



CHEF CREAM *T&Ti*

EISDIELEN

KONDI TOREIEN

RESTAURANTS



2nd
EDITION

DE



Cremekocher TTi

*Die Summe der Details macht
den Unterschied und
Valmar bietet viele:
Sie müssen sie einfach ausprobieren!*

Valmar präsentiert die neue Generation von elektronischen Mehrzweck-Cremekochern Chef Cream der Serie TTi.

Chef Cream TTi pasteurisiert, kocht, verquirlt, kühlt, konserviert und rührt. In Konditoreien, Eisdieleen, Chokolaterien und Restaurants gewährleistet er maximale Hygiene, einfache und schnelle Zubereitungen und einen hohen Qualitätsstandard des Fertigprodukts. All dies wird durch die zukunftsweisende Technologie des Chef Cream TTi ermöglicht.

Der Chef Cream TTi bietet 70 vollautomatische Programme, von denen mehr als 21 individuell eingestellt werden können; jedes Programm sieht bestimmte Temperaturen und auf das zuzubereitende Produkt abgestimmte Mischungen vor, die entsprechend den individuellen Anforderungen geändert werden können. Über den 4,3" Touchscreen mit leicht überschaubarer und intuitiver Benutzeroberfläche wird jeder Arbeitsgang mithilfe der Angaben zur schrittweisen Zugabe der Zutaten gesteuert und überwacht.





Einige mit dem Chef Cream TTi hergestellte Produkte



KLASSISCHE KONDITORCREME

SCHNELLKOCHENDE KONDITORCREME

KONDITORCREME 92°/95°/98°C

KONDITORCREME NACH INDIVIDUELLEM REZEPT, 6 PROGRAMME

SCHNELLKOCHENDE ZUBEREITUNGEN

LANGSAM KOCHENDE ZUBEREITUNGEN

KONDITORCREME MIT TEILWEISE VORBEREITETEN ZUTATEN

BAYRISCHE CREME

OBSTKONFITÜREN (2 PROGRAMME)

POCHIERTES OBST

BRANDTEIG



HASELNUSS- / PISTAZIEN- / NOUGATCREME

ZABAIONE- / ZITRONEN- / BAYRISCHE / ENGLISCHE CREME

PATE DE FRUITS

WARME OBSTPÜREE

FLAN

BAISER

TIRAMISÙ

MÜRBETEIG, SALZIGER

TEIG FÜR ECLAIRS

MANDEL-HONIG-TURRÓN

SPRITZGEBÄCK

HOHE PASTEURISIERUNG (85°) VON EISCREMEMISCHUNGEN

NIEDRIGE PASTEURISIERUNG (BEI 65°)

JOGHURT / FRISCHKÄSE

POLENTA / RAGOUT / GEKOCHTER REIS

GERICHTE – SCHNELLKOCHENDE

GERICHTE – SCHONEND GEGARTE

HEISSE SCHOKOLADE

SCHOKOLADENSAUCE

GANACHE

SCHOKOLADESCHMELZE

SCHOKOLADENTOPPING

SCHOKOLADENCREME



Technologisch und praktisch

Chef Cream TTi, ein zuverlässiger Helfer mit dem Sie schwierige, aufwendige, delikate und häufig teure Zubereitungen automatisieren können. Viele technische Details gewährleisten ein sicheres Resultat und höchste Funktionalität, auch bei besonders empfindlichen Zubereitungen.



Besonderheiten des Chef Cream TTi

01 WANNE



Das Wasserbad-Heizsystem der neuesten Generation gewährleistet eine gleichbleibende und kontrollierte Temperatur ohne thermische Trägheit bis 120°C. Die Heizwiderstände können je nach verarbeiteter Menge, einzeln geschaltet werden. Dies gewährleistet höchste Produktionsflexibilität, einen hohen Qualitätsstandard der fertigen Gerichte und Energieeinsparung.

