



SMARTY *T&i*

EISDIELN

VALMAR COMBISYSTEM®



3rd
EDITION

DE

Smarty TTi

Kombimaschine für Eiscremes und Sorbets

Smarty TTi ist die neue Touch & Type Kombimaschine von Valmar.

Mit ihrer Technologie kommt sie den Anforderungen auch aufwendiger und schwieriger Rezepte im Eisdielengewerbe nach und ermöglicht die Einzel-Zubereitung (ein Rezept) bzw. die von einer weißen Grundmischung ausgehende Zubereitung und die Kombination mit einem oder mehreren Pasteurisierern (Sweety TTi).

Jedes Detail wurde sorgsam überlegt, geplant, verwirklicht und getestet, wobei die Anforderungen der zahlreichen im Sektor der handwerklichen Eisbereitung verwendeten Zubereitungsmethoden bedacht wurden.

Einige mit der Smarty TTi hergestellte Produkte

CREMEEIS

OBSTEIS

EIS-SANDWICH

STIELEIS

GRANITÉS



Das Smarty TTi Sortiment

Unser Angebot an Kombigeräten der Serie TTi von Valmar umfasst 5 Modelle (Tisch- oder Standgeräte), die allen vom Sektor gestellten Anforderungen nachkommen.

TISCHGERÄTE

0,7 BIS 3 KG EISMISCHUNG



SMARTY 3 TTi

Ideal für alle im Ho.Re.Ca.-Betriebe, die ein hochwertiges Eis mit ausgezeichneter Struktur und individuellen Rezepten herstellen wollen.

STANDGERÄTE

0,7 BIS 4,5 KG EISMISCHUNG

1,5 BIS 7,5 KG EISMISCHUNG

2 BIS 12,5 KG EISMISCHUNG

3 BIS 16,5 KG EISMISCHUNG



SMARTY 4 TTi

SMARTY 7 TTi

SMARTY 12 TTi

SMARTY 16 TTi

Für alle kleinen, mittelgroßen und großen Eisdiele, die auf eine zuverlässige und vielseitig anwendbare Technologie Wert, die sich mit dem Rührsystem der Valmar Combisystemgeräte für jede Anforderung eignen.

Die Technologie der Smarty TTi

Von den Zutaten... zur Eiscreme





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 in Einklang zu bringen.

02 SPS

Neues Betriebssystem über SPS (speicherprogrammierbare Steuerung) mit dem über 61 Programme, die eine weitere Rezept- oder Produktbedingte individuelle Gestaltung ermöglichen, verschiedene 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 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 NUR EIN DISPLAY

Obwohl die Smarty 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 mit der Smarty TTi

Besonderheiten der Smarty TTi

Das innovative System der neuen Smarty TTi 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. Eier enthaltende Cremes gelingen durch die präzisen und gleichbleibenden Temperaturen und die Vermeidung der thermischen Trägheit immer. Mit der Smarty TTi ist es möglich für jeden Zyklus die entsprechende Menge Eismischung zu kochen, zudem wird die Einzel-Zubereitung durch eine erhöhte Qualität und eine bessere persönliche Gestaltung der Eiscreme aufgewertet.

01 GRÖSSE DER 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. Auch bei empfindlichen Zubereitungen oder kleinen Mengen.

02 ERHITZEN UND KOCHEN OHNE ANBRENNEN

Zeiteinsparung, genaue Temperaturen und Verringerung der thermischen Trägheit, das ist nicht leicht. Vor allem bei dickflüssigen Mischungen, doch mit Smarty TTi ist es dank der folgenden Ausstattungen möglich:

- Doppelte und dreifache Widerstände (für Smarty 12 und 16 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 98°C.

03 SCHÜTTELN, VERMISCHEN, VERMENGEN UND RÜHREN



Auch das Rührwerk ist besonders wichtig. Der Heizzylinder ist mit einem patentierten Gegen-Rührwerk ausgestattet, das rasch und einfach abmontiert werden kann. Das Rührwerk gewährleistet das rasche Vermengen und Auflösen der festen Zutaten in den flüssigen.

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®



- Außenhahn über den die Mischung direkt in die Eiswanne gefüllt wird. Der Heiz- und der Kühlzylinder sind voneinander unabhängig.
- Progressiv verstellbares Öffnungssystem.
- 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.

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.

07 FÜLLTRICHTER



Patentierter, weiter Fülltrichter mit Schutzgitter. Ist auf der Klappe der Eismaschine angebracht und vereinfacht die Befüllung des Zylinders, wenn die Eismaschine unabhängig von der Heizwanne verwendet wird.

* Nur für die Modelle Smarty TTi 7, Smarty TTi 12, Smarty TTi 16.

...Kühlen

Mit dem Valmar COMBISYSTEM®

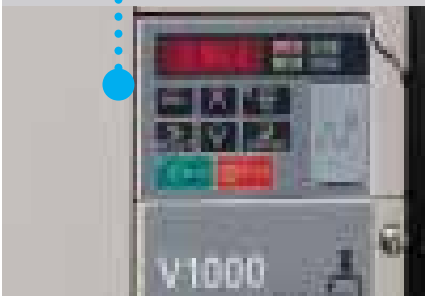
Die Technologie der neuen Valmar COMBISYSTEM® wurde auch für die Kühleinheit und Eismaschine der neuen Smarty TTI verwendet. Innovative Technologien wirken in unterschiedlicher Weise zusammen, um eine hochwertige Eiscreme zu erhalten und passen sich automatisch den jeweiligen Zubereitungsweisen an (Kühlen und Eisbereiten).

