

T&Ti

Yeni TTi serisi

2nd
EDITION







Yeni TTi serisi

Dondurma ve pastane ürünleri için kullanılan yeni TTi serisi makineler Valmar'ın otuz yıllık sektörel deneyimi ve Ar & Ge'sinin sonucudur.

Yeni TTi serisinin kalite, teknoloji, konstrüksiyon, fonksiyonellik ve güvenilirlik açısından standartları yüksektir ancak esas fark yaratan özelliği bitmiş ürünlerin kalitesiyle ilgilidir. Her çeşit dondurma, tüm soslar, farklı kremalar, karışımlar, şuruplar, mousse'lar, tatlılar, vs... için çözüm ortağınızdır.

Valmar, kalite ve teknolojiyi harmanlarken, ürünlerinin kalitesini geliştirebilmek için aşağıdaki gerekliliklere odaklanmıştır:

> ÜSTÜN TEKNOLOJİ

> GÜVENİLİRLİK VE SAĞLAMLIK

> ÜRETİMDE ESNEKLİK

> MÜKEMMEL MALİYET/FAYDA ORANI

> ENERJİ TASARRUFU

> KULLANICI DOSTU EKRAN

TTi

TTi makine gamı

Touch Type & i

inverterli

Yeni TTi serisi makineler 5'den 70 Hertz'e kadar 9 farklı hız seviyesinde çalışan bir invertörle donatılmıştır. Invertörü kontrol eden yeni bir yazılım, ürün kalitesini iyileştirirken ürün otomasyonu ile işletmenin işini kolaylaştırmaktadır.

Multi P TTi iki invertörle çalışır: ilki üst kısımdaki ısıtma tankındaki çırpıcıyı, ikincisi dondurma yapıcının soğutucu silindirindeki karıştırıcıyı çalıştırmaktadır.



TOUCH (DOKUN)

Makine, su geçirmez 4.3" bir LCD dokunmatik ekran üzerinden doğrudan çalıştırılabilir.



TYPE (BAS)

Makine basit, hızlı ve sezgisel geleneksel basmalı tuş takımı ile de çalıştırılabilir.

Kullanıcı istediği zaman makineyi DOKUN (TOUCH) modunda veya geleneksel BAS (TYPE) modunda çalıştırmayı seçebilir.



INVERTER (İNVERTÖR)

Bütün TTi makine gamı elektrik motorunun dönme hızını kademeli ve devamlı olarak ayarlayabilen elektronik bir cihaza sahiptir.

Elektrik motoru dönerken karıştırıcının hızını farklı çalışma evrelerine göre ayarlar; böylece bir yandan enerji tasarrufu sağlanır diğer yandan düzgün sonuç elde edilir.



T&Ti

TTi Modelleri



01

02

03

04

01

SNOWYTTi

Yatay dondurma yapıcı

Dondurma ürünleri için

02

MULTYHP TTi

Yatay çok amaçlı büyük kapasiteli dondurucular

Dondurma ürünleri, şekerlemeci ve gıda hizmeti için

03

MULTYPTTi

Yatay çok amaçlı kombine makineler

Dondurma ürünleri, şekerlemeci ve gıda hizmeti için

04

SMARTYTTi

Yatay kombine makineler

Dondurma ürünleri için



05

06

07

08

09

05

MULTY VP TTi

Dikey çok amaçlı kombine makineler

Dondurma ürünleri,
şekerlemeci ve gıda hizmeti için

06

SWEETY TTi

Pastörizatör

Dondurma ürünleri için

07

SWEETY AGE TTi

Yaşlandırma ünitesi

Dondurma ürünleri için

08

CHEF CREAM TTi

Çok amaçlı krema ve tatlı üretim makineleri

Dondurma ürünleri,
şekerlemeci ve gıda hizmeti için

09

EASY TTi

Yer kazandıran çok amaçlı yatay dondurucular

Dondurma ürünleri, kafeterya,
şekerlemeci ve gıda hizmeti için





Teknik Veriler

Gerçek üretim miktarlarını
hem ağırlık
hem de hacim ile belirtiriz

Valmar, her modeli için 2 ölçüm birimi ile üretim kapasitesini belirler- karışımın ağırlığı ve bitmiş dondurmanın ağırlığı (hava ile kabarma dahil).

