



MULTYP *T&i*

VALMAR COMBISYSTEM®

GLACIERS

PÂTISSIERS

RESTAURATION



2nd
EDITION

FR





Multy P TTi

Une machine, un laboratoire

La série novatrice Multy P TTi est la dernière née de Valmar: des machines combinées multifonctions, en mesure d'exécuter les travaux les plus complexes et les plus exigeants du secteur alimentaire.

Avec Multy P TTi l'opérateur n'est plus contraint d'adapter les recettes et les méthodes de travail pour la machine, c'est celle-ci qui s'adapte aux exigences du professionnel, pour produire des produits finis dont le niveau d'excellence est incomparable. Multy PTTi est une machine à corps unique, composée de deux cuves qui travaillent de manière indépendante et séparée: une cuve supérieure capable de chauffer et de cuire jusqu'à 125°C et une cuve inférieure pour le refroidissement et le sanglage.



Certains produits pouvant être obtenus avec Multy P TTi



CRÈMES GLACÉES

GLACES AUX FRUITS

SORBETS AUX FRUITS

CRÈMES PÂTISSIÈRES

PARFAITS GLACÉS

GRANITÉS

SAUCES/GLACES MARBRÉES AUX FRUITS OLÉAGINEUX

SAUCES/GLACES MARBRÉES AUX FRUITS SUCRÉS

SAUCES/MARBRÉS À BASE DE CHOCOLAT

GANACHES

GELÉES DE FRUITS

CRÈMES BRULÉES

CRÈMES BAVAROISES

CRÈMES ANGLAISES

CARAMEL

PÂTE À CHOUX

BÉCHAMEL

CONFITURES



La technologie Multy VP TTi



01 LOGICIEL

Centre d'élaboration des entrants, commandé par l'intermédiaire de l'API, il est programmé pour gérer le fonctionnement de la machine et la mise en œuvre des solutions technologiques disponibles dans le but d'optimiser l'automatisation des processus et la qualité des cuissons sur la base des exigences de l'utilisateur.

02 API

Le nouvel API (Automate Programmable Industriel) est l'interface qui permet de commander les nombreuses fonctions de la machine par l'intermédiaire de 66 programmes, dont 11 totalement personnalisables.

03 INTERFACE TOUCH & TYPE

Offre à l'utilisateur la possibilité de choisir le mode de commande qu'il souhaite utiliser, à savoir la modalité tactile Touch ou la commande Type par l'intermédiaire du clavier traditionnel. L'écran tactile de 4,3 pouces présente des graphiques simples et clairs, immédiatement compréhensibles, permettant de gérer et de surveiller toutes les phases du travail.

04 DOUBLE ONDULEUR

Les machines de la nouvelle série sont équipées d'un double onduleur. Le premier gère l'agitateur du cylindre de sanglage, alors que l'autre est dédié à l'agitateur de la cuve de chauffage supérieure. Cette solution permet d'exécuter d'innombrables travaux, car on peut réguler la vitesse d'agitation en fonction du travail à exécuter, y compris durant la phase de chauffage.

05 RACLEURS®

La résistance particulière du matériau de fabrication utilisé, certifié CE pour usage alimentaire, associée à l'inclinaison spécifique au point de contact du cylindre et au ressort haute résistance exclusif, permettent d'obtenir un effet de raclage de la surface du cylindre garantissant une haute efficacité thermique et une diminution notable de la consommation d'énergie.

06 AFFICHAGE CENTRALISÉ

Bien que la Multi PTTi puisse incontestablement être considérée comme une machine dotée de deux éléments séparés travaillant de manière indépendante (partie chaude en haut et cylindre de refroidissement en bas), avec la nouvelle technologie l'ensemble des opérations est néanmoins commandée à partir du même écran LCD de 4,3 pouces qui permet, en temps réel, de disposer de toutes les informations pertinentes pour le fonctionnement de la machine.

La cuisson

Le système novateur permet de chauffer et de cuire rapidement, y compris des quantités minimales, jusqu'à 20% de la capacité maximale de la machine, sans risque de brûler la préparation, même dans le cas d'ingrédients délicats, comme la crème pâtissière, en garantissant une température précise et uniforme et en éliminant l'inertie thermique. Pour la production des glaces, il est possible de cuire à chaque cycle la quantité d'appareil que l'on veut sangler, une solution qui valorise pleinement la production de glaces effectuée de bout en bout dans la machine, avec accroissement de la qualité et personnalisation du produit fini obtenu.

