



MULTYP *T&i*

VALMAR COMBISYSTEM®

EISDIELEN

KONDI TOREIEN

RESTAURANTS



2nd
EDITION





Multy P TTi

Ein Gerät, ein Arbeitsraum

Die innovative Serie Multy P TTi aus dem Haus Valmar: Kombimaschinen, die den Anforderungen von aufwendigen und schwierigen Zubereitungen entsprechen.

Mit Multy P TTi ist es nicht mehr nötig Rezepte und Zubereitungsweisen anzupassen, denn die Maschine passt sich den jeweiligen Anforderungen an und bietet einen absolut hohen Qualitätsstandard der Endprodukte.

Multi P TTi ist eine Maschine mit zwei getrennt und unabhängig voneinander arbeitenden Wannen. Eine obere Wanne zum Erhitzen und Kochen bis 125° C und eine untere Wanne zum Abkühlen und Gefrieren.



Einige mit der Multy P TTi hergestellte Produkte



CREMEEIS

OBSTEIS

FRÜCHTESORBETS

VANILLECREME

HALBGEFRORENES

GRANITÉS

SAUCEN/MIT NÜSSEN VERSETZTES EIS

SAUCEN/MIT KANDIERTEN FRÜCHTEN VERSETZTES EIS

SAUCEN/MIT SCHOKOLADE VERSETZTES EIS

GANACHE

FRÜCHTEGELÉES

PANNA COTTA

BAYRISCHE CREME

ENGLISCHE CREME

KARAMEL

PÂTE À CHOUX

BÉCHAMELSAUCE

KONFITÜREN



Technologie von Multy P TTi



01 SOFTWARE

Gibt die nötigen Inputs. 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 über SPS (speicherprogrammierbare Steuerung) mit dem anhand von 66 Programmen von denen 11 individuell abgestimmt werden können, zahlreiche Zubereitungen möglich sind.

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 DOPPELTER WECHSELRICHTER

Die neue Serie ist mit einem doppelten Wechselrichter ausgestattet. Einer steuert das Rührwerk im Zylinder der Eismaschine und der andere das Rührwerk in der oberen Heizwanne. Auf diese Weise sind zahllose Zubereitungen möglich, wobei auch während des Erhitzens die Geschwindigkeit des Rührwerks der jeweiligen Zubereitung angepasst werden kann.

05 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.

06 NUR EIN DISPLAY

Obwohl die Multi P Tti effektiv eine Maschine mit zwei getrennt und unabhängig voneinander arbeitenden Elementen (Erhitzung oben und Kühlzylinder unten) ist, wird dank der neuen Technologie der Betrieb über ein einziges 4,3" LCD-Display gesteuert. Auf diese Weise sind in Echtzeit alle, die Maschine betreffenden Informationen, abrufbar.

Kochen

Das innovative System ermöglicht es auch kleine Mengen-bis 20% des Gesamtvolumens-rasch zu erhitzen und zu kochen, ohne dass das Produkt anbrennt oder misslingt. Selbst empfindliche Zubereitungen, wie z.B. Vanillecreme gelingen immer, wobei durch Vermeidung der thermischen Trägheit eine gleichbleibende Temperatur und Konsistenz gewährleistet wird. Bei der Zubereitung von Eismischung kann für jeden Zyklus die entsprechende Menge der Eismischung gekocht werden. Auf diese Weise wird die Arbeitsweise aufgewertet, was eine höhere Qualität und höhere individuelle Gestaltung der Eismischung mit sich bringt.

Besonderheiten der Multy P TTi

01 WANNE



Durch das Verhältnis zwischen Durchmesser und Tiefe haben wir einen "technologischen Topf" mit einem weiten Boden erhalten. Dieser optimiert den Wärmeaustausch, ohne dass das Produkt anbrennt oder misslingt. Das Rührwerk ist mit einem patentierten Gegen-Rührwerk ausgestattet und lässt sich schnell und einfach abmontieren. Gleichmäßiges Schabersystem auf der gesamten Zylinderfläche, das schnell und einfach abgenommen und gewaschen werden kann.

