

T&Ti

De nieuwe TTi serie

2nd
EDITION







De nieuwe TTi serie

De nieuwe Valmar TTi serie machines voor ambachtelijke ijs- en patisserieproducten is het resultaat van ruim 30 jaar ervaring, onderzoek en ontwikkeling in deze branche. De nieuwe TTi serie heeft een hoge standaard in kwaliteit, technologie, constructie, functionaliteit en betrouwbaarheid, maar de belangrijkste eigenschap betreft de kwaliteit van het eindproduct: ambachtelijk schepijs, variegato, custard, gele (bakkers)room, mousse, diverse composities, siropen, desserts, semi-freddo, granita's etc.

Een technologische combinatie gericht op kwaliteitsverbetering van de producten, bestaande uit:

- > *HOOGWAARDIGE TECHNOLOGIE*
- > *BETROUWBAARHEID EN DEGELIJKHEID*
- > *FLEXIBILITEIT EN PRODUCTIECAPACITEIT*
- > *PERFECTE PRIJS/KWALITEIT VERHOUDING*
- > *ENERGIEZUINIG*
- > *GEBRUIKSVRIENDELIJKE BEDIENING*



TTi serie machines:

*Touch Type & uitgevoerd met *i*nverter*

De nieuwe Valmar TTi serie machines zijn uitgevoerd met een inverter (frequentie geregelde toeren-regelaar) met 9 verschillende snelheden, van 5 tot 70 hertz. De nieuwe besturingssoftware van de inverter verbetert de productkwaliteit en automatiseert en vergemakkelijkt tegelijkertijd het werk van de ijsbereider.

Multi P TTi is uitgevoerd met twee inverters: één voor het roerwerk in de verticale kookketel en één voor het messenstel in de horizontale vriescilinder.



TOUCH

De machine kan direct bediend worden via het spatwaterdichte 4.3" LCD TOUCH bedieningsscherm.



TYPE

De machine kan tevens eenvoudig, snel en intuïtief bediend worden via het traditionele TYPE bedieningspaneel. De gebruiker heeft altijd zelf de keuze voor het bedienen middels het nieuwe Touch scherm of de traditionele toetsen.



INVERTER

De gehele TTi serie is voorzien van een inverter die het mogelijk maakt om de snelheid van de motor geleidelijk op te bouwen met behoud van kracht. De motor varieert op zijn beurt de draaisnelheid van het roerwerk, afhankelijk van de verschillende fases in de ijsbereiding, waardoor een beter resultaat met een lager energieverbruik bereikt wordt.





TTi Modellen



01

02

03

04

01

SNOWYTTi

Horizontale batch vriezers

Voor ambachtelijke ijsproducten

02

MULTY HP TTi

Horizontale multifunctionele machines

Voor ambachtelijke ijsproducten,
banket en patisserieproducten

03

MULTY P TTi

Horizontale multifunctionele
gecombineerde machines

Voor ambachtelijke ijsproducten,
banket en patisserieproducten

04

SMARTYTTi

Horizontale gecombineerde
ijsmachine en pasteuriseerketel

Voor ambachtelijke ijsproducten



05

06

07

08

09

05

MULTY VP TTI

Verticale multifunctionele machines

Voor ambachtelijke ijsproducten, banket en patisserieproducten

06

SWEETY TTI

Pasteuriseerketels

Voor ambachtelijke ijsproducten

07

SWEETY AGE TTI

Bewaar-/rijpingsketels

Voor ambachtelijke ijsproducten

08

CHEF CREAM TTI

Multifunctionele kook- en koelkete

Voor ambachtelijke ijsproducten, banket en patisserieproducten

09

EASY TTI

Ruimtebesparende multifunctionele machine

Voor ijs- en patisserieproducten in horeca, patisserie en grootkeuken





Product data sheet

We noemen de daadwerkelijke productiecapaciteit

Valmar heeft ervoor gekozen om de productiecapaciteit van de apparatuur aan te geven middels 2 uitgangspunten: gewicht van de ijsmix en gewicht van de ijsmix en volume van het afgedraaide ijs inclusief de luchtopslag. Dit geeft een duidelijk beeld van de werkelijk productiecapaciteit van elk model zonder verwarring te creëren over gewicht en volume.

door het vermelden van zowel het gewicht als het volume.

