EASY T&Ti

VALMAR COMBISYSTEM®

BAR

PASTELERÍA

RESTAURACIÓN

ES

Pequeña en las dimensiones, grande en las prestaciones

EASY TTi es la primera mantecadora multifuncional compacta de mesa, apta para producir helado y realizar todas las elaboraciones complementarias en la versión Hot&Cool, exactamente con los mismos estándares de calidad de las hermanas mayores SNOWY TTi y MULTY HP TTi. Es pequeña porque ocupa poco espacio, es grande por el número de operaciones que realiza y es extraordinaria por la calidad del helado que se obtiene.

Apropiada para todos aquellos que desean producir helado artesanal de alta calidad, pero que no cuentan con locales o espacios específicos. Insustituible en la cocina, genial en las cafeterías o bares, práctica para los laboratorios de investigación y desarrollo, simple en el hogar para los amantes del helado, funcional para las escuelas, adecuada para todos aquellos que deseen producir helado artesanal profesional, en todo lugar, con tal que haya una simple alimentación eléctrica.

HELADO DE CREMAS

HELADO DE FRUTA

SORBETES DE FRUTA

CREMA PASTELERA

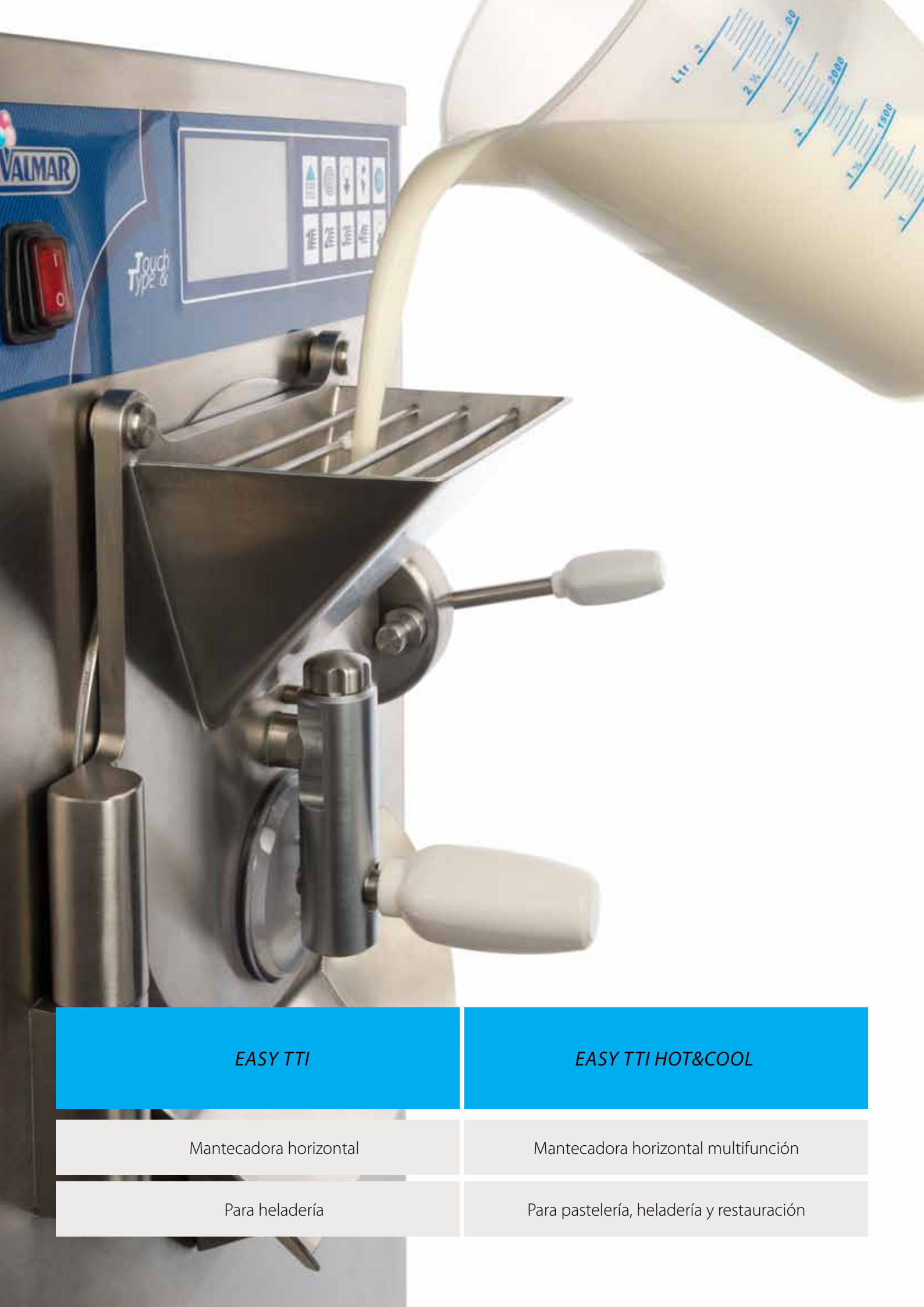
POSTRES HELADOS SEMIFRÍOS

GRANIZADOS

SALSAS/HELADOS CON AGREGADOS DE FRUTA AZUCARADA

SALSAS/HELADOS CON AGREGADOS A BASE DE CHOCOLATE

SALSAS/HELADOS CON AGREGADOS DE FRUTA OLEOSA



EASY TTI	*EASY TTI HOT&COOL*
Mantecadora horizontal	Mantecadora horizontal multifunción
Para heladería	Para pastelería, heladería y restauración

Las medidas se refieren
al modelo:
Easy 4 TTi
EASY 4 TTi HOT & COOL

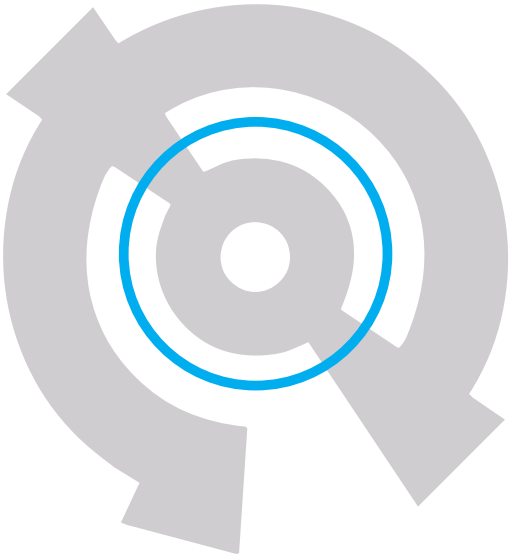
Una máquina compacta eficiente y…

Menores consumos de agua y electricidad respecto a los modelos estándar de casi el 30%, gracias a las soluciones tecnológicas innovadoras de las mantecadoras de la serie TTi, disponible también en la práctica versión monofásica enfriada con aire y con consumos de agua nulos.
