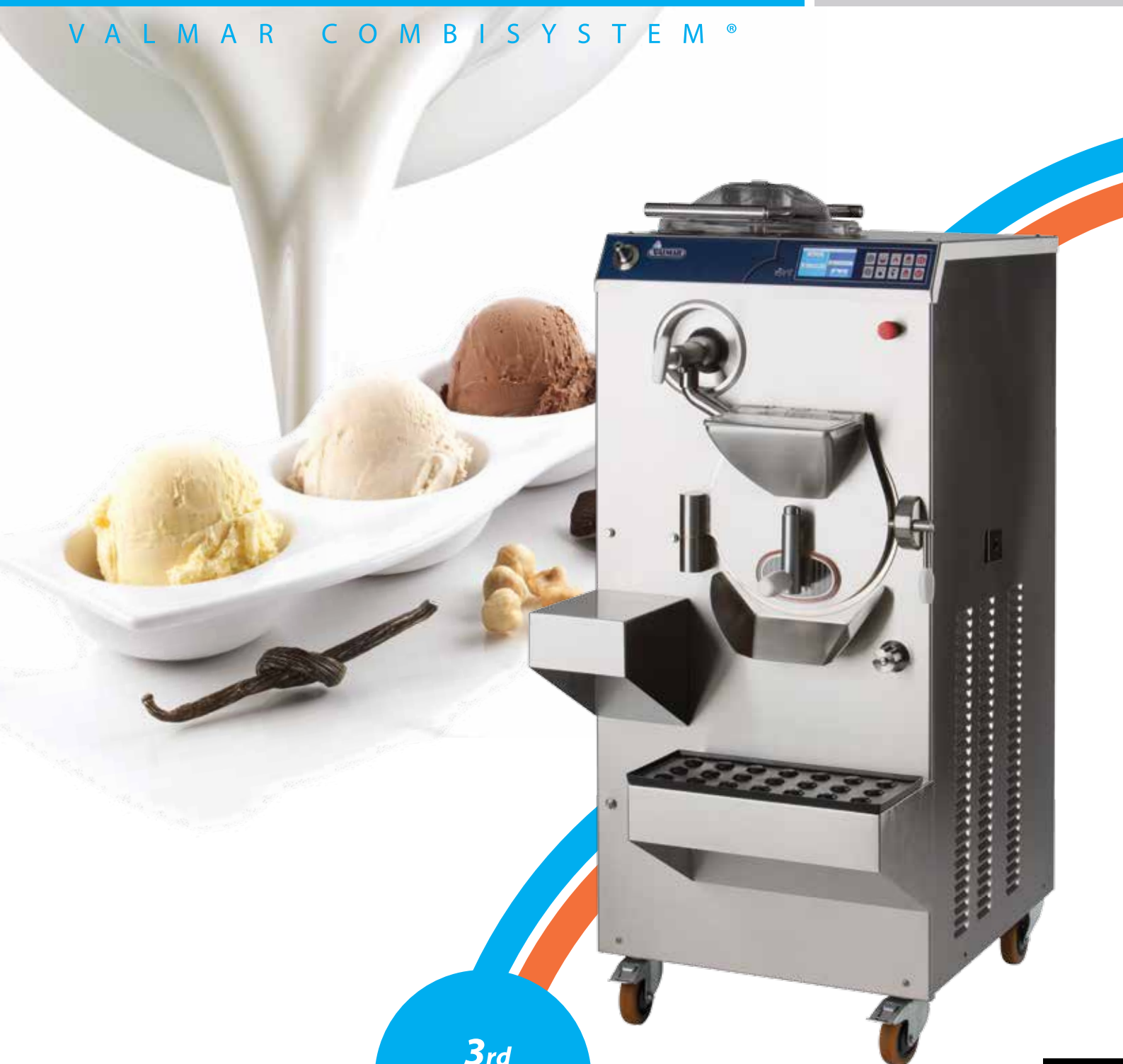




# SMARTY *T&i*

GLACIERS

VALMAR COMBISYSTEM®



3<sup>rd</sup>  
EDITION

FR

# Smarty TTi

## *Turbine combinée pour les glaces et les crémolatas*

Smarty TTi est la nouvelle turbine combinée Touch & Type de Valmar.

