



MULTY VP *T&i*

EISDIELEN

KONDITOREIEN

RESTAURANTS



3rd
EDITION

DE

Multy VP TTi

Eis und... vieles mehr

Die Multy VP TTi ist die neue vertikale Multifunktionsmaschine Touch & Type von Valmar. Im vertikal positionierten Zylinder kann man: erhitzen, pasteurisieren, reifen, kühlen und Eiscreme zubereiten.

Dank der technologischen Innovationen und der 122 Programme können zahllose hochwertige Verarbeitungen für Konditoreien, Eisdien und Restaurants in einfacher Weise zubereitet werden. Das ganze mit Sichtkontrolle des Produktes, wobei jederzeit zusätzliche Zutaten hinzugefügt werden können.



Technologie von Multy VP TTi

01 SOFTWARE

Über SPS werden Betrieb und vorhandene technologische Lösungen gesteuert, um die Automatisierung des Verarbeitungsprozesses und die Qualität der verschiedenen Zubereitungen den anspruchsvollsten Anforderungen entsprechend, in Einklang zu bringen.

02 SPS

Neues Betriebssystem mit dem anhand von 33 Programmen, die entsprechend der Rezepte bzw. Zubereitungsweisen eine weitere individuelle Gestaltung ermöglichen, verschiedene Zubereitungen erfolgen.

03 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.

04 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.

05 WECHSELRICHTER

Verändert die Drehgeschwindigkeit des Rührwerks von 5 bis 70 Hertz. Mit Hilfe der SPS und des Wechselrichters werden zahlreiche Zubereitungen, auch sehr empfindlicher Produkte möglich und man erhält eine optimale Eiscrème, die von der Mischung, den Zutaten und dem Verhältnis derselben sowie der erzeugten Mengen abhängt. Eine absolute Neuheit ist das automatische Entleeren der Eiscrème. Das Eis ist von Anfang bis zum Ende des Entleerens trocken.

Mit demselben Zylinder Kochen und Eisbereiten

Was die Eisbereitung als Einzel-Zubereitung angeht, wobei die Mischung zunächst erhitzt und anschließend geschlagen wird, weisen wir darauf hin, dass die Multy VP TTi nur über einen Zylinder verfügt, in dem die Mischung zunächst erhitzt und anschließend gekühlt wird. Aus diesem Grund verlängert sich die Produktionszeit im Verhältnis zur Smarty TTi bzw. Multi P TTi, die beide mit einem oberen Zylinder zum Erhitzen und einem unteren für die Eisbereitung ausgestattet sind.

Wenn man die übliche Herstellungsweise, mit Pasteurierer und Reifewannen verwendet, entspricht der Zeitaufwand bei der Eisbereitung denen anderer Eismaschinen von Valmar.



Kochen

Mit Hilfe der neuen Software ist es mit dem neuen Heißgas-Heizsystem möglich Cremes verschiedener Dicke und auch geringste Mengen, bis 20% der max Produktionsleistung anzufertigen, ohne dass das Produkt anbrennt oder misslingt. Mit dem neuen Rührwerk ist es zudem möglich das Produkt gleichmäßig, zirkular und zugleich vertikal zu rühren und somit eine gleichbleibende Temperatur und Konsistenz zu erzielen.

Besonderheiten der Multy VP TTi

01 ERHITZEN UND DABEI SPAREN



- Erhitzung mit Heißgas.
- Sonden für Temperaturkontrolle und zur Verringerung der thermischen Trägheit.
- Min 20% bis max 100% des Wanneninhalts können gleichmäßig und perfekt bei einer Temperatur bis 98° C gekocht werden.

02 RÜHREN, MISCHEN, KNETEN



Durch den Wechselrichter macht das Rührwerk auch beim Erhitzen den Unterschied. Daneben ermöglicht die besondere Form des Rührwerks die kreisförmige und zugleich vertikale Bewegung der Masse wodurch gleichbleibende Temperaturen sowie die perfekte Vermengung der Zutaten erzielt werden.

03 DECKEL



Der doppelte Deckel mit durch hydraulische Kolben unterstütztem Servo-Öffnungsmechanismus ermöglicht es, die Zutaten auch bei schon begonnener Verarbeitung problemlos hinzuzufügen, ohne die Maschine auszuschalten. Das Ganze entspricht den EG-zertifizierten Sicherheitsnormen.

Konditorwaren mit Multy VP

Details, die den Unterschied ausmachen

Süßwaren erfordern eine Reihe spezifischer Prozesse und Abläufe, große Erfahrung und handwerkliches Geschick und Feingefühl. Valmar hat seit jeher ein offenes Ohr für die Bedürfnisse und Vorschläge der Fachleute, die ihre Maschinen täglich benutzen. Nun präsentieren wir das neue, innovative und verbesserte Hochleistungsrührwerk der Serie Multy VP. Das neue Rührwerk des Modells Multy VP wurde speziell für die Zubereitung von Gebäck entwickelt und kann zusätzlich bestellt werden. Mit ihm werden komplexe Zubereitungen vereinfacht, so können erfahrene Konditoren ihre Arbeit beschleunigen und erleichtern aber auch Konditoren mit weniger Erfahrung können aufwändige und langwierige Zubereitungen endlos und einwandfrei wiederholen, Abfälle vermeiden und die Qualität deutlich verbessern.

