



MULTYP T&i

VALMAR COMBISYSTEM®

DONDURMA YAPICI ÜRÜNLER

ŞEKERLEME

GIDA HİZMETİ



2nd
EDITION

TR



Multy P TTi

Bir makine, bir laboratuvar

Yenilikçi Multy P TTi serisi, Valmar'ın deneyimlerinin bir sonucu olarak ortaya çıkmıştır: çok amaçlı üniteleri gıda sektörünün en fazla talep edilen ve karmaşık ihtiyaçlarına cevap verebilmektedir.

Multy P TTi sayesinde, kullanıcı artık çalışma prosedürlerine göre tariflerini değiştirmek zorunda değildir, tam tersine bu makine en üst seviye kalite standartlarını elde etmek için herhangi bir profesyonel ihtiyaca kendini uydurmaktadır.

Multy P TTi, iki adet bağımsız ve ayrı çalışma tankından oluşan tek üniteli bir makinedir. Üst taraf ısıtıcı ve 125 oC'ye kadar pişirme görevini, alt taraf ise soğutma ve dondurucu görevini görmektedir.





Multy P TTi ürün gamından elde edilen bazı ürünler:



SÜTLÜ GELATO

MEYVELİ GELATO

MEYVE ŞERBETİ

PASTA KREMASI

SEMIFREDDO

GRANİTA

YAĞLI MEYVELER-AROMALI ÜST MALZEME VE SOSLAR

ŞEKERLİ MEYVELER-AROMALI ÜST MALZEME VE SOSLAR

ÇİKOLATA AĞIRLIKLI ÜST MALZEME VE SOSLAR

KREMALI GANAŞ

MEYVE JÖLESİ

PANNA COTTA

BAVYERA KREMASI

KREMA

KARAMEL

PASTA CHUOX

BEŞAMEL SOS

REÇEL

Multy P TTi teknolojisi



01**YAZILIM**

Her türlü ihtiyacı karşılamak üzere proses otomasyonunu farklı ürün proseslerinin kalitesine eşleştiren bir PLC aracılığı ile verimliliği ve mevcut teknolojik çözümleri idare etmek üzere bir yazılım tasarlanmıştır.

02**PLC**

Bu yeni PLC yönetim sistemi sayesinde, 66 farklı program ile herhangi bir ürün gamı genişletilebilmektedir. Bu programların 11'i isteğe göre uyarlanabilir programlardır.

03**TOUCH & TYPE**

Kullanıcı makineyi Touch modunda veya geleneksel Type modunda kullanmayı seçebilir. 4.3" LCD dokunmatik ekran, her bir işletim aşamasının yönetilmesini ve izlenmesini sağlayan açık ve sezgisel simgelere sahiptir.

04**ÇİFT INVERTÖR**

Yeni makine serisi çift invertörden oluşmaktadır. İlk invertör, toplu dondurucu silindirin karıştırıcısını çalıştırırken, diğeri üst taraftaki ısıtma tankındaki karıştırıcıyı idare etmektedir. Rotasyon hızı ayarlanabildiğinden, proses sürecindeki farklı ürünlere göre ısıtma esnasında dahi, birçok farklı ürün artık hazırlanabilmektedir.

05**SIYIRICILAR®**

Oldukça yüksek bir ısı oranı veriminin yanı sıra yüksek bir enerji tasarrufu ile sonuçlanan silindir yüzeyindeki sıyırma etkisi, sıyırıcıların üretildiği malzemelerin dayanımı, bunların tutma noktalarındaki özel eğimleri ve özel yüksek emniyetli yay ile ilişkilidir. Sıyırıcıların malzemesi gıda üretim ekipmanlarında kullanılan CE işaretine sahiptir.

06**TEK EKRAN**

Multy P TTi, iki ünitesi de gerçekten tamamıyla birbirinden ayrı ve bağımsız çalışan bir makinedir (ısıtma ünitesi yukarda, soğutma ünitesi ise alttadır). Yenilikçi teknolojisi sayesinde, makine gerekli tüm makine bilgilerini gösteren 4.3" LCD gerçek zamanlı tek bir ekran ile çalıştırılmakta ve kontrol edilmektedir.