EASY TTi

RUIMTEBESPARENDE MULTIFUNCTIONELE MACHINES VOOR IJS EN PATISSERIE



MODEL	AMBACHTELIJK SCHEPIJS								CREMOLATA EN GRANITA	
	Productie per cyclus				Productie per uur					
	Toegevoegde mix (kg)		Geproduceerd gelato (liters)		Toegevoegde mix (kg)		Geproduceerd gelato (liters)		Productie per cyclus (kg)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
EASY 3 TTi enkel fase	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3
EASY 3 TTi HOT&COOL enkel fase	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3
EASY 4 TTi enkel fase	0,7	4,5	1	6	5	27	6	36	1,5	4,5
EASY 4 TTi	0,7	4,5	1	6	5	27	6	36	1,5	4,5
EASY 4 TTi HOT&COOL	0,7	4,5	1	6	5	27	6	36	1,5	4,5

SNOWY TTi

HORIZONTALE BATCH VRIEZERS



MODEL	AMBACHTELIJK SCHEPIJS								CREMOLATA EN GRANITA	
	Productie per cyclus				Productie per uur					
	Toegevoegde mix (kg)		Geproduceerd gelato (liters)		Toegevoegde mix (kg)		Geproduceerd gelato (liters)		Productie per cyclus (kg)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
SNOWY 5 TTi enkel fase	1.5	5	2	7	9	30	12	42	2	5
SNOWY 5 TTi	1.5	5.5	2	8	9	33	12	45	2	6
SNOWY 7 TTi	1.5	7.5	2	10.5	9	45	12	60	3	8
SNOWY 12 TTi	2	12.5	3	17	12	75	18	100	4	13
SNOWY 16 TTi	3	15.5	4	21	18	90	24	130	6	16
SNOWY 18 TTi	3	18	4	25	18	110	24	150	7	18
SNOWY 27 TTi	4	27	6	38	24	160	36	220	10	27

MULTY HP TTi

HORIZONTALE MULTIFUNCTIONELE MACHINES



MODEL	AMBACHTELIJK SCHEPIJS								CREMOLATA EN GRANITA		ROOM EN VARIEGATO	
	Productie per cyclus				Productie per uur							
	Vloeibare mix (Kg)		Afgedraaid ijs (liters)		Vloeibare mix (Kg)		Afgedraaid ijs (liters)		Productie per cyclus (Kg)		Productie per cyclus (Kg)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
MULTY HP 7 TTi	1.5	7.5	2	10.5	9	45	12	60	3	8	3	8
MULTY HP 12 TTi	2	12.5	3	17	12	75	18	100	4	13	5	12

OPMERKING

De capaciteit kan wisselen afhankelijk van de gebruikte ingrediënten, temperatuur of consistentie van het product aan het einde van het vriesproces voor grote hoeveelheden. Alle genoemde specificaties dienen zo veel mogelijk in acht genomen te worden. Valmar behoudt zich het recht voor om zonder mededeling vooraf alle onderdelen te wijzigen als dit noodzakelijk mocht worden geacht.

MULTY P TTi

HORIZONTALE MULTIFUNCTIONELE GECOMBINEERDE MACHINES



MODEL	AMBACHTELIJK SCHEPIJS								CREMOLATA EN GRANITA		ROOM EN VARIEGATO	
	Productie per cyclus				Productie per uur							
	Vloeibare mix (Kg)		Afgedraaid ijs (liters)		Vloeibare mix (Kg)		Afgedraaid ijs (liters)		Productie per cyclus (Kg)		Productie per cyclus (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

SMARTY TTi

HORIZONTALE GECOMBINEERDE IJSMACHINE EN PASTEURISEERKETEL



MODEL	AMBACHTELIJK SCHEPIJS								CREMOLATA EN GRANITA	
	Productie per cyclus				Productie per uur					
	Vloeibare mix (Kg)		Afgedraaid ijs (liters)		Vloeibare mix (Kg)		Afgedraaid ijs (liters)		Productie per cyclus (Kg)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
SMARTY 7 TTi	1.5	7.5	2	10.5	9	45	12	60	2	7
SMARTY 12 TTi	2	12.5	3	17	12	75	18	100	3	10
SMARTY 16 TTi	3	16.5	4	23	18	100	24	140	4	15