Technische Angaben

Durch die konzentrischen Schaufeln ohne mittlere Welle können Sie alle Zutaten in jeder Form (fest, flüssig oder halbfest) gleichmäßig und kontinuierlich mischen, ohne die Textur des Endprodukts (Vanillecreme) zu strapazieren. Das sanfte manuelle Rühren wird nachgeahmt und bei Produkten, denen Fette hinzugegeben werden (Früchtecreme, Buttercreme, Margarine o.ä.) wird die Synärese verhindert. Dadurch wird auch die maximale Produktionsleistung (von 10 auf 14 kg bei Multy VP7 und bis 20 kg bei Multy VP12) gesteigert.



Funktionen

Der Wechselrichter und das elektronische Gehirn der SPS-Maschine arbeiten synchronisiert. Sie steuern das Rührwerk und passen es den zahlreichen Bedürfnissen der Bediener an, wobei unendlich viele Rührkombinationen möglich sind. Wenn nötig, kann Multy VP auch als Mixer verwendet werden, um pulverförmige Zutaten (z.B. Mehl, Kakao oder halbfertige Produkte) in aufgeschlagene Zutaten (Eier, Butter) unterzurühren. Mit dieser Funktion können Sie nur die Rührphase aktivieren, ohne zu erwärmen bzw. zu kühlen und das Produkt mit dem neuen Rührwerk sanft und nach Belieben schneller oder langsamer rühren, bis der feste Teil vollständig und gleichmäßig eingearbeitet wurde.

Hygiene und Desinfektion

Neben der hohen Leistung, der Produktionsflexibilität und der hohen Qualität des Endprodukts, die seit jeher das Ziel der Forschung und Entwicklung von Valmar sind, hat das Unternehmen der technologischen Entwicklung der Maschinen, den Komponenten und Zusatzgeräten sowie der einfachen und schnellen, vollständigen Reinigung und Desinfektion schon immer besondere Beachtung geschenkt. Auch dieses neue Teil besteht vollständig aus Edelstahl und kann schnell und einfach ausgebaut werden. Jedes Stück ist auch bei hohen Temperaturen spülmaschinenfest.

Kühlen

Die verwendete Technologie stellt eine optimale Ausgewogenheit zwischen den Vorteilen und den Grenzen der vertikalen Eismaschinen dar. Man erhält ein für vertikale Eismaschinen typisches, völlig trockenes Eis und kann zugleich die Luftuntermischung auf Wunsch verändern. Auf diese Weise erhält man ein Eis mit einem Aufschlag von min 15/20% (was dem Grenzwert der vertikalen Eismaschinen entspricht) und bis zu 40%.

01 WECHSELRICHTER



Verändert die Drehgeschwindigkeit des Rührwerks von 7 bis 70 Hertz. Mit Hilfe der SPS gewährleistet der Wechselrichter auch bei besonders empfindlichen Zubereitungen die ideale Drehgeschwindigkeit bezüglich der Menge und Eigenschaft der Mischung, den Zutaten und dem Verhältnis derselben.

02 ENTLEEREN DES EISES



Eine absolute Neuheit ist das Entleeren des Eises durch die automatische Veränderung der Drehgeschwindigkeit des Rührwerks. Diese ändert sich automatisch in progressiver Weise, weshalb das Eis von Beginn des Entleerungsvorgangs bis zu dessen Ende trocken bleibt. Die Geschwindigkeitsveränderung kann individuell bestimmt werden. Vor allem beim Entleeren von Eiscreme mit marmoriertem Effekt ist die Tatsache, dass die Hände frei sind und keine Schalter betätigt werden müssen, besonders praktisch.

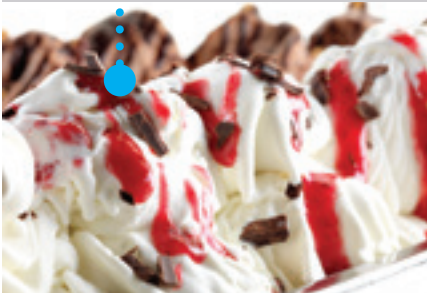
03 ZYLINDERGRÖSSE



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.



04 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.

05 EISBEREITUNG



Unabhängig von der Geschwindigkeit bleibt die Drehrichtung des Rührwerks immer die gleiche. Dadurch ist die Mechanik der Maschine auf die Dauer wesentlich zuverlässiger.