Les solutions technologiques dont elle est dotée lui permettent de répondre aux exigences de travail les plus complexes et évoluées pour la fabrication des glaces, qui peuvent être préparées goût par goût ou à partir d'une base blanche commune, épaulée par un ou plusieurs pasteurisateurs (Sweety TTi).

Toutes les caractéristiques de la machine ont été évaluées, conçues, testées et réalisées en tenant compte des besoins des nombreuses méthodes de travail utilisées dans le secteur de la glace artisanale.

*Certains produits pouvant être obtenus avec Smarty TTi*

CRÉMES GLACÉES

GLACES AUX FRUITS

BISCUITS GLACÉS

BÂTONNETS GLACES

GRANITÉS



# La gamme Smarty TTi

La gamme de machines combinées faisant partie de la série TTi de Valmar se compose de 5 modèles, ou en version de comptoir ou à terre. Ces deux différentes versions garantissent la satisfaction des nombreuses exigences de l'industrie.

**DE COMPTOIR**

**DE 0,7 À 3 KG DE MÉLANGE**



**SMARTY 3 TTi**

Idéal pour toutes les activités du secteur Ho.Re.Ca qui veulent produire de la glace de haute qualité, à l'aide d'un excellent équipement et avec des recettes personnalisées.

**À TERRE**

**DE 0,7 À 4,5 KG DE MÉLANGE**

**DE 1,5 À 7,5 KG DE MÉLANGE**

**DE 2 À 12,5 KG DE MÉLANGE**

**DE 3 À 16,5 KG DE MÉLANGE**



**SMARTY 4 TTi**

**SMARTY 7 TTi**

**SMARTY 12 TTi**

**SMARTY 16 TTi**

Conçues pour tous les petits, moyens et grands glaciers qui ont besoin d'une technologie fiable et flexible capable de s'adapter automatiquement à toute sorte d'exigences productives, grâce au système de sanglage Valmar Combisystem.

# *La technologie Smarty TTi*

*De la matière première... à la crème glacée de qualité*





## 01 LOGICIEL

Centre d'élaboration des entrants, commandé par l'intermédiaire de l'API, il est programmé pour gérer le fonctionnement de la machine et la mise en œuvre des solutions technologiques disponibles dans le but d'optimiser l'automatisation des processus et la qualité des cuissons sur la base des exigences de l'utilisateur.

## 02 API

Le nouvel API de gestion du système est en mesure d'exécuter 61 programmes prédéfinis qui, en outre, peuvent être personnalisés sur la base des recettes et/ou méthodes de travail.

## 03 INTERFACE TOUCH & TYPE

Offre à l'utilisateur la possibilité de choisir le mode de commande qu'il souhaite utiliser, à savoir la modalité tactile Touch ou la commande Type par l'intermédiaire du clavier traditionnel. L'écran tactile de 4,3 pouces présente des graphiques simples et clairs, immédiatement compréhensibles, permettant de gérer et de surveiller toutes les phases du travail.

## 04 RACLEURS®

La résistance particulière du matériau de fabrication utilisé, certifié CE pour usage alimentaire, associée à l'inclinaison spécifique au point de contact du cylindre et au ressort haute résistance exclusif, permettent d'obtenir un effet de raclage de la surface du cylindre garantissant une haute efficacité thermique et une diminution notable de la consommation d'énergie.

## 05 AFFICHAGE CENTRALISÉ

Bien que la Smarty TTi puisse incontestablement être considérée comme une machine dotée de deux éléments séparés travaillant de manière indépendante (partie chaude en haut et cylindre de refroidissement en bas), avec la nouvelle technologie l'ensemble des opérations est néanmoins commandée à partir du même écran LCD de 4,3 pouces qui permet, en temps réel, de disposer de toutes les informations pertinentes pour le fonctionnement de la machine.