02 KOCHEN

Zeiteinsparung, genaue Temperaturen, Verringerung der thermischen Trägheit, all dieses ist dank der folgenden Ausstattungen auch bei dickflüssigen Produkten möglich:

- doppelte und dreifache Widerstände (für Multy P 12 TTi), die trocken regelbar sind und über SPS elektronisch gesteuert werden. Dadurch funktionieren die Widerstände, einzeln, abwechselnd oder zusammen;
- drei Sonden für genaue Temperaturmessung und Verringerung der thermischen Trägheit;
- min 20% bis max 100% des Wanneninhalts kann gleichmäßig gekocht werden;
- Kochtemperatur bis 125° C.

03 WECHSELRICHTER ZUM ERHITZEN UND KOCHEN



Das Rührwerk der oberen Wanne ist mit einem unabhängigen Wechselrichter (Geschwindigkeitsregler) von 5 bis 70 Hertz ausgestattet. Mit diesem können auch dickflüssige Zubereitungen bei begrenztem Wärmeaustausch erhitzt und gekocht werden.

04 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.

05 HAHN®



Besonders großer Außenhahn mit einem Durchmesser von 4 cm über den die Zubereitungen, auch besonders dickflüssige, direkt in den Kühlzylinder gefüllt werden. Max 15 Sekunden für 7 kg dickflüssiges Produkt.

- Lässt sich einfach und schnell abmontieren, jede mit dem Produkt in Kontakt kommende Oberfläche wird sterilisiert.
- Mit EG-zertifiziertem Schutzsystem gegen Arbeitsunfälle.
- Aus Edelstahl 18/10. Lange Lebensdauer und einfache Sterilisierung in der Spülmaschine, ganz ohne Verschleiß.
- Bis 180° drehbar, ermöglicht die vom Kühlzylinder unabhängige Verwendung der Heizwanne.
- Progressives Servo-Öffnungssystem ohne Rucken und Spritzen.

06 VIELSEITIGKEIT



- Kochen und/oder Erhitzung mit direkter und vom Kühlzylinder unabhängiger Entleerung des Heiz-Zylinders.
- Spritzschutz beim Umfüllen und Starten der mit flüssigen Mischungen gefüllten Eismaschine.
- Auflagefläche für das vom Kühlzylinder unabhängige Entleeren warmer Zubereitungen.

Kühlen

Die Technologie der neuen Valmar COMBISYSTEM® wurde auch für die Kühleinheit und Eismaschine der neuen Multy P TTI verwendet. Die Software mit den Programmen zum Auskühlen von anderen Zubereitungen als Eis und die durch maßgeschneiderte Lösungen gewährleistete Vielseitigkeit ermöglichen die den Anforderungen der Produkte entsprechende Zubereitung von Rezepten für Konditorei, Eisdiele und Restaurant.

01 VALMAR COMBISYSTEM®



Durch das neue System wird der Qualitätsstandard der handwerklichen Eisbereitung revolutioniert. Das Ergebnis ist ein cremiges und trockenes Eis mit bis 40% untermischter Luft, die auch im fertigen Eis nicht verloren geht. Dadurch wird das Eis cremiger und luftiger.

02 EIS ENTLEEREN



Man kann die automatische Entleerung des Eises durch die automatische Geschwindigkeitsveränderung des Rührwerks auswählen. Das Eis bleibt während des ganzen Vorgangs trocken. Die progressive Geschwindigkeitsveränderung kann individuell bestimmt werden, dies ist besonders beim Entleeren von Eiscreme mit marmoriertem Effekt praktisch.

03 WECHSELRICHTER



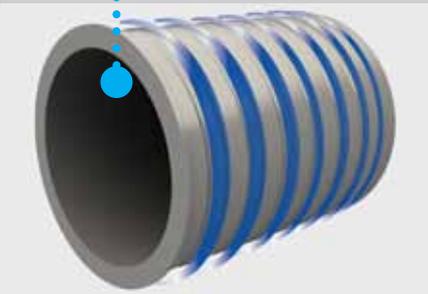
Verändert die Drehgeschwindigkeit des Rührwerks von 5 bis 70 Hertz. Mit Hilfe der SPS und des Wechselrichters werden zahlreiche Zubereitungen, vor allem die Eisbereitung entsprechend den Eigenschaften von Mischung, Zutaten und Abgewogenheit sowie der hergestellten Menge möglich und man erhält optimale Endergebnisse. Absolut neu ist die Möglichkeit die automatische Entleerung der Eiscreme auszuwählen. Dadurch bleibt das Eis während des gesamten Vorgangs trocken.