Isıtma ve soğutma

Yenilikçi proses, herhangi bir ürünün üretim sürecinde yakma veya yapışma yapmadan, maksimum kapasitenin %20'sine kadar küçük miktarlarda dahi hızlı ısıtma imkanı sağlamaktadır. Pasta kreması gibi çok özel malzemelerden yapılan ürünlerde dahi ince kıvam, üretim doğruluğu ve ısıl ataletsizlik elde edilen sonuçlardır. Gelato yapımının her bir döngüsü sırasında, "lezzetten lezzete" prosesinin gerektirdiği gibi, sadece toplu dondurulacak olan karışım ısıtılır ve sonuç artan kalite ve üretilen gelatonun yüksek bir uyarlamasıdır.

Benzersiz Multy P TTi

01 TANK



Tank, çap ve derinlik arasındaki oran sayesinde çok büyük bir taban yüzey alanına sahip gerçek bir "teknolojik kaptır". Isıl değiş-tokuş ürünün herhangi bir tarafından yanma veya yapışma olmadan optimize edilmektedir. Karıştırıcı, kolaylıkla ve tamamen takılıp çıkarılabilen patentli bir karıştırıcı-sayar ile donatılmıştır. Tüm silindirik yüzeyindeki homojen sıyırma sistemini çıkarmak ve yıkamak kolaydır.

02 PİŞİRME

Makinenin özellikleri arasında, en yoğun ürünlerde dahi hızlı performans, yüksek sıcaklık hassasiyeti, ısıl atalet azaltılması vardır. Bunların tümü aşağıdaki özelliklerle elde edilebilmektedir:

- İkili ve üçlü rezistanslı ısıtma cihazları (Multy P 12 TTi için) elektronik olarak PLC tarafından idare edilmektedir. Bu şekilde, rezistanslı ısıtma cihazları tek tek, alternatif olarak veya aynı anda çalışabilmektedir.
- Sıcaklık hassasiyetini kontrol etmek ve ısıl ataleti düşürmek için üç adet sonda.
- Tankın maksimum kapasitesinin %20-100'ü arasında homojen ısıtma.
- 125 oC'ye kadar pişirme sıcaklığı.

03 ISITMA VE SOĞUTMA İNVERTÖRÜ



Üst tank karıştırıcısı, düşük ısıl değişim ile yüksek yoğunluklu ürünleri ısıtmak ve pişirmek için 7 ila 70 Hertz aralığında bağımsız bir invertör ile donatılmıştır.

04 KAPAK



Ürünler imal aşamasındayken dahi malzemelerin kolay bir şekilde eklenmesini kolaylaştırmak için servo-destekli hidrolik pistonlar ile aktif hale getirilen bir açma sistemine sahip duble kapak ile donatılmıştır. Bu sayede, EC güvenlik yönetmeliklerine tam bir uyum ile makinenin durdurulması gerekmemektedir.

05 MUSLUK®



Dışa dönük geniş çaplı musluk, yüksek yoğunluğa sahip örneğin 7 kg'lık bir ürün için maksimum 15 saniye süreyle, en yoğun ürünlerde dahi ürünlerin doğrudan soğutma silindirin akması için 4 cm'lik çalışma çapına sahiptir.

- Kolay ve çabuk sökülür. Ürüne temas eden herhangi bir yüzeyin uygun şekilde temizlenmesi.
- AB sertifikalı kaza önleme ve güvenlik önlemleri.
- Tamamen 18/10 paslanmaz çeliktendir. Uzun ömürlüdür ve bulaşık makinasında bozulmadan ve kolayca temizlenmesi.
- Isıtma tankını soğutma tankından bağımsız olarak çalıştırmak için 180 dereceye kadar dönebilmesi.
- Servo-destekli kademeli açılma sistemi: düzensiz hareket etmemesi ve fışkırtma yapmaması.

06 ÇOK YÖNLÜLÜK



- Çıkan ürünün ısıtma ve/veya pişirme işlemleri, toplu dondurucu silindirinden bağımsız olarak doğrudan ısıtma silindiri ile geliştirilmektedir.
- Bir sıvı karışımının dökülmesi ve toplu dondurucu çalışması esnasında fışkırtma önleyici sistem.
- Soğutma silindirinden bağımsız olarak sıcak ürün çıkışı için raf alanı.

Soğutma

Yeni Valmar COMBISYSTEM® teknolojik iyileştirmeler, yeni Multi P TTi soğutma ve toplu dondurma sistemleri içerisine entegre edilmiştir. İsteğe göre kolayca uyarlanabilir yazılım, gelato yapım prosesinden farklı olan tüm soğutma prosedürleri ile uygulanmıştır, böylece artık şekerleme, pasta, dondurma ve gıda hizmetleri, özel ihtiyaç ve gereksinimlere göre soğutulmaktadır.