MULTY VP TTi

VERTICALE MULTIFUNCTIONELE MACHINES



MODEL	AMBACHTELIJK SCHEPIJS								CREMOLATA EN GRANITA		ROOM EN VARIEGATO	
	Productie per cyclus				Productie per uur							
	Vloeibare mix (Kg)		Afgedraaid ijs (liters)		Vloeibare mix (Kg)		Afgedraaid ijs (liters)		Productie per cyclus (Kg)		Productie per cyclus (Kg)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
MULTYVP 7 TTi	2	7	2	10	12	42	16	60	3	6	3	10
MULTYVP 12 TTi	3	12	3	17	18	72	24	100	5	10	5	14

SWEETY TTi

PASTEURISEERKETELS



MODEL	Capaciteit Ketel	
	liters	
	Min	Max
SWEETY 60 TTi	20	60
SWEETY 130 TTi	40	125
BIG SIZE SWEETY 180 TTi	60	175

OPMERKING:

Productiesnelheden kunnen anders zijn afhankelijk van de gebruikte ingrediënten en van de geselecteerde roermodus.

Alle genoemde specificaties dienen zo veel mogelijk in acht genomen te worden.

Valmar behoudt zich het recht voor om zonder mededeling vooraf alle onderdelen te wijzigen als dit noodzakelijk mocht worden geacht.

SWEETY AGE TT

BEWAAR-/RIJPINGSKETELS



MODEL	Capaciteit ketel	
	liters	
	Min	Max
SWEETY AGE 60 TT	20	60
SWEETY AGE 130 TT	40	125
BIG SIZE SWEETY AGE 180 TT	60	175

OPMERKING:

Alle genoemde specificaties dienen zo veel mogelijk in acht genomen te worden. Valmar behoudt zich het recht voor om zonder mededeling vooraf alle onderdelen te wijzigen als dit noodzakelijk mocht worden geacht.

CHEFCREAM

MULTIFUNCTIONELE KOOK- EN KOELKETE



MODEL	Productie per cyclus	
	Kg	
	Min	Max
CHEF CREAM 30 TTi	7	30
CHEF CREAM 60 TTi	15	60
BIG SIZE CHEF CREAM 130 TTi	35	130

OPMERKING:

Productiesnelheden kunnen anders zijn afhankelijk van de gebruikte ingrediënten en van de geselecteerde roermodus. Alle genoemde specificaties dienen zo veel mogelijk in acht genomen te worden. Valmar behoudt zich het recht voor om zonder mededeling vooraf alle onderdelen te wijzigen als dit noodzakelijk mocht worden geacht.



VALMAR COMBISYSTEM®

Kies uw perfecte batch vriezer...

Voor elk recept, arbeidsproces en hoeveelheid!

Voordelen Valmar CoMBISYSTEM®

Zeer hoge vriescapaciteit zorgt voor micro-kristallisatie met als resultaat:

- Minder koud mondgevoel
- Minder snel smeltend ijs
- Fijne en gladde structuur
- Zeer romig ijs

Romig en makkelijk te spatelen ijs: dit is het resultaat van de ontwikkelde balans tijdens het invriezen en het lucht integratieproces.

Het nieuwe Valmar COMBISYSTEM® is een combinatie van verschillende hoogwaardige oplossingen gericht op de productie van een variëteit van perfect verkoopbaar ambachtelijk ijs door automatisch in te spelen op specifieke productiebehoefte (koelen en batch vriezen).



Meer luchttopslag in het ijs zorgt voor:

- Minder koud mondgevoel
- Minder snel smeltend ijs
- Beter bestand tegen smelten, zeker bij ijs op een hoorntje
- Een enorme toename in volume van mooi ijs gezien hetzelfde gewicht en receptuur

Flexibele productieaantallen: meer dan 20% van de maximale capaciteit voor perfect batch ingevroren ijs dankzij het elektronische aangestuurde koel- en roersysteem.



Valmar COMBISYSTEM®

*Uitstekende kwaliteit gebaseerd
op enkele details*



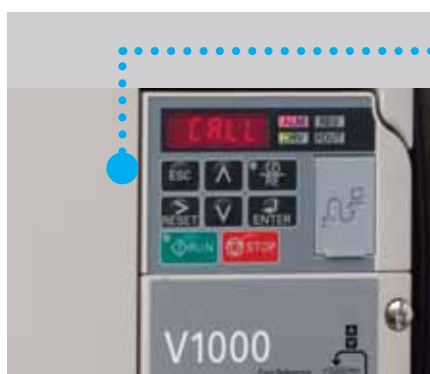
01 SOFTWARE EN MICROCOMPUTER

De software stuurt automatisch de Valmar Combisystem programma's aan door middel van een kleine microcomputer. De kleine microcomputer is het brein van de machine en bestuurt elk proces via een digitaal en analoog geïntegreerd circuit.