Böylece her modelde hacim ve ağırlık arasında karışıklık olmadan kapasite ölçülebilmektedir.

EASY TTi

YER KAZANDIRAN ÇOK AMAÇLI YATAY DONDURUCULAR



MODEL	DONDURMA								CREMOLATA ve GRANITA	
	Döngü başına üretim				Saat başına üretim					
	Eklenen karışım (Kg)		Üretilen dondurma (litre)		Eklenen karışım (Kg)		Üretilen dondurma (litre)		Döngü başına üretim (Kg)	
	En az	En çok	En az	En çok	En az	En çok	En az	En çok	En az	En çok
EASY 3 TTi Tek Aşama	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3
EASY 3 TTi HOT&COOL Tek Aşama	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3
EASY 4 TTi Tek Aşama	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

YATAY DONDURMA YAPICI



BIG SIZE

BIG SIZE

MULTY HP TTi

YATAY ÇOK AMAÇLI BÜYÜK KAPASİTELİ DONDURUCULAR



MODELLO	DONDURMA								CREMOLATA ve GRANITA		KREMALAR ve SOSLAR	
	Döngü başına üretim				Saat başına üretim							
	Eklenen karışım (Kg)		Üretilen dondurma (litre)		Eklenen karışım (Kg)		Üretilen dondurma (litre)		Döngü başına üretim (Kg)		Döngü başına üretim (Kg)	
	En az	En çok	En az	En çok	En az	En çok	En az	En çok	En az	En çok	En az	En çok
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

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.

MULTY P TTi

YATAY ÇOK AMAÇLI KOMBİNE MAKİNELER



MODEL	DONDURMA								CREMOLATA ve GRANITA		KREMALAR ve SOSLAR	
	Döngü başına üretim				Saat başına üretim							
	Eklenen karışım (Kg)		Üretilen dondurma (litre)		Eklenen karışım (Kg)		Üretilen dondurma (litre)		Döngü başına üretim (Kg)		Döngü başına üretim (Kg)	
	En az	En çok	En az	En çok	En az	En çok	En az	En çok	En az	En çok	En az	En çok
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

YATAY KOMBİNE MAKİNELER



MODEL	DONDURMA								CREMOLATA ve GRANITA	
	Döngü başına üretim				Saat başına üretim					
	Eklenen karışım (Kg)		Üretilen dondurma (litre)		Eklenen karışım (Kg)		Üretilen dondurma (litre)		Döngü başına üretim (Kg)	
	En az	En çok	En az	En çok	En az	En çok	En az	En çok	En az	En çok
SMARTY 3 TTi	0.7	3	1	4	5	18	6	24	1	3
SMARTY 4 TTi	0.7	4.5	1	6	5	27	6	36	1.5	4.5
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

DIKEY ÇOK AMAÇLI KOMBINE MAKİNELER



MODEL	DONDURMA								CREMOLATA ve GRANITA		KREMALAR ve SOSLAR	
	Döngü başına üretim				Saat başına üretim							
	Eklenen karışım (Kg)		Üretilen dondurma (litre)		Eklenen karışım (Kg)		Üretilen dondurma (litre)		Döngü başına üretim (Kg)		Döngü başına üretim (Kg)	
	En az	En çok	En az	En çok	En az	En çok	En az	En çok	En az	En çok	En az	En çok
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

PASTÖRİZATÖRLER



MODEL	Tank kapasitesi	
	Litre	
	En az	En çok
SWEETY 60 TTi	20	60
SWEETY 130 TTi	40	125
BIG SIZE SWEETY 180 TTi	60	175

NOT:

Üretim oranları, kullanılan içeriklere ve seçilen karıştırma moduna göre değişebilir.

Bahsedilen tüm özellikler yaklaşık olarak değerlendirilmelidir.

Valmar, gerekli addedilen tüm kısımları bildirim yapmadan değiştirme hakkına sahiptir.