04**ZYLINDERGRÖSSE**

Der Zylinder ist so geformt und getestet, dass das Verhältnis zwischen Durchmesser und Tiefe die perfekte Kombination der Kühlleistung, Kühlgeschwindigkeit, Mikrokristallisierung und der optimalen Luftuntermischung gewährleistet.

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**DIREKTES KÜHLSYSTEM**

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

07**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.



MULTY P DUAL



EISDIELEN

KONDI TOREIEN

RESTAURANTS

TTi

Die DUAL TTi ist ein Modell mit einem Heißgas-Heizsystem mit dem der untere Zylinder bis 100° C erhitzt wird. Dies ermöglicht das Erhitzen im Kühlzylinder, z.B. um Schokolade zu temperieren.



66 Programme vereinfachen und beschleunigen die Arbeit

Die Kombi-Serie Multy P TTI verfügt über 66 Programme zum Kochen/Erhitzen, Kühlen/Eisbereiten. Diese werden über die Software gesteuert und können leicht vom Bediener über den 4,3" LCD-Bildschirm ausgewählt werden.

66 PROGRAMME

11 PROGRAMME ZUM ERHITZEN VON EISMISCHUNGEN

11 PROGRAMME FÜR DIE EISBEREITUNG

11 PROGRAMME FÜR DIE ZUBEREITUNG VON KONDITOREI-GRUNDREZEPTEN

4 PROGRAMME FÜR SAUCEN/MARMORIERTES EIS/GANACHE

2 PROGRAMME FÜR GRANITÉS

7 PROGRAMME FÜR DAS KONTROLLIERTE ENTLEEREN VON EIS, CREMES UND SAUCEN

3 PROGRAMME FÜR DIE ZUBEREITUNG VON REZEPTUREN FÜR RESTAURANTS

1 AUTOMATISCHES WASCHPROGRAMM

2 PROGRAMME ZUM MISCHEN/RÜHREN FÜR JEDE EINZELNE WANNE

8 KÜHLPROGRAMME

6 GEMÄß DEN KUNDENWÜNSCHEN ANPASSBARE PROGRAMME

Jedes Programm ermöglicht die Zubereitung von Produkten mit gleichbleibend hohem Qualitätsstandard. Durch die 6 den Kundenwünschen anpassbaren Programme mit denen alle Funktionen der Maschine individuell bestimmt werden können, sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

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.

Mengenangabe, 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
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



MASSE UND GEWICHT

MODELL	Maße (mm)			Gewicht mit Wasser-Kondensator (kg)		Drehgeschwindigkeit Rührwerke (unteres und oberes)	Größe oberer Zylinder (mm)		Größe unterer Zylinder (mm)	
	B Breite	T Tiefe	H Höhe	Netto	Brutto		Ø Durchmesser	T Tiefe	Ø Durchmesser	T Tiefe
MULTY P 7 TTi	613	709+241	1401+100	323	347	9	267	250	317	195
MULTY P 7 TTi + DUAL	613	709+241	1401+100	323	347	9	267	420	317	195
MULTY P 12 TTi	613	709+241	1401+100	344	368	9	267	540	317	195

HERAUSZIEHBARE DUSCHE



UNABHÄNGIGES ENTLLEEREN



AUSBRINGUNGSRINNE



TECHNISCHE ANGABEN

MODELL	Betriebsspannung *			Nennleistung	Durchschnittl. Wasserverbrauch pro Zyklus****	Kondensierung		
	Volt	Hz	Ph					
MULTY P 7 TTi	400	50	3	11	17	Wasser	Luft **	Luft + Wasser gemischt ***
MULTY P 7 TTi + DUAL	400	50	3	11.7	17	Wasser	Luft **	Luft + Wasser gemischt ***
MULTY P 12 TTi	400	50	3	15.34	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.

Dobrava 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