# La cuisson avec Smarty TTi

## Les éléments qui rendent Smarty TTi "unique"

Le système novateur de la nouvelle Smarty TTi est conçu pour chauffer et cuire rapidement l'appareil, y compris en quantité minimale, jusqu'à 20% de la capacité maximale, sans risque de brûler le produit, même dans le cas d'ingrédients délicats, par exemple les mélanges contenant des œufs, de manière uniforme, à une température précise, en évitant l'inertie thermique. Le système Smarty TTi est en mesure de cuire à chaque cycle la quantité d'appareil que l'on veut sangler, une solution qui valorise pleinement la production de glaces effectuée de bout en bout dans la machine, avec un accroissement de la qualité et de la personnalisation du produit fini obtenu.

### 01 DIMENSIONS DE LA CUVE



Le rapport entre le diamètre et la profondeur de la cuve crée un "réceptacle technologique" ayant une base est très large, ce qui permet d'optimiser l'échange thermique sur le fond sans brûler ou endommager le produit se trouvant dans la cuve, même dans le cas de produits délicats ou de quantité minimale.

### 02 CHAUFFER, CUIRE ET NE PAS BRÛLER

Il n'est pas simple d'obtenir tout à la fois la vitesse, la précision de la température et la réduction de l'inertie thermique, surtout avec les appareils denses, mais Smarty TTi y parvient grâce à :

- doubles et triples résistances (pour Smarty 12 et 16 TTi) Elles sont partialisables et la gestion électronique est assurée par l'API, les résistances peuvent ainsi fonctionner individuellement, en alternance ou en même temps;
- trois sondes pour le contrôle de la précision de la température et la réduction de l'inertie thermique;
- capacité de cuire uniformément de 20% à 100% de la capacité nominale de la cuve;
- possibilité de cuire jusqu'à 98°C.

### 03 AGITER, TRAVAILLER, MÉLANGER ET AMALGAMER



L'agitateur est un autre élément important de la fonction de chauffage, associé à un contre-mélangeur breveté pouvant être facilement et rapidement totalement démonté, il assure la dispersion et la solubilisation rapide des ingrédients solides dans les liquides.

#### 04 COUVERCLE\*



Double système d'ouverture du couvercle servo-assisté par pistons hydrauliques, pour une introduction aisée des ingrédients. Les ingrédients peuvent être ajoutés durant l'exécution de la phase de travail, sans arrêt de la machine, sans enfreindre les normes de sécurité certifiées CE.

#### 05 ROBINET®



- Robinet extérieur pour le transfert direct de l'appareil dans la cuve de sanglage, rendant la cuve de chauffage totalement indépendante de la cuve de refroidissement.
- Système d'ouverture progressive variable.
- Simple et rapide à démonter, pour pouvoir désinfecter toutes les surfaces en contact avec le produit.
- Système de sécurité anti-accidents avec certification CE.
- Fabriqué totalement en acier inoxydable 18/10, garantie de grande longévité, il peut être lavé & stérilisé en lave-vaisselle sans se détériorer.
- Rotation à 180°, permet d'utiliser la cuve de chauffage indépendamment du cylindre de refroidissement.

#### 06 POLYVALENCE\*



- Cuisson et/ou chauffage avec transfert direct du produit du cylindre de chauffage indépendant vers le cylindre de sanglage.
- Système anti-éclaboussure pour la phase de transfert des mélanges liquides et mise en route du cylindre de sanglage.
- Plan d'appui pour l'extraction des mélanges chauds sans transfert vers le cylindre de refroidissement.

#### 07 TRÉMIE



Grande trémie avec grille de protection brevetée placée sur la porte de la turbine, pour faciliter le chargement du cylindre lors d'une utilisation du cylindre de sanglage indépendante de celle du cylindre de chauffage.

\* disponible seulement pour modèles Smarty TTi 7, Smarty TTi 12 and Smarty TTi 16.

# ...et le refroidissement avec Valmar COMBISYSTEM®

Les solutions technologiques du nouveau Valmar COMBISYSTEM® ont été intégralement transférées dans la partie refroidissement et sanglage de la nouvelle Smarty TTi. Le nouveau système Valmar COMBISYSTEM® regroupe un ensemble de solutions technologiques innovantes, chacune apportant sa contribution pour l'obtention du produit glacé final, de manière complémentaire mais différente, en s'adaptant automatiquement aux besoins spécifiques du travail à effectuer (refroidissement et sanglage).