SWEETY AGE TT

YAŞLANDIRMA MAKİNELERİ



MODEL	Tank kapasitesi	
	Litre	
	En az	En çok
SWEETY AGE 60 TT	20	60
SWEETY AGE 130 TT	40	125
BIG SIZE SWEETY AGE 180 TT	60	175

NOT:

Bahsedilen tüm özellikler yaklaşık olarak değerlendirilmelidir.

Valmar, gerekli addedilen tüm kısımları bildirim yapmadan değiştirme hakkına sahiptir.

CHEFCREAM

ÇOK AMAÇLI KREMA VE TATLI ÜRETİM MAKİNELERİ



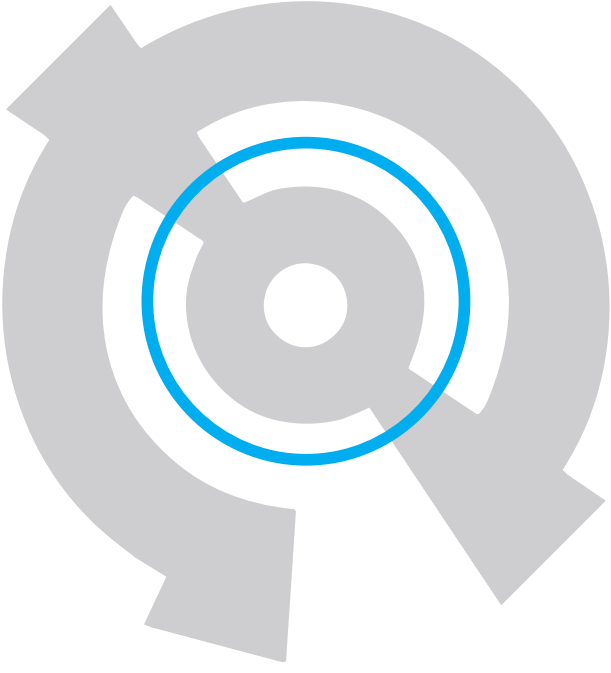
MODEL	Döngü başına üretim	
	Kg	
	Min	Max
CHEF CREAM 30 TTi	7	30
CHEF CREAM 60 TTi	15	60
BIG SIZE CHEF CREAM 130 TTi	35	130

NOT:

Üretim oranları, kullanılan içeriklere ve seçilen karıştırma moduna göre değişebilir.

Bahsedilen tüm özellikler yaklaşık olarak değerlendirilmelidir.

Valmar, gerekli addedilen tüm kısımları bildirim yapmadan değiştirme hakkına sahiptir.



VALMAR COMBISYSTEM®

*Reçete, imalat süreci ve miktar ne olursa olsun...
Size uygun dondurma yapıcı mutlaka var!*

VALMAR COMBISYSTEM® PROS

Dondurma hızı suyun mikro-kristalize olmasını sağlar ve böylece:

- Damakta daha az soğukluk hissi
- Çabuk erimeyen dondurma
- İnce ve yumuşak doku
- Kaymak gibi dondurma.

Kaymak gibi ve spatulayla kolayca alınabilen dondurma. Bu sonuç, imalat sırasında soğutma ile miksin içine hava dahil etme faktörlerinin arasındaki denge ile elde ediliyor. Böylece havalı, çabuk erimeyen dondurma üretiliyor.

Yeni Valmar COMBISYSTEM®, her türlü dondurma çeşidinin kendine has imalat gerekliliklerine uyarlanabilen farklı üstün çözümlerin birleşimidir.

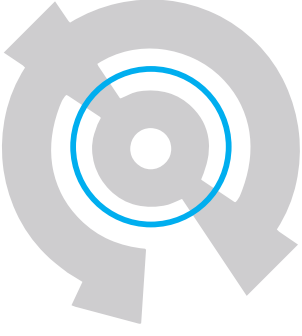


Dondurmanın içine daha yüksek miktarda hava katması ile:

- Damakta daha az soğukluk
- Çabuk erimeyen dondurma
- Erimeye daha dirençli ürün, özellikle külahta servis edildiğinde
- Aynı ağırlıkta miks ve tarif ile satışa sunulan dondurma hacminde olağanüstü bir artış.

Esnek üretim oranları.