L'unicité de Multy VP TTi

01 CUVE



Le rapport entre le diamètre et la profondeur de la cuve crée un "récipient technologique" ayant une base très large, capable d'optimiser l'échange thermique sur le fond sans brûler ou endommager le produit se trouvant dans la cuve. L'agitateur est équipé d'un système contre-mélangeur breveté qui peut être démonté rapidement et facilement. Système de raclage uniforme sur toute la surface du cylindre, pouvant être facilement démonté et lavé.

02 CUISSON

Le système est en mesure de garantir un chauffage rapide, des températures précises et une réduction de l'inertie thermique, même avec des produits denses, car il est équipé des dispositifs suivants:

- doubles et triples résistances (pour Multy P 12 TTi). Elles sont partialisables et la gestion électronique est assurée par l'API, les résistances peuvent ainsi fonctionner individuellement, en alternance ou en même temps;
- trois sondes pour le contrôle de la précision de la température et la réduction de l'inertie thermique;
- capacité de cuire uniformément de 20% à 100% de la capacité nominale de la cuve;
- possibilité de cuire jusqu'à 125°C.

03 ONDULEUR POUR LE CHAUFFAGE ET LA CUISSON



Agitateur de la cuve supérieure équipé d'un onduleur (variateur de vitesse) indépendant de 5 à 70 Herz, pour pouvoir chauffer et cuire des produits denses et limiter les échanges thermiques.

04 COUVERCLE



Double système d'ouverture du couvercle servo-assisté par pistons hydrauliques, pour une introduction aisée des ingrédients. Les ingrédients peuvent être ajoutés durant l'exécution de la phase de travail, sans arrêt de la machine, sans enfreindre les normes de sécurité certifiées CE.

05 ROBINET®



Robinet de grande taille, diamètre utile de 4 cm, pour le transfert direct du produit dans le cylindre de refroidissement, y compris pour les mélanges les plus denses: durée de transfert maximale de 15 secondes pour 7 kg de produit de haute densité.

- Simple et rapide à démonter, pour la désinfection de toutes les surfaces en contact avec le produit.
- Système de sécurité anti-accidents avec certification CE.
- Fabriqué totalement en acier inoxydable 18/10, pour une plus grande longévité et pour pouvoir être lavé & stérilisé en lave-vaisselle sans se détériorer.
- Rotation à 180°, pour permettre une utilisation de la cuve de chauffage indépendante du cylindre de refroidissement.
- Système d'ouverture progressive variable servo-assisté sans à-coups et sans éclaboussures.

06 POLYVALENCE



- Cuisson et/ou chauffage avec transfert direct du produit du cylindre de chauffage indépendant vers le cylindre de sanglage.
- Système anti-éclaboussure pour la phase de transfert des mélanges liquides et mise en route du cylindre de sanglage.
- Plan d'appui pour l'extraction des mélanges chauds sans transfert vers le cylindre de refroidissement.

Le refroidissement

Les solutions technologiques du nouveau Valmar COMBISYSTEM® ont été intégralement transférées dans la partie refroidissement et sanglage de la nouvelle Multy P. Le logiciel pour la mise en œuvre des programmes pour le refroidissement des préparations non destinées à la production des glaces tire partie de la grande capacité de personnalisation de la machine et il permet de refroidir les préparations destinées à la pâtisserie, aux glaces et à la restauration de la manière la plus appropriées aux besoins spécifiques de ces produits.

01

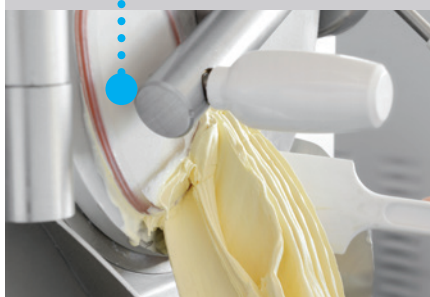
VALMAR COMBISYSTEM®



Le nouveau système révolutionne les normes de qualité pour le sanglage artisanal et il permet d'obtenir une glace onctueuse et résistante à la fusion où la quantité d'air incorporé peut atteindre 40% du poids de l'appareil. Cette teneur en air se maintient dans le produit fini, de sorte que la glace résulte plus onctueuse et plus souple.