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 WECHSELRICHTER FÜR EISBEREITUNG UND ZUM ENTLEREEN



Verändert die Drehgeschwindigkeit des Rührwerks von 7 bis 70 Hertz. Mit Hilfe der SPS und dem Wechselrichter gewährleistet die neue Smarty TTI die der Mischung, den Zutaten, deren Ausgewogenheit und der produzierten Menge entsprechende Zubereitung ausgezeichneter Eiscreme.

Eine absolute Neuheit ist das automatische Entleeren der Eiscreme. Das Eis ist von Anfang bis zum Ende des Entleerens trocken.

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.

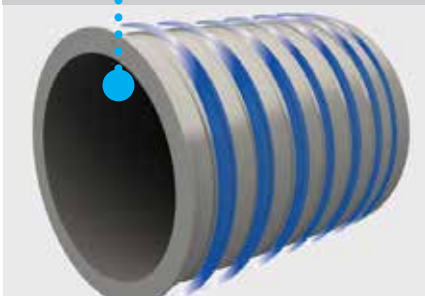


04 RÜHRWERK®



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.

05 DIREKTES KÜHLSYSTEM



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

06 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.

Vielseitige Einzelzubereitungen von Eiscreme, Zubereitung mit Grundmassen und Früchtesorbets

Mit den neuen Kombimaschinen Smarty TTi stellt Valmar ein vielseitiges Gerät zur Verfügung, das bei der Zubereitung von Eiscreme und Sorbets allen Anforderungen entspricht. Jede Maschine verfügt über 61 Koch- und Eisbereitungsprogramme:

61 PROGRAMME

9 PROGRAMME ZUM ERWÄRMEN DER EISMISCHUNGEN

1 PROGRAMM ZUM ERWÄRMEN AUF 83°C VON EISMISCHUNGEN MIT EI

2 PROGRAMME ZUM ERWÄRMEN VON SIRUP FÜR FRUCHTSORBETS

3 PROGRAMME ZUM ERWÄRMEN VON SCHOKOLADENEIS

16 PROGRAMME ZUM ERWÄRMEN, DIE DER BENUTZER FREI DEFINIEREN KANN

2 RÜHRPROGRAMME

7 MISCHPROGRAMME VON EISCREME UND SORBETS

6 HARD MISCHPROGRAMME VON EISCREME UND SORBETS

3 PROGRAMME FÜR GRANITA

6 MISCHPROGRAMME, DIE DER BENUTZER FREI DEFINIEREN KANN

4 PROGRAMME ZUM ENTLEEREN MIT VERSCHIEDENEN GESCHWINDIGKEITSSTUFEN

1 PROGRAMM ZUM UNTERSTÜTZTEN ENTLEEREN VON EIS MIT SAUCEN (START&STOP)

1 EINMISCHUNG-KÜHLPROGRAMM

Produktionsleistung

Valmar hat den Entschluss gefasst die Produktionsleistung ihrer Eismaschinen mit zwei Maßeinheiten anzugeben: Gewicht der Mischung und Volumen der Eiscrème 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		Drehgeschw. Rührwerk
	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		
	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



MASSE UND GEWICHT

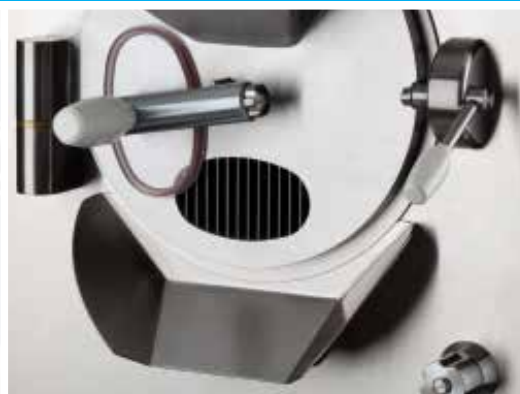
MODELL	Maße (mm)			Gewicht mit Wasser-Kondensator (kg)		Zylindergröße (mm)	
	B Breite	T Tiefe	H Höhe	Netto	Brutto	Ø Durchmesser	T Tiefe
SMARTY 3 TTi	600	600+205+100	740+74	162	182	200	185
SMARTY 4 TTi	542	640+250	1320+74	217	239	200	280
SMARTY 7 TTi	613	709+241	1410+100	320	344	267	250
SMARTY 12 TTi	613	709+241	1410+100	339	363	267	420
SMARTY 16 TTi	613	839+241	1410+100	420	447	267	540



HERAUSZIEHBARE DUSCHE



EISENTLEERUNG



UNABHÄNGIGE ENTLEERUNG



TECHNISCHE ANGABEN

MODELL	Betriebsspannung *			Nennleistung	Durchschnittl. Wasserverbrauch pro Zyklus****		Kondensierung		
	Volt	Hz	Ph		KW	Liter			
SMARTY 3 TTi	400	50	3	6.3	16	0	Luft	Wasser	
SMARTY 4 TTi	400	50	3	9.4	16	10	Wasser	Luft **	Luft + Wasser gemischt ***
SMARTY 7 TTi	400	50	3	11	20	17	Wasser	Luft **	Luft + Wasser gemischt ***
SMARTY 12 TTi	400	50	3	15.4	32	21	Wasser	Luft **	Luft + Wasser gemischt ***
SMARTY 16 TTi	400	50	3	20.3	40	24	Wasser	/	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