Elektronik kumandalı soğutma ve karıştırma sistemi sayesinde maksimum kapasitesinin %20'sine kadar mükemmel soğuklukta dondurma üretilebiliyor.



Valmar COMBISYSTEM®

*Olağanüstü kalite
özel detaylarda gizlidir*

01

YAZILIM VE PLC



Yazılım, bir PLC vasıtasıyla tüm programları yönetmek için tasarlanmış entegre bir dijital ve analog sistemdir.

02

TOUCH & TYPE (DOKUN & BAS)



Kullanıcı istediği zaman makineyi DOKUN (TOUCH) veya geleneksel BAS (TYPE) modunda çalıştırmayı seçebilir. 4.3" LCD dokunmatik ekran her bir işlem aşamasını yönetme ve izlemeyi sağlayan anlaşılır ve sezgisel ikonlara sahiptir.

03

DONDURMA VE ÜRÜN ÇIKIŞ İNVERTÖRÜ



İnverterli karıştırıcı dönme hızı 7 ila 70 Hertz arası ayarlanabiliyor. Miktar, reçete, karışım özellikleri ve malzemeler ne olursa olsun, yeni Snowy TTi'nin PLC ve inverteri sayesinde mükemmel dondurma elde edilebilmektedir. Tamamen yeni olan dondurmanın çıkış hızını ayarlama imkânı ile çıkış sırasında bile dondurma erimemektedir.

04**SİLİNDİR DİZAYNI**

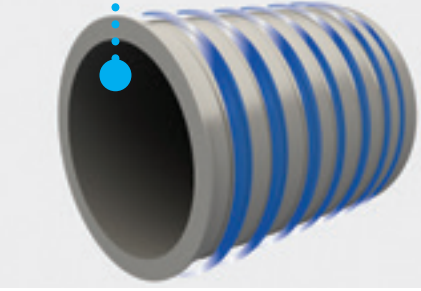
Silindir, soğutma, dondurma, hava içine alma ve mikro-kristalizasyon hızı açılarından mükemmel bir kombinasyon sağlamak için tasarlandı ve bu doğrultuda test edildi.

05**KARIŞTIRICI®**

Karıştırıcının helezonik özel tasarımı, bıçaklarının değişken aralıkları ve kazıyıcılarının yüksek performansı: bunlar yeni TTi serisi karıştırıcının fark yaratan özelliklerden sadece bir kaçıdır. Karışımın silindir yüzeyine sistematik ve eşit değmesi sonucunda mükemmel dondurma elde edilir. Böylece karışımın bıçaklar üzerinde veya silindirin ortasında aşırı donması önlenir. Sahlepli dondurmada bile donma, takılma yapmaz.

06**KAZIYICILAR®**

Silindir yüzeyindeki kazıma etkisi, kazıyıcıların yapıldığı malzemelerin gücü, temas noktasındaki özel eğimleri ve kendine has yüksek itmeli yay sayesinde yüksek enerji tasarrufu ve hız verimliliği ile sonuçlanır. Kazıyıcı malzemesi gıda işleme makineleri için belirlenen AB kurallarına uygun olarak üretilmektedir.

07**SİLİNDİRİN SOĞUTULMASI**

Dondurma yapımı sırasında, hazne, çok yüksek verimli spiral bir sistem ile soğutulur.

08**DONDURMA SERTLİĞİNİN KONTROL EDİLMESİ**

Dondurma sertliğinin kontrol edilmesi gaz ısı, dondurma ısı ve karıştırıcının torkunun (N m olarak) ölçülmesi sayesinde gerçekleştirilir. Bu teknolojik yenilik sayesinde, reçete ne olursa olsun, arzu edilen dondurma dokusu elde edilir.

T&Ti

TTi serisinin yenilikleri



01

GÜVENİLİRLİK

Valmar ürünlerinin güvenilirliği firmanın uzun yıllar içinde edindiği tecrübe ve özenle imal ettiği makinelerde hep birinci sınıf malzemeler kullanmasından kaynaklanır. Makineleri oluşturan tüm parçaları Valmar kendisi üretir.