02 TOUCH & TYPE

De gebruiker kan ervoor kiezen om de machine in Touch modus of in de traditionele Type modus te bedienen. Het 4,3" LCD touchscreen heeft duidelijke en intuïtieve pictogrammen die het mogelijk maken om iedere werkingsfase te beheren en controleren.



03 IJSBEREIDING EN INVERTER

De inverter van het roerwerk kent 9 verschillende snelheden, van 5 tot 70 Hertz. De door de microcomputer aangestuurde inverter regelt het toerental aan de hand van de hoeveelheid ijsmix, de eigenschappen van de ingrediënten en de samenstelling van de ijsmix. Tevens stuurt het programma zelfstandig de snelheid aan voor het uitdraaien van het afgedraaide ijs.

04 CILINDER ONTWERP



De cilinder is zodanig ontworpen en getest om een perfecte combinatie van vriescapaciteit, snelheid van invriezen en microkristallisatie en optimale lucht-opslag te verzekeren.

05 MIXER®



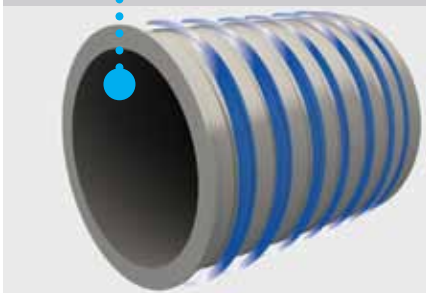
Het speciaal ontworpen en schroefvormig roerwerk met variabele convergentie en effectief schrapende messen zijn slechts enkele van de unieke eigenschappen van het nieuwe messenstel van de TTi-serie. Het perfect gedraaide ijs is het resultaat van een systematische en gelijke verdeling van het ijs over de gehele cilinderwand waarbij het vermeden wordt dat het ijs zich vastvriest op de schrapers of in het midden van het roerwerk blijft zitten.

06 SCHRAPERS®



Het schrapende effect op het cilinderoppervlak resulteert in een zeer hoge efficiëntie en een hoge energiebesparing wordt verkregen door de sterkte van het materiaal waar de schrapers van zijn gemaakt, hun bijzondere helling op het aanraakpunt en de specifieke hoge drukveer. Het materiaal van de schrapers is voorzien van een EC markering voor het gebruik in levensmiddelen verwerkende apparatuur.

07 DIRECT EXPANSIE SYSTEEM



Het koelgas dat werkt middels een direct expansiesysteem op de holle, spiraalvormige koelleidingen, heeft een geleidelijk variërende diameter om de vriesprestaties te optimaliseren op het volledige oppervlak van de cilinderwand.

08 CONTROLE OP VAN DE CONSISTENTIE VAN HET IJS



De meting van de consistentie van het ijs vindt plaats aan de hand van de gekoppelde meting van de stroomopname, de temperatuur van het koelgas en de temperatuur van de ijsmix in de cilinder.

Dankzij deze technische innovatie wordt de gewenste textuur van het ijs verkregen, ongeacht het recept.

T&Ti

*De innovatieve kenmerken
van de TTi serie*



01**BETROUWBAARHEID**

De betrouwbaarheid van de Valmar apparatuur komt voort uit de jarenlange ervaring van de fabriek en het gebruik van hoogwaardige materialen in de zorgvuldige assemblagemethode. Dit is de reden dat Valmar vrijwel alle onderdelen van de machines zelf produceert.

02**PRODUCTIECAPACITEIT**

De geclaimde productiecapaciteit van ijsmachines is vaak twijfelachtig of wordt eenvoudigweg niet vermeld omdat de capaciteit kan worden weergegeven in gewicht of volume. Valmar geeft zeer duidelijk en strikt de productiecapaciteit op bij de specificaties zodat deze niet verkeerd kunnen worden geïnterpreteerd: de productiecapaciteit wordt aangegeven in kilogram mix voor verwerking en in liters geproduceerd ijs na verwerking, beiden per cyclus en per uur. Alle gegevens tonen de feitelijke productiecapaciteit van perfect en romig schepijs.