02

EXTRACTION DE LA GLACE



L'utilisateur peut sélectionner l'extraction automatique de l'appareil avec variation automatique de la vitesse de rotation de l'agitateur, pour maintenir la glace résistante à la fusion du début à la fin de l'extraction. Le rythme des accélérations est personnalisable et cette solution s'avère particulièrement pratique pour l'extraction des goûts marbrés.

03

ONDULEUR



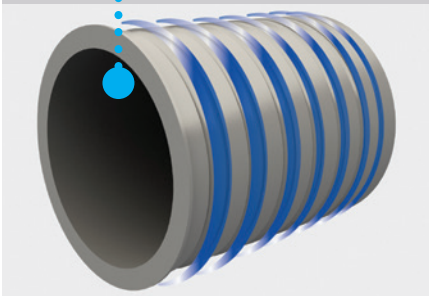
Commandé par l'intermédiaire de l'API, l'onduleur permet de faire varier la vitesse de rotation de l'agitateur sur une plage allant de 5 à 70 Herz. Cela permet d'obtenir des résultats optimaux pour de nombreux travaux, notamment pour le sanglage, qui peut ainsi être effectué en fonction des caractéristiques de l'appareil, des ingrédients et des proportions, ainsi que de la quantité produite. Une nouvelle fonction permet de sélectionner la gestion automatique de l'extraction de la glace, de manière à maintenir la résistance de la glace à la fusion du début à la fin de l'extraction.

04***DIMENSIONNEMENT DU CYLINDRE***

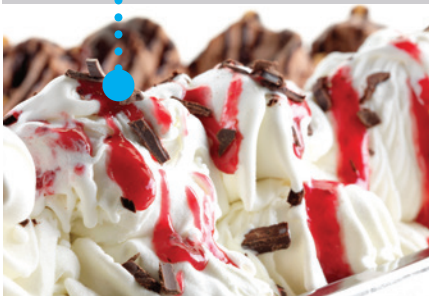
Le volume du cylindre en centimètres cubes est distribué en fonction d'un rapport précis entre le diamètre et la profondeur du cylindre, étudié et testé dans le but d'obtenir une parfaite synthèse entre le rendu frigorifique, la vitesse de congélation et de micro-cristallisation de l'eau et l'optimisation de l'incorporation de l'air.

05***AGITATEUR®***

La conception particulière et l'inclinaison hélicoïdale à convergence variable des pales et les racleurs haute efficacité sont quelques-uns des éléments particuliers qui caractérisent le nouvel agitateur de la série TTi. Grâce à leur capacité d'agitation systématique et homogène de la glace, ils permettent d'obtenir un sanglage parfait sur toute la surface du cylindre, en évitant toute congélation excessive sur les pales ou au centre du cylindre (effet de croix).

06***SYSTEME DE DÉTENTE DIRECTE***

Système de détente directe du gaz réfrigérant sur le cylindre de sanglage par spirale creuse à diamètre variable progressif, pour optimiser le rendu frigorifique sur toute la surface du cylindre.

07***CONTRÔLE DE LA CONSISTANCE***

Le contrôle de la consistance est effectué par la mesure du couple de l'agitateur en newton-mètres et de la température du gaz et de la glace à l'intérieur du cylindre. Cette solution technique permet d'obtenir la consistance souhaitée, quelle que soit la recette.



MULTY P DUAL



GLACIERS

PÂTISSIERS

RESTAURATION

T&T*i*

Le modèle DUAL est équipé d'un système permettant de chauffer le cylindre inférieur au gaz chaud à moins de 100°C, on peut ainsi chauffer le produit directement dans le cylindre de sanglage, par exemple pour effectuer la trempe du chocolat.



66 programmes pour rendre le travail plus simple et plus rapide

Les machines combinées de la série Multy PTTI disposent de 66 programmes, pour la cuisson/chauffage et le refroidissement/sanglage. Les programmes sont tous gérés par le logiciel que l'opérateur peut commander en toute simplicité par l'intermédiaire de l'écran LCD de 4,3 pouces.