01

VALMAR COMBISYSTEM®



Yeni sistem, artisan toplu dondurucu kalite standartlarını kökten değiştirmiştir. Hacim artışı karışım ağırlığının %40'ına kadar çıktığından, üretilen gelato artık kremi ve erimeye karşı daha dirençlidir. Ticari gelatoya havanın girmesi onu daha kremi ve yumuşak yapmaktadır.

02

GELATO ÇIKTISI



Tamamıyla yeni olan çıktı prosesi, karıştırıcı rotasyon hızının otomatik ayarı ile idare edilmektedir. Hız otomatik ve devamlı olarak değişmektedir ve tüm çıkış prosesi esnasında gelatonun kolayca erimesini engeller. Hız ilerlemesi isteğe göre uyarlanabilir. Çeşitli gelatonun olması halinde klavyenin elle çalıştırılmak zorunda olmaması çok pratik bir çözümdür.

03

İNVERTÖR



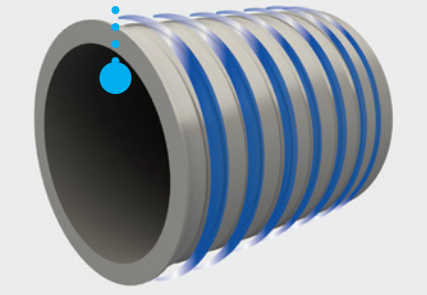
Karıştırıcı rotasyon invertörü, 7 ila 70 Hertz aralığında 9 adet farklı hıza sahiptir. Üretilen miktarlara ve karışımın özelliklerine, malzemelere ve bunların karışım formülüne bağlı olarak, PLC ve invertör sayesinde, en özeli de dahil birçok farklı ürün artık hazır bir şekilde mevcuttur. Tüm çıktı prosesi esnasında erimeyen gelato çıktısının otomatik hız ayarlama modunu seçmek bütünüyle yeni bir olarak sunulmaktadır.

04**SİLİNDİR TASARIMI**

Silindir, optimize edilmiş hava karışımının yanı sıra soğutma performansı, dondurucu ve mikro-kristalizasyon hızı açısından mükemmel bir kombinasyonu sağlamak üzere tasarlanmış ve test edilmiştir.

05**KARIŞTIRICI®**

Değişken yakınlıktaki kanadı ve yüksek performans sıyrıcıları ile özel tasarım helikoit karıştırıcı, yeni TTi serisi karıştırıcının öne çıkan sadece birkaç özelliğidir. Mükemmel bir toplu dondurucu, gelatonun tüm silindir üzerinde sistematik ve homojen yayılımının bir sonucudur, dolayısıyla gelatonun kanatlarda veya silindirin ortasında aşırı donmasını engellemektedir.

06**DOĞRUDAN YAYILMA SİSTEMİ**

Toplu dondurucu oyuklu spiral silindir üzerindeki soğutucu gaz doğrudan yayılma sistemi, tüm silindir yüzeyi üzerindeki soğutma performansını optimize etmek üzere sürekli olarak değişken bir çapa sahiptir.

07**DONDURMA KIVAMINI KONTROL ETME**

Gelatonun kıvamı, silindirin içerisindeki dondurmanın ölçümünün yanı sıra Nm cinsinden karıştırıcı tork ölçümü ve gaz sıcaklığının ölçümü ile kontrol edilir. Bu teknolojik yenilik sayesinde, istenilen dondurma kıvamı herhangi bir tariften bağımsız olarak elde edilir.



MULTY P DUAL



DONDURMA YAPICI ÜRÜNLER

ŞEKERLEME

GIDA HİZMETİ

T&T*i*

DUAL modelinde aynı toplu dondurucu silindiri, örneğin çikolatayı tavlamak için, alt silindir sıcak gaz ısıtma sistemi sayesinde ısıtılmaktadır (100 0C)



Kolay ve hızlı çalışma için 66 program

Teknolojik yenilikler ve özel programlar, Multy P TTi kombine ünitelere ait ürün gamı 66 adet programa sahiptir, bunların bazıları ısıtma/soğutma süreçlerine ve bazıları da soğutma/toplu dondurma proseslerine ayrılmıştır. Bunlar kullanıcının 4.3 inçlik bir LCD ekran ile etkileşimde bulunduğu kullanıcı dostu bir yazılım ile kontrol edilmektedir.