El poderoso e innovador sistema de enfriamiento, combinado con las dimensiones del cilindro, ideales para aumentar el intercambio térmico entre el gas refrigerante y la mezcla de helado, permite reducir los tiempos de mantecación y, por consiguiente, los consumos de energía que serán menores respecto a los modelos estándar.

…revolucionaria

Gracias al control del proceso de mantecación cuadrivalente y al innovador sistema Valmar COMBISYSTEM®, Easy TTi puede adaptarse automáticamente a cada receta y optimizar el aspecto estructural del helado obtenido, produciendo un producto de alta calidad en cualquier condición.

El nuevo sistema COMBISYSTEM® Valmar representa un conjunto de soluciones tecnológicas innovadoras, cada una de las cuales contribuye de forma complementaria y diferente a obtener un producto helado terminado, adaptándose automáticamente a las exigencias específicas del proceso, enfriamiento y mantecación.



VALMAR COMBISYSTEM®

Selecciona la mantecación perfecta... ¡para cada receta, condición y cantidad!

LAS VENTAJAS DEL SISTEMA VALMAR COMBISYSTEM®

Velocidad de congelación para una microcristalización del agua que contribuye a obtener:

- menor sensación de frío en el paladar;
- helado con gran resistencia al derretimiento;
- estructura fina y lisa;
- helado más cremoso.

Cremosidad y estructura espatulable del helado, gracias al equilibrio que se crea en la fase simultánea de congelación e incorporación de aire, obteniendo un helado artesanal con gran resistencia al derretimiento que retiene todo el aire incorporado.

Mayor incorporación de aire para un helado artesanal que ofrece:

- menor sensación de frío en el paladar;
- mayor consistencia;
- mayor resistencia al derretimiento, sobre todo en el cucurucho;
- un notable aumento del volumen vendible, con el mismo peso y receta respecto a los modelos anteriores.

Flexibilidad de producción, puede producir hasta el 20% de la capacidad máxima, garantizando un helado artesanal mantecado siempre perfecto, gracias a la gestión electrónica del sistema de enfriamiento y de la agitación simultánea.