66 PROGRAMMES

11 PROGRAMMES DE CHAUFFAGE POUR LES APPAREILS À GLACER

11 PROGRAMMES POUR LA FABRICATION DES GLACES ET DES SORBETS

11 PROGRAMMES POUR LE TRAVAIL DES BASES POUR LA PÂTISSERIE

4 PROGRAMMES POUR LES SAUCES VARIÉES/MARBRAGES/GANACHES

2 PROGRAMMES POUR LES GRANITÉS

7 PROGRAMMES D'EXTRACTION CONTRÔLÉE DE LA GLACE, DES CRÈMES ET DES SAUCES

3 PROGRAMMES POUR LE TRAVAIL DES PRODUITS DE LA RESTAURATION.

1 PROGRAMME DE LAVAGE AUTOMATIQUE.

2 PROGRAMMES SPÉCIFIQUES DE MÉLANGE/AGITATION POUR CHACUNE DES CUVES

8 PROGRAMMES DE REFROIDISSEMENT

6 PROGRAMMES CUSTOM

Les programmes prédéfinis permettent d'obtenir des produits de qualité élevée et constante au fil du temps. Les 6 programmes CUSTOM donnent accès à la programmation de toutes les fonctions de la machine et libèrent ainsi l'utilisateur de toute entrave à sa créativité.

Capacité de production

Valmar a choisi d'indiquer la capacité de production de ses turbines à glace dans les deux unités de mesure suivantes: poids de l'appareil à glacer et volume de la glace produite après incorporation de l'air. Cette méthode permet d'identifier de manière claire et transparente la capacité de production des différents modèles, sans aucune "tromperie" découlant de la différence de poids/volume.

Quantité, en termes de poids et de volume

MODÈLE	GLACE								CRÉMOLATAS ET GRANITÉS		CRÈMES ET SAUCES	
	Production par cycle				Production horaire							
	Kg d'appareil introduit		Litres de glace produits		Kg d'appareil introduit		Litres de glace produits		Kg produits par cycle		Kg produits par cycle	
	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



DIMENSIONS ET POIDS

MODÈLE	Dimensions (mm)			Poids avec condensateur à eau (kg)		Vitesse moteur agitateurs (Inférieur et supérieur)	Dimensions cylindre supérieur (mm)		Dimensions cylindre inférieur (mm)	
	L Largeur	P Profondeur	H Hauteur	Net	Brut		Ø Diamètre	P Profondeur	Ø Diamètre	P Profondeur
MULTY P 7 TTi	613	709+241	1401+100	323	347	9	317	195	267	250
MULTY P 7 TTi + DUAL	613	709+241	1401+100	323	347	9	317	195	267	420
MULTY P 12 TTi	613	709+241	1401+100	344	368	9	317	195	267	540

DOUCHETTE EXTRACTIBLE



EXTRACTION INDÉPENDANTE



TOBOGGAN D'EXTRACTION



INFORMATIONS TECHNIQUES

MODÈLE	Alimentation électrique*			Puissance Nominale	Consommation d'eau moyenne par cycle****	Condensation		
	Volt	Hz	Ph					
MULTY P 7 TTi	400	50	3	11	17	Eau	Air **	Mélange air + eau ***
MULTY P 7 TTi + DUAL	400	50	3	11.7	17	Eau	Air **	Mélange air + eau ***
MULTY P 12 TTi	400	50	3	15.34	21	Eau	Air **	Mélange air + eau ***

* Autres tensions et fréquences avec supplément.

** Unité de condensation incorporée à l'air avec supplément.

N.B. le poids et les dimensions des machines incluant cette option sont différents de ceux indiqués dans le tableau.

*** Unité de condensation incorporée mélange air + eau avec supplément.

N.B. le poids et les dimensions des machines incluant cette option sont différents de ceux indiqués dans le tableau.

**** La consommation d'eau peut varier en fonction de la température de l'eau et de la glace en fin de sanglage.

Pour tous les modèles, possibilité de demander compresseur + condensateur à air distants, avec supplément.

N.B. le poids des machines incluant cette option est différent de celui indiqué dans le tableau.

REMARQUE:

Les capacités peuvent changer en fonction des ingrédients utilisés, de la température ou de la consistance du produit à la fin du processus de sanglage. Toutes les spécifications mentionnées doivent être considérées comme étant approximatives. Valmar se réserve le droit de modifier, sans préavis, toutes les parties jugées nécessaires.

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

Revendeur/Concessionnaire