02

ÜRETİM MİKTARI

Üretim miktarları en kolay sorgulanabilen ve unutulabilen verilerdir çünkü dondurma hem kilogram hem litre olarak ölçülebilir. Valmar üretim miktarlarını broşürlerinde açıkça ve kesin olarak belirtir, yoruma açık bırakmaz. Hem döngü başına hem de saat başına olmak üzere her makine için üretim miktarı iki farklı değer ile belirtilir: kilogram olarak eklenen karışım miktarı, litre olarak da üretilen dondurma hacmi. Tüm veriler gerçek üretim miktarlarını gösterir ve çıkan sonuç her seferinde erimeye daha dayanıklı kaymak gibi bir dondurmadır.

03

ÇOK YÖNLÜLÜK

Kaliteden ödün vermeden farklı kapasite seçenekleri sunması, su ve enerji tüketimlerini gerçek üretim miktarına göre ayarlaması sayesinde oluşan avantajlar yeni Valmar TTi serisi makinelerin üst düzey özelliklerine eklenecek etkili katma değerlerdir. Bu makinelerde maksimum miktarın %80'ine kadar esneklik sağlanabilmektedir; bu da demektir ki maksimum kapasitelerinin en az %20'si kadar üretim yapılabilir.

04

KULLANICI DOSTU

Kullanıcı ister daha kapsamlı olan TOUCH (DOKUN) modu ile ister daha geleneksel TYPE (BAS) modu ile makineyi çalıştırabilir, kendine en uygun olan çalıştırma şeklini seçebilir.

05

GARANTİ

Valmar markalı ürünlerin garanti süresi üç yıla kadar uzatılabilir. Kullanıcının böyle bir seçeneğinin olması, Valmar'ın kalitesine ne kadar güvendiğini kanıtlar.

06

ERGONOMİK KONSTRÜKSİYON

Yeni TTi serisi kullanıcının işinde kolaylık sağlamak ve desteklemek için geliştirilmiştir. Özellikle üstten yüklemeli makinelerde, kullanıcının yukarı ağırlık kaldıracığı göz önünde bulundurularak, yükseklikler optimize edilmiştir. Tüm çelik parçalar yaralanmaları önlemek için işlenmiş ve yuvarlatılmıştır.

07

TEMİZLEME VE YIKAMA PROSEDÜRLERİ

Yeni TTi serisi makinelerin yıkanması gereken tüm parçalar makaralı yıkama hortumu sayesinde kolayca ve çabucak temizlenebilir. Pastörizatörün iki yıkama sistemi vardır: birisi tankın içinde iken diğeri karışımın döküldüğü musluğu otomatik olarak durular, böylece en yüksek hijyen garanti edilir.