Valmar COMBISYSTEM®

Un grupo importante empieza de un detalle concreto

01 *SOFTWARE Y PLC*

El software, a través del PLC (Controlador Lógico Programable) permite controlar automáticamente los programas, ya que se trata de un sistema integrado digital y analógico de todos los procesos.

02 *TOUCH & TYPE*

Ofrece la posibilidad de elegir el tipo de mandos que se puede utilizar: el Touch o el tradicional Type. El display de pantalla táctil de 4,3" dispone de una gráfica simple, clara e inmediata, y permite controlar y monitorizar cada fase del proceso.

03 *INVERSOR PARA MANTECACIÓN Y EXTRACCIÓN*

Variador de velocidad de la rotación del agitador con amplitud de 7 a 70 Hz. Con el PLC y el inversor, la nueva Smarty TTi garantiza una mantecación ideal en relación con las características de la mezcla, ingredientes y balanceado, así como con las cantidades producidas. La novedad absoluta está representada por la posibilidad de seleccionar la gestión automática de la extracción del helado, confiriéndole una mayor resistencia al derretimiento desde el inicio hasta la terminación de la fase de extracción.

04 DIMENSIONES DEL CILINDRO

Los centímetros cúbicos del cilindro se distribuyen es una minuciosa relación entre diámetro y profundidad del mismo, estudiado y probado para garantizar la síntesis perfecta entre el rendimiento frigorífico, la velocidad de congelación y la microcristalización del agua, así como la optimización de la incorporación de aire.

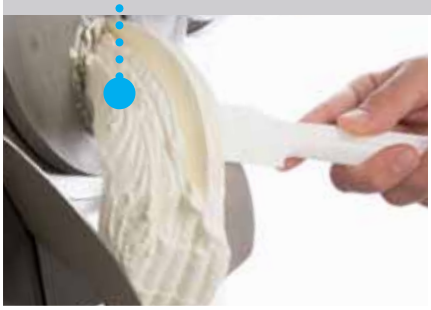
05 AGITADOR®

El diseño particular, la inclinación helicoidal de convergencia variable de las palas, las cuchillas rascadoras de alta eficiencia son solo algunos de los detalles que caracterizan el nuevo agitador de la serie TTi, que permiten obtener una perfecta mantecación gracias a la capacidad de movimiento sistemático y homogéneo del helado artesanal sobre toda la superficie del cilindro, evitando que el helado se congele excesivamente en las palas o en el centro del cilindro (efecto cruz).

06 CUCHILLAS RASCADORAS®

La resistencia especial del material con el que se construyen, con la certificación CE para uso alimentario, que se completa con la inclinación específica en el punto de contacto del cilindro y el muelle exclusivo de alta resistencia, ofrecen un efecto rascante sobre la superficie del cilindro, con una eficiencia térmica muy elevada y un notable ahorro de energía.

07 CONTROL DE LA CONSISTENCIA



El control de la consistencia se hace midiendo el par del agitador en newton/metro, la temperatura del gas y la del helado en el interior del cilindro. Esta solución tecnológica permite obtener la consistencia deseada, independientemente de la receta.

08 EXTRACCIÓN FÁCIL

Esencial para obtener gustos de helados golosos y apetecibles para la clientela, gracias al sistema automático de extracción del helado "START & STOP". Con el accionamiento de una sola tecla, el operador reduce y aumenta las vueltas del agitador, interrumpiendo la salida del helado y tiene a disposición el tiempo necesario para rellenar la parte de cubeta apenas creada.

Las ventajas de la gama Easy TTi
Flexible, potente y profesional

La única mantecadora de dimensiones compactas, disponible también en versión multifuncional, para producir un mínimo de 500 g y un máximo de 4.500 g de helado artesanal por cada ciclo de producción, como una mantecadora profesional con base, de tamaño mediano y grande. No solo la tecnología, sino también los materiales de construcción de EASY TTi son los mismos de sus hermanas mayores, que le otorgan fiabilidad, seguridad higiénica y durabilidad en el tiempo.

ROBUSTA Y FIABLE

El bastidor interno realizado completamente en acero inoxidable está protegido contra la herrumbre y la corrosión. La mayor parte de los componentes son de acero inoxidable.

HIGIÉNICA

El cilindro construido íntegramente en acero y finamente pulido evita los depósitos de producto y puede ser fácilmente higienizado. Las operaciones rutinarias de lavado son rápidas y sencillas, y todos los componentes desmontables pueden lavarse en lavavajillas.