## 01 VALMAR COMBISYSTEM®



Le nouveau système révolutionne les normes de qualité pour le sanglage artisanal et il permet d'obtenir une glace onctueuse et résistante à la fusion où la quantité d'air incorporé peut atteindre 40% du poids de l'appareil. Cette teneur en air se maintient dans le produit fini, de sorte que la glace résulte plus onctueuse et plus souple.

## 02 ONDULEUR POUR LE SANGLAGE ET L'EXTRACTION



Variateur de vitesse de rotation de l'agitateur, sur une plage allant de 7 à 70 Herz. Commandé par l'intermédiaire de l'API, il permet d'obtenir un sanglage parfait effectué en fonction des caractéristiques de l'appareil, des ingrédients et des proportions ainsi que de la quantité produite. Une nouvelle fonction permet de sélectionner la gestion automatique de l'extraction de la glace, de manière à maintenir la résistance de la glace à la fusion du début à la fin de l'extraction.

## 03 DIMENSIONNEMENT DU CYLINDRE



Le volume du cylindre en centimètres cubes est distribué en fonction d'un rapport précis entre le diamètre et la profondeur du cylindre, étudié et testé dans le but d'obtenir une parfaite synthèse entre le rendu frigorifique, la vitesse de congélation et de micro-cristallisation de l'eau et l'optimisation de l'incorporation de l'air.



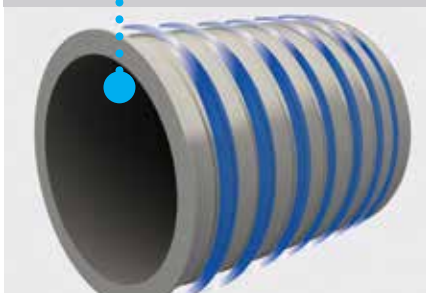


#### 04 AGITATEUR®



La conception particulière et l'inclinaison hélicoïdale à convergence variable des pales et les racleurs haute efficacité sont quelques-uns des éléments particuliers qui caractérisent le nouvel agitateur de la série TTi. Grâce à leur capacité d'agitation systématique et homogène de la glace, ils permettent d'obtenir un sanglage parfait sur toute la surface du cylindre, en évitant toute congélation excessive sur les pales ou au centre du cylindre (effet de croix).

#### 05 SYSTEME DE DÉTENTE DIRECTE



Système de détente directe du gaz réfrigérant sur le cylindre de sanglage par spirale creuse à diamètre variable progressif, pour optimiser le rendu frigorifique sur toute la surface du cylindre.

#### 06 CONTRÔLE DE LA CONSISTANCE



Le contrôle de la consistance est effectué par la mesure du couple de l'agitateur en newton-mètres et de la température du gaz et de la glace à l'intérieur du cylindre. Cette solution technique permet d'obtenir la consistance souhaitée, quelle que soit la recette.

# Polyvalence

*Production, goût par goût ou à partir d'une base blanche commune, des glaces et des crémolatas de fruits.*

Avec la nouvelle série de machines combinées Smarty TTi, Valmar offre des outils polyvalents, capables de s'adapter à toutes les exigences de production, tant pour les glaces que pour les granités. Les machines dispose de 61 programmes conçus spécifiquement pour le secteur glacier, pour les opérations de cuisson et de sanglage :