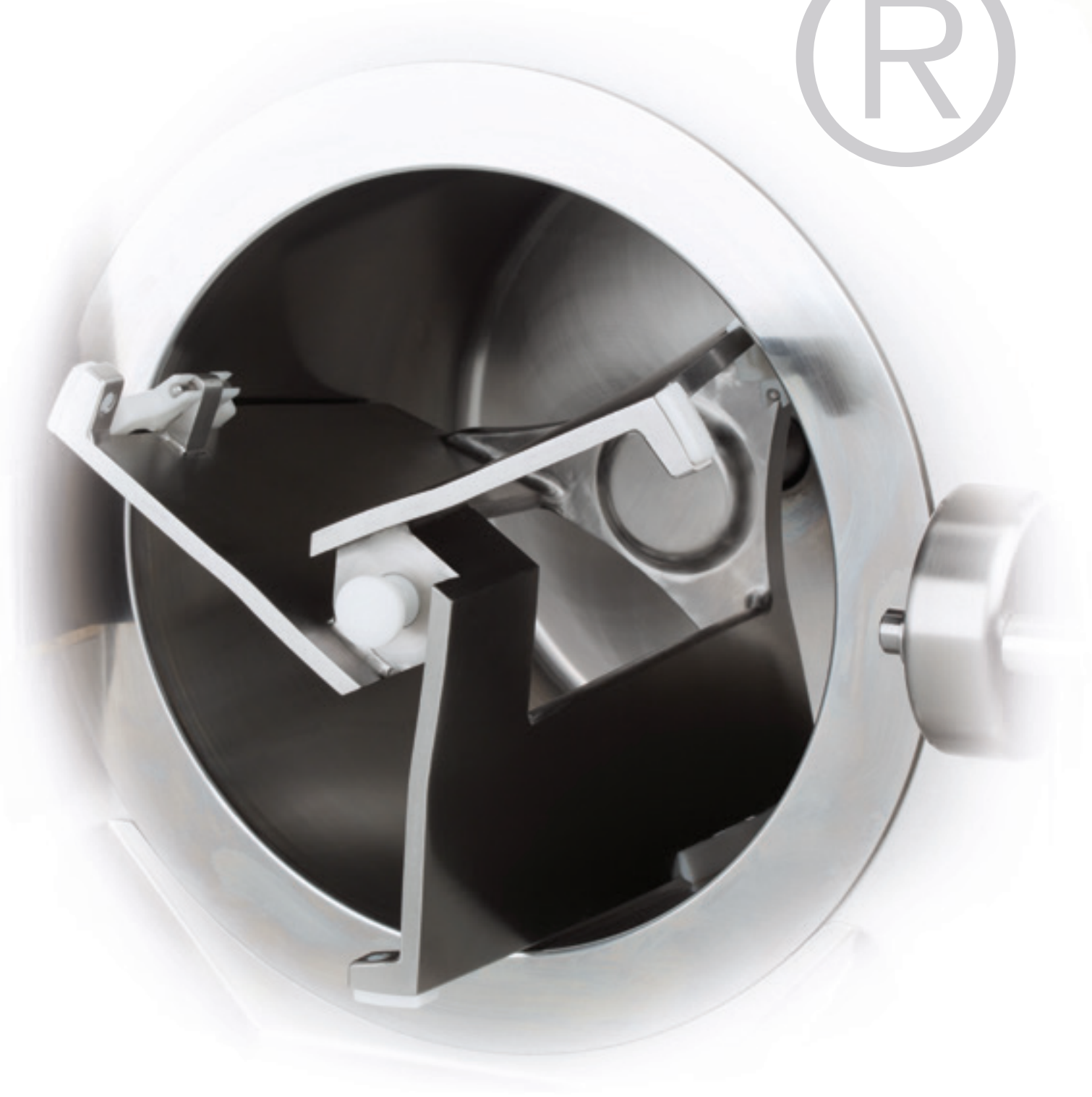
08

UZAKTAN YARDIM

Yeni TTi serisi makinelere yazılım ve tanı hizmeti opsiyonel olarak uzaktan modda veya bellek sürücüsüyle talep üzerine mevcuttur.

T&Ti

TTi Patentleri



01

Yükleme hunisinde çıkarılabilir güvenlik kapağı.



02

Karıştırıcıya kazıyıcıları güvenle sabitlemek için hızlı bağlantı sistemi.



03

Servo pistonlu açılma mekanizmasına sahip çift kapak.



04

Isıtma tankı karıştırıcının ters mikseri sayesinde santrifüj etkisi önlenmiş, mükemmel ve hızlı bir malzeme dağılımı sağlanmıştır (Multi P ve Smarty).



05

Aşağıdan yukarıya ve yukarıdan aşağıya doğru karışımın/dondurmanın sistematik ve sürekli döngüsü için özel karıştırıcı (Multi VP).



06

Sıçrama önleyici çift kapak (Multi VP).



07

Giyotin dondurma giriş/çıkış sistemi (Multi VP).



08

Helezonik karıştırıcı, değişken aralık.*



09

Ürün çıkışı için geniş çaplı musluk ve açma/kapama sistemi (Multi P)*



10

Valmar Fast Clean yıkama sistemi tankı otomatik olarak temizler. Hiçbir operator gerekmez (Sweety TTi).



11

Yüksek performanslı karıştırıcı, çok yoğun kıvamlı karışımlar için bile kusursuz katı içerik dağılımını sağlar (Chef Cream TTi).



*patent başvurusu mevcut



TTi uluslar arası yazılımı

Tüm makine gamı için 30'dan fazla
dil seçeneği mevcut, seçim sizin:

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

Acenta/Satici