03**VEELZIJDIGHEID**

De voordelen die ontstaan bij het verwerken van verschillende hoeveelheden ijs met behoud van kwaliteit en bij het beperken van water- en energieverbruik in verhouding tot de geproduceerde hoeveelheid ijs leiden tot een effectieve toegevoegde waarde van de hoogwaardige nieuwe Valmar T&Ti serie. De serie ijsmachines heeft een brede productiecapaciteit van 80% van de maximale capaciteit, hetgeen betekent dat de machines in minimale capaciteit hebben van slechts 20% van de maximale capaciteit.

04**GEBRUIKSVRIENDELIJK**

De gebruiker bepaalt zelf aan welke bedieningswijze de voorkeur wordt gegeven: de meer gedetailleerde Touch modus of de traditionele drukknoppen van de Type modus. Beide bedieningsmethodes kunnen door elkaar, willekeurig en systematisch worden gebruikt.

05**GARANTIE**

De garantie op de Valmar apparatuur kan worden verlengd naar 3 jaar. Dit bewijst het zelfvertrouwen van Valmar in de kwaliteit en de betrouwbaarheid van de machines.

06**ERGONOMISCHE CONSTRUCTIE**

De nieuwe TTi serie is ontworpen om de gebruiker het bedienen te vereenvoudigen: hoogtes zijn geoptimaliseerd om het tillen te minimaliseren, met name bij de verticale machines. Alle RVS onderdelen hebben afgeronde hoeken om verwondingen te voorkomen.

07**REINIGINGSPROCEDURES**

Alle machine onderdelen van de nieuwe TTi serie die gereinigd moeten worden zijn eenvoudig en snel bereikbaar dankzij de uittrekbare spoeldouche. De pasteuriseerketel is uitgevoerd met twee spoelsystemen: één is geplaatst in de ketel terwijl het andere spoelsysteem een maximale hygiëne van de uitloopkraan garandeert dankzij de automatische kraanspoeling.

08**HULP OP AFSTAND**

De software om de machines van de TTi serie te analyseren en te diagnosticeren op afstand via internet of middels een geheugenkaart is verkrijgbaar als optie.

T&T*i*

TTi Patenten



01 Verwijderbare beveiligingsklep op productinvoer.



02 Snelkliksysteem om de messen aan het messenstel te monteren.



03 Dubbele deksel met gasveren.



04 Roerwerk in de kookketel is voorzien van een contramixer om centrifugale effecten te voorkomen en de ingrediënten perfect en snel op te laten lossen. (Multy P and Smarty).



05 Roerwerk voor het systematisch en continu mengen van de mix/ijs van de bodem naar boven en andersom. (Multy VP).



06 Dubbele deksel voorzien van spatrand. (Multy VP).



07 Draaiende op guillotine wijze uitloopklep. (Multy VP).



08 Spiraalvormig roerwerk met variabele convergentie*



09 Externe uitloopkraan met grote diameter en open/sluitsysteem ter controle van de stroming. (Multy P)*



10 Valmar Fast Clean wassysteem om automatisch de tank schoon te maken. Er is geen operator nodig (Sweety TTi)



11 Een roerder met hoog vermogen voor een perfecte dispersie van vaste ingrediënten, zelfs in het geval van erg dikke vermenging (Chef Cream TTi)



*lopende patent aanvraag



Internationale software

Meer dan 30 talen

voor alle machines, kies uw eigen:

01	ENGLISH	06	PORTUGUES	11	SLOVENŠČINA
02	ITALIANO	07	ةيبرعلا	12	SUOMI
03	DEUTSCH	08	HRVATSKI	13	SVENSKA
04	FRANCE	09	NEDERLANDS	14	TÜRKÇE
05	ESPANOL	10	POLSKI	15	РУССКИЙ

Touch
Type &



16 中国的	21	26	31
17	22	27	32
18	23	28	33
19	24	29	34
20	25	30	35





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

agent/dealer

VALMAR BENELUX B.V.
4e Garnizoensdok 8
3439 JD NIEUWEGEIN
Tel.:(+31) 30 608 4144
www.valmar-benelux.nl
e-mail: info@valmar-benelux.nl