06 EINFACHE ENTLERUNG



Durch das neue, von Valmar patentierte Öffnungs- und Schließsystem wird nicht nur das Entleeren des Eises stark vereinfacht, was zahlreiche Dekorationsmöglichkeiten des Wanneninhaltes ermöglicht. Die wahre Neuheit ist die Reinigung des Zylinders und des Rührwerks nach dem Entleeren. Dadurch wird die aufeinanderfolgende Verarbeitungen mit unterschiedlichen Farben und Geschmacksrichtungen ermöglicht, ohne dass der Geschmack beeinträchtigt wird bzw. die Maschine häufig ausgewaschen werden muss.

122 Programme für die neuen Betriebsmöglichkeiten vertikaler Eismaschinen

Durch die technologischen Lösungen und vorhandenen Programme verwandeln sich die neuen, vertikalen Eismaschinen des Typs Multy VP TTi zu Kombimaschinen mit denen man nicht nur Eiscreme herstellen kann.

122 PROGRAMME

15 PROGRAMME FÜR DIE ZUBEREITUNG VON EISCREMES UND SORBETS

18 PROGRAMME FÜR DEN KOMPLETTEN KOCH-UND EISBEREITUNGSZYKLUS

3 PROGRAMME FÜR DIE ZUBEREITUNG VON GRANITÉS

8 AUTOMATISCHE ENTLEERUNGSPROGRAMME

7 PROGRAMME FÜR DIE ZUBEREITUNG VON ENGLISCHER CREME (KOCHEN UND ABKÜHLEN)

30 PROGRAMME FÜR DIE ZUBEREITUNG VON KONDITORWAREN (KOCHEN UND ABKÜHLEN)

2 RÜHRPROGRAMME

15 PROGRAMME FÜR SAUCEN UND TOPPINGS

5 PROGRAMME FÜR DIE ZUBEREITUNG VON MARMELADEN

1 AUTOMATISCHES WASCHPROGRAMM (MIT WASSER UND SPÜLMITTEL)

3 PROGRAMME FÜR DIE GASTRONOMIE

15 GEMÄß KUNDENWÜNSCHEN ANPASSBARE PROGRAMME FÜR INDIVIDUELLE REZEPTE

Die Maschine verfügt über 122 von der Software und der SPS gesteuerte Programme, darunter 7 für die Zubereitung von englischer Creme und weitere 30 für die Zubereitung von Konditorwaren, die vor allem für diejenigen, die Ihr Angebot durch andere Produkte bereichern wollen, auch wenn ihr Hauptaugenmerk weiterhin auf die in vertikalen Eismaschinen hergestellte Eiscreme gerichtet ist, eine große Hilfe darstellen.

Produktionsleistung

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.

Mengenangaben nach Gewicht und Volumen

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
MULTYVP 7TTi	2	7	2	10	12	42	16	60	3	6	3 - 5*	10 - 14*
MULTYVP 12TTi	3	12	3	17	18	72	24	100	5	10	5 - 7*	14 - 20*

* Werte mit Sternchen beziehen sich auf die Produktion mit dem neuen, optionalen Rührwerk.



MASSE UND GEWICHT

MODELL	Maße (mm)			Gewicht mit Wasser-Kondensator (kg)		Drehgeschwindigkeit Rührwerke (unteres und oberes)	Zylindergröße (mm)	
	L Länge	T Tiefe	H Höhe	Netto	Brutto		Ø Durchmesser	T Tiefe
MULTY VP 7 TTi	481	800+68	1308+100	233	253	9	260	320
MULTY VP 12 TTi	481	800+68	1308+100	288	308	9	260	470



HERAUSZIEHBARE DUSCHE

EISENTLEERUNG

ZYLINDER DER EISMASCHINE



TECHNISCHE ANGABEN

MODELL	Betriebsspannung *			Nennleistung	Durchschnittl. Wasserverbrauch pro Zyklus****	Kondensierung		
	Volt	Hz	Ph			KW	Liter	Wasser
MULTY VP 7 TTi	400	50	3	6.8	17	Wasser	Luft **	Luft + Wasser gemischt ***
MULTY VP 12 TTi	400	50	3	11.2	21	Wasser	Luft **	Luft + Wasser gemischt ***

* Andere Betriebsspannungen und Frequenzen mit Aufpreis.

** Integrierter Luftkondensator mit Aufpreis.

HINWEIS: Maße und Gewicht von Maschinen mit diesem optionalen Zusatzgerät unterscheiden sich von den in der Tabelle angegebenen

*** Integrierter Luft + Wasserkondensator mit Aufpreis.

HINWEIS: Maße und Gewicht von Maschinen mit diesem optionalen Zusatzgerät unterscheiden sich von den in der Tabelle angegebenen

**** Der Wasserverbrauch kann infolge der Wassertemperatur und der Temperatur der zubereiteten Eiscreme variieren.

Auf Anfrage und mit Aufpreis ist für alle Modelle ein ferngesteuerter Kompressor + Luftkondensator erhältlich.

HINWEIS: Das Gewicht von Maschinen mit diesem optionalen Zusatzgerät unterscheidet sich von den in der Tabelle angegebenen.

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.

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