66 ADET PROGRAM

11 ADET GELATO KARIŞIMINI ISITMA PROGRAMI

11 ADET GELATO KARIŞIMINI SOĞUTMA PROGRAMI

11 ADET TEMEL PASTA ÜRÜNLERİ PROGRAMI

4 ADET SOS/ÜST MALZEME/GANAŞ KREMA PROGRAMI

2 ADET GRANITA PROGRAMI

7 ADET GELATO, KREMA VE SOS KONTROLLÜ ÇIKTI PROGRAMI

3 ADET ÖZEL GIDA HİZMET İŞLEME PROGRAMI

1 ADET OTOMATİK YIKAMA PROGRAMI

2 ADET HER BİR TANK İÇİN KARIŞIM/KARIŞTIRMA PROGRAMI

8 SOĞUTMA PROGRAMI

6 ADET SERBEST PROGRAMI

Herhangi bir ön ayarlı program zamanla yüksek kalite standartlarını garanti etmektedir. Ayrıca, herhangi bir makine fonksiyonu 6 adet program sayesinde isteğe göre uyarlanabilmektedir. Yaratıcılığınızı artık sınırlamayın !

Üretim oranları

Valmar, kendi toplu dondurucularının üretim oranlarını göstermek için, ağırlığı ve hacmi birbirine karıştırmadan her bir tek modelin gerçek üretim oranlarını açık bir şekilde tespit eden iki ölçüm birimini kullanmayı seçmiştir- karışım ağırlığı ile üretilen dondurmanın ağırlığı ve dahil edilen hacim artışı.

Ağırlık ve hacim miktarları gösteren üretim oranları

MODEL	GELATO								KREMOLATA VE GRANITA		KREMA VE SOSLAR	
	Döngü başına üretim				Saat başına üretim							
	Eklenen karışım (kg)		Üretilen gelato (litre)		Eklenen karışım (kg)		Üretilen gelato (litre)		Döngü başına üretim (kg)		Döngü başına üretim (kg)	
	Min	Maks	Min	Maks	Min	Maks	Min	Maks	Min	Maks	Min	Maks
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



BOYUTLAR VE AĞIRLIK

MODELLO	Boyutlar (mm)			Ağırlık, su kondansatörü dahil (kg)		Karıştırıcı motor hızı (alt ve üst)	Üst silindir boyutları (mm)		Üst silindir boyutları (mm)	
	E En	D Derinlik	B Boy	Net	Bürüt		Ø Çap	D Derinlik	Ø Çap	D Derinlik
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

ÇIKARILABİLİR YIKAMA NOZULU

BAĞIMSIZ ÇIKTI

ÇIKTI OLUĞU



TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	Enerji kaynağı*			Anma gücü	Döngü başına ortalama su tüketimi ****	Kondenserli ünite		
	Volt	Hz	Ph					
MULTY P 7 TTi	400	50	3	11	17	Su	Hava **	Hava+ su karışımı***
MULTY P 7 TTi + DUAL	400	50	3	11.7	17	Su	Hava **	Hava+ su karışımı ***
MULTY P 12 TTi	400	50	3	15.34	21	Su	Hava **	Hava+ su karışımı ***

* Diğer gerilimler ve frekanslar ek ücretle mevcuttur.

** Dahili hava kondanserli ünite ek ücretle mevcuttur.

Not: Opsiyonel ekipmanlarla donatılmış makinelerin ağırlıkları ve boyutları tablodakilerinden farklıdır.

*** Dahili hava ve su kondanserli ünite ek ücretle mevcuttur.

Not: Opsiyonel ekipmanlarla donatılmış makinelerin ağırlıkları ve boyutları tablodakilerinden farklıdır.

**** Su tüketimi, toplu dondurucu prosesi sonunda, su ve gelato sıcaklığına göre değişiklik gösterebilir.

Herhangi bir modele ait uzaktan kompresör ve hava kondansatörü ek ücretle mevcuttur.

Not: Opsiyonel ekipmanlarla donatılmış makinelerin ağırlıkları ve boyutları tablodakilerinden farklıdır.

NOT

Kapasiteler, kullanılan içeriklere, sıcaklığa veya toplu dondurma sürecinin sonunda ürün kıvamına göre değişebilir.

Bahsedilen tüm özellikler yaklaşık olarak değerlendirilmelidir. Valmar, gerekli addedilen tüm kısımları bildirim yapmadan değiştirme hakkına sahiptir.

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

ACENTA/BAYİ