02 KONTROLLIERTES KOCHEN



Mit einem eigens dafür ausgelegten Programm steuert und kontrolliert Chef Cream TTi die vom verarbeiteten Produkt abhängige Temperaturprogression und Aufheizgeschwindigkeit. Auf diese Weise wird das durch zu schnelle Erhitzung verursachte Überkochen vermieden und die zubereitbare Höchstmenge dieser Produkte erhöht.

03 KÜHLEN UND LAGERN



Kühlung und Kältespeicherung mit dem Wasserbadsystem der neuesten Generation, das gleichbleibende und kontrollierte Temperaturen ohne thermische Trägheit gewährleistet. Ein spezifisches System vermeidet die Vereisung bei der Zubereitung kleiner Mengen und während der Kältespeicherung. Das Kontrollsystem zeigt Stromausfälle während der Kältespeicherung an.

04 HAHN MIT VARIABLEM DURCHMESSER



Aus nahtlosem Monoblock-Stahl gewährleistet er ein perfektes Ausgießen der Zubereitungen. Mit Doppelsicherung. Mit dem variablen Durchmesser werden flüssige Mischungen und bei Temperaturen von +4°C besonders dickflüssige Cremes praktisch und schnell ausgegossen. Nach jeder Entnahme wird das Produkt sofort in die Wanne geleitet und dort hygienisch und kühl gelagert.

05 RÜHRWERK



Mit exzentrischen Rührern und als einziger ohne Mittelwelle. Auf diese Weise werden alle Zutaten gleichmäßig und konstant gerührt, ohne negative Einwirkung auf deren Textur, was vor allem bei der Kühlung und Lagerung von Konditorcreme wichtig ist.

06 WECHSELRICHTER



Der Wechselrichter ermöglicht 8 verschiedene Rührgeschwindigkeiten und 4 unterschiedliche Mischprogramme.

07 MEHRSPRACHIG



Mit dem neuen Sprachsystem von Valmar kann man eine der vielen gespeicherten Sprachen auswählen. Die auf dem Touchscreen angezeigten Softwaremeldungen in der jeweiligen Sprache unterstützen den Bediener während der Zubereitung. Auf dem Monitor werden die vom gewählten Programm vorgesehenen Arbeitsgänge Schritt für Schritt beschrieben.

08 REINIGUNG UND HACCP



Die Wanne aus mit ra 0,4 µm (micron) poliertem Edelstahl AISI 304, der abnehmbare Hahn und der ebenfalls abnehmbare Deckel aber auch die praktische Ausziehduche vereinfachen die Reinigung wesentlich. Mit dem USB-Port können die Daten der zubereiteten Speisen rasch heruntergeladen werden, dadurch ist eine einfache und schnelle Verwaltung des HACCP-Handbuchs möglich.

09 DECKEL



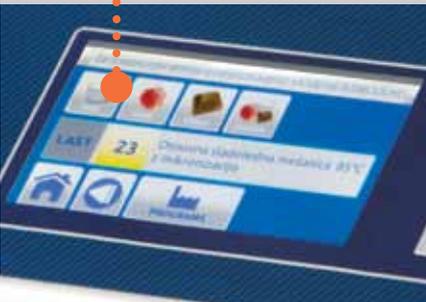
Der doppelte Deckel mit durch hydraulische Kolben unterstütztem Servo-Öffnungsmechanismus ermöglicht es, die Zutaten auch bei schon begonnener Verarbeitung problemlos hinzuzufügen, ohne die Maschine abzuschalten. Das Ganze entspricht den EG-Sicherheitsvorschriften.

10 TOUCH & TYPE



Auch der Chef Cream TTi ist mit dem neuen Touch&Type-System der Serie TTi, das zahlreiche Vorteile gewährleistet und sich in anderen Maschinen von Valmar bewährt hat, ausgestattet. Man kann jederzeit die schnelle und zuverlässige Touch-Steuerung oder die üblichen Tasten auswählen. Der 4,3"-Touchscreen mit leicht überschaubarer und intuitiver Benutzeroberfläche ermöglicht die Steuerung und Kontrolle eines jeden Arbeitsgangs.