61 PROGRAMMES

9 PROGRAMMES POUR LE RÉCHAUFFEMENT DES MÉLANGES DE GLACE

1 PROGRAMME POUR LE RÉCHAUFFEMENT À 83 DEGRÉS POUR MÉLANGES AVEC ŒUFS

2 PROGRAMMES DE RÉCHAUFFEMENT DU SIROP POUR SORBETS DE FRUITS

3 PROGRAMMES DE RÉCHAUFFEMENT POUR GLACE AU CHOCOLAT

16 PROGRAMMES DE RÉCHAUFFEMENT PERSONNALISABLES PAR L'UTILISATEUR

2 PROGRAMMES D'AGITATION

7 PROGRAMMES DE SANGLAGE POUR GLACES ET SORBETS

6 PROGRAMMES DE SANGLAGE HARD POUR GLACES ET SORBETS

3 PROGRAMMES POUR LA PRODUCTION DE GRANITÉS

6 PROGRAMMES DE SANGLAGE PERSONNALISABLES PAR L'UTILISATEUR

4 PROGRAMMES D'EXTRACTION À DIFFÉRENTES VITESSES

1 PROGRAMME D'EXTRACTION CONTRÔLÉE POUR PLUSIEURS GOÛTS (START&STOP)

1 PROGRAMME DE REFROIDISSEMENT MÉLANGE

# Capacité de production

Valmar a choisi d'indiquer la capacité de production de ses turbines à glace dans les deux unités de mesure suivantes : poids de l'appareil à glacer et volume de la glace produite après incorporation de l'air. Cette méthode permet d'identifier de manière claire et transparente la capacité de production des différents modèles, sans aucune "tromperie" découlant de la différence de poids/volume.

## Quantité, en termes de poids et de volume

MODEL	GLACE								CRÉMOLATAS ET GRANITÉS		Vitesse moteur agitateur
	Production par cycle				Production horaire						
	Kg d'appareil introduit		Litres de glace produits		Kg d'appareil introduit		Litres de glace produits		Kg produits par cycle		
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
SMARTY 3 TTi	0.7	3	1	4	5	18	6	24	1	3	9
SMARTY 4 TTi	0.7	4.5	1	6	5	27	6	36	1.5	4.5	9
SMARTY 7 TTi	1.5	7.5	2	10.5	9	45	12	60	2	7	9
SMARTY 12 TTi	2	12.5	3	17	12	75	18	100	3	10	9
SMARTY 16 TTi	3	16.5	4	23	18	100	24	140	4	15	9



## DIMENSIONS ET POIDS

MODÈLE	Dimensions (mm)			Poids avec condensateur à eau (kg)		Dimensions cylindre (mm)	
	L Largeur	P Profondeur	H Hauteur	Net	Brut	Ø Diamètre	P Profondeur
SMARTY 3 TTi	600	600+205+100	740+74	162	182	200	185
SMARTY 4 TTi	542	640+250	1320+74	217	239	200	280
SMARTY 7 TTi	613	709+241	1410+100	320	344	267	250
SMARTY 12 TTi	613	709+241	1410+100	339	363	267	420
SMARTY 16 TTi	613	839+241	1410+100	420	447	267	540



### DOUCHETTE EXTRACTIBLE



### SORTIE GLACE



### EXTRACTION INDÉPENDANTE



## INFORMATIONS TECHNIQUES

MODÈLE	Alimentation électrique*			Puissance Nominale	Fusible	Consommation d'eau moyenne par cycle****	Condensation		
	Volt	Hz	Ph				Kw	A	Litri
SMARTY 3 TTi	400	50	3	6.3	16	0	Air	Eau	
SMARTY 4 TTi	400	50	3	9.4	16	10	Eau	Air **	Mélange air + eau ***
SMARTY 7 TTi	400	50	3	11	20	17	Eau	Air **	Mélange air + eau ***
SMARTY 12 TTi	400	50	3	15.4	32	21	Eau	Air **	Mélange air + eau ***
SMARTY 16 TTi	400	50	3	20.3	40	24	Eau	/	Mélange air + eau ***

\* Autres tensions et fréquences avec supplément.

\*\* Unité de condensation incorporée à l'air avec supplément.

N.B. le poids et les dimensions des machines incluant cette option sont différents de ceux indiqués dans le tableau.

\*\*\* Unité de condensation incorporée mélange air + eau avec supplément.

N.B. le poids et les dimensions des machines incluant cette option sont différents de ceux indiqués dans le tableau.

\*\*\*\* La consommation d'eau peut varier en fonction de la température de l'eau et de la glace en fin de sanglage.

Pour tous les modèles, possibilité de demander compresseur + condensateur à air distants, avec supplément.

N.B. le poids des machines incluant cette option est différent de celui indiqué dans le tableau.

#### REMARQUE:

Les capacités peuvent changer en fonction des ingrédients utilisés, de la température ou de la consistance du produit à la fin du processus de sanglage. Toutes les spécifications mentionnées doivent être considérées comme étant approximatives. Valmar se réserve le droit de modifier, sans préavis, toutes les parties jugées nécessaires.

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

Revendeur/Concessionnaire