11 PLC



Mit der neuen PLC-Steuerung (Programmable Logic Controller) werden die zahllosen Programme des Chef Cream TTi, von denen viele individuell programmiert werden können, ausgeführt. Auf dem praktischen und weiten LCD-Bildschirm werden die jeweils für den bestimmten Arbeitsgang notwendigen Tätigkeiten beschrieben.

12 VIELSEITIGKEIT



Mit dem neuen Chef Cream TTi kann man bis 1/4 der Höchstmenge zubereiten, wobei derselbe Qualitätsstandard der bei voller Lademenge zubereiteten Speisen gewährleistet wird und die Geschwindigkeit und der Energieverbrauch proportional bemessen werden. Dieser flexible Einsatz wird durch die elektronische PLC-Steuerung, die einzeln schaltbaren Heizwiderstände, das Wasserbadsystem der neuesten Generation und das vereisungsfreie Kühlsystem ermöglicht.

Mehr als Mehrzweck...

Maschinen der Serie Chef Cream TTi sind mit mehr als 70 Programmen mit denen die wichtigsten Speisen für Konditoreien, Eisdiele und Restaurants zubereitet werden, einfach einzigartig.

13 PROGRAMME ZUM KOCHEN UND KÜHLEN VON KONDITORCREMES

13 PROGRAMME FÜR DIE PASTEURISIERUNG UND DIE KÜHLUNG BIS +4°C

20 KOMPLETTE PROGRAMME FÜR DIE ZUBEREITUNG VON KONDITORWAREN

5 PROGRAMME FÜR SAUCEN/MARMORIERTES EIS/GANACHE

4 KOMPLETTE PROGRAMME FÜR DIE ZUBEREITUNG VON SPEISEN FÜR RESTAURANTS

3 PROGRAMME ZUM MISCHEN/REIFEN/UND ENTLEREN

1 AUTOMATISCHES PROGRAMM FÜR DIE ZUBEREITUNG VON JOGHURT

21 CUSTOM-PROGRAMME

Alle Grundprogramme sind vollständig und sehen das Aufheizen/Kochen/Pasteurisieren und die Kühlung und Lagerung vor.

Wie alle Maschinen der Serie TTi verfügt auch der Chef Cream TTi über individuell gestaltbare Custom-Programme, die der Bediener seinen Anforderungen entsprechend einstellen kann.

Richtiges Rührwerk für alle Speisen

Für jede Zubereitung ist während der Koch- oder Kühlphase ein anderes Rührsystem nötig. Mit dem neuen in allen Maschinen der Serie TTi installierten Wechselrichter, passt sich auch der Chef Cream den täglichen Anforderungen an und bietet bis 8 verschiedene Geschwindigkeitsstufen und 4 Mischprogramme.



LEISTUNG, MASSE UND GEWICHT

MODELL	Maße (mm)			Gewicht mit Wasser-Kondensator (kg)		Produktionsmenge pro Zyklus I (min-max)
	B Breite	T Tiefe	H Höhe	Netto	Brutto	
Chef Cream 30 TTi	590	890	1046+100	225	246	7-30
Chef Cream 60 TTi	590	890	1046+100	240	261	15-60
Chef Cream 130 TTi	750	990	1176+100	353	393	35-130

VARIABLES ENTLEEREN

USB



TECHNISCHE DATEN

MODELL	Betriebsspannung*			Nennleistung	Durchschnittl. Wasserverbrauch pro Zyklus (12°C)****	Kondensierung		
	Volt	Hz	Ph			Kw	Lt	
Chef Cream 30 TTi	400	50	3	6.9	190	Wasser	Luft **	Luft + Wasser gemischt ***
Chef Cream 60 TTi	400	50	3	8.2	280	Wasser	Luft **	Luft + Wasser gemischt ***
Chef Cream 130 TTi	400	50	3	13.3	380	Wasser	Luft **	Luft + Wasser gemischt ***

* Andere Betriebsspannungen und Frequenzen mit Aufpreis. Chef Cream 30 TTi und 60 TTi auch Einphasen-Version erhältlich.

** 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 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 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 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