ERGONÓMICA

El carro donde se apoya la máquina (suministrado bajo demanda como componente opcional a parte) facilita todas las operaciones de modo cómodo y seguro, respetando una postura correcta del operador.

TECNOLOGÍA

El software supervisa todos los procesos de la máquina y con el easy connect box (opcional) ofrece la seguridad y tranquilidad de una asistencia profesional a distancia, que permite realizar diagnósticos precisos y rápidos cuando fuera necesario.

EASY T&Ti

Con Easy TTi se puede producir helado con cualquier receta y mezcla, sea usando solo materias primas, sea utilizando mezclas ya listas para mantecar o productos speedy que deben ser hidratados y mantecados.

Tu mantecación perfecta

Todas las fases de producción de Easy TTi son automáticas para elaborar helados con estándares de calidad equivalentes a los de una mantecadora TTi Valmar.

- *4 PROGRAMAS DE MANTECACIÓN PARA EL HELADO DE CREMAS*
- *3 PROGRAMAS DE MANTECACIÓN PARA EL HELADO DE FRUTA*
- *3 PROGRAMAS PARA LOS GRANIZADOS*
- *5 PROGRAMAS DE EXTRACCIÓN CONTROLADA*
- *8 PROGRAMAS PERSONALIZABLES*
- *2 PROGRAMAS DE AGITACIÓN*

25 PROGRAMAS

EASY T&Ti

EASY TTi Hot&Cool es idónea a calentar, enfriar, mantecar y realizar automáticamente innumerables elaboraciones de pastelería y restauración, todas en el mismo cilindro y con elevados estándares de calidad.

HOT &COOL

Compacta y apta para cada exigencia

Todos los programas prevén parámetros predefinidos para garantizar una mantecación perfecta. Además, pueden ser personalizados en función de las exigencias específicas y sucesivamente memorizados.

- *7 PROGRAMAS PARA LA MANTECACIÓN DE HELADO*
- *7 PROGRAMAS COMPLETOS: PASTEURIZACIÓN Y MANTECACIÓN*
- *3 PROGRAMAS PARA LOS GRANIZADOS*
- *5 PROGRAMAS PARA LA REALIZACIÓN DE CREMA PASTELERA*
- *7 PROGRAMAS PARA LA PRODUCCIÓN DE SALSAS, ADEREZOS Y GANACHES*
- *12 PROGRAMAS PARA ELABORACIONES DE PASTELERÍA*
- *6 PROGRAMAS GASTRONOMÍA*
- *22 PROGRAMAS PERSONALIZABLES*
- *1 PROGRAMA DE LAVADO AUTOMÁTICO*
- *3 PROGRAMAS DE AGITACIÓN*
- *7 PROGRAMAS DE EXTRACCIÓN*

79 PROGRAMAS

HOT &COOL *no solo helado…*

CREMA PASTELERA

5 programas completamente automáticos para la realización de crema pastelera. Easy TTi gestiona el ciclo completo: desde la cocción hasta el enfriamiento y la agitación simultánea muy lenta para no estresar la crema obtenida.

GRANIZADOS

3 programas para granizados Easy TTi gestiona la agitación lenta pero constante para obtener un producto de cristal de hielo fino y homogéneo, sin efecto espuma.

NATA COCIDA, BUDINES Y CREMA DE ARROZ

3 programas automáticos de calentamiento para la producción de nata cocida, budines y crema de arroz, Easy TTi controla: la agitación, los tiempos de cocción y el mantenimiento además de la velocidad de extracción.

SALSAS, ADEREZOS Y GANACHES

7 programas de ciclos completos para la producción de salsas, aderezos y ganaches. Easy TTi controla automáticamente las temperaturas de cocción y el enfriamiento sin la intervención del operador.

ELABORACIONES DE PASTELERÍA

9 programas para la realización de productos básicos de pastelería, tipo pasta bomba, merengues suizos y crema inglesa. También en este caso, la gestión de todas las fases del ciclo productivo es automática.

PROGRAMAS GASTRONOMÍA

6 programas automáticos para la producción de las principales elaboraciones de gastronomía, donde se requiere una cocción de hasta 94°C o del enfriamiento simultáneo, para conservar los requisitos higiénico-sanitarios durante más tiempo.

Capacidad productiva

El primero de los numerosos puntos fuertes de EASY TTi es la calidad del helado y de las elaboraciones complementarias que se pueden obtener. En unos 10 minutos se obtiene un helado a – 9°C en el corazón, con las mismas características de las mantecadoras SNOWY TTi.

Cantidades en valores de peso y de volumen

MODELO	HELADO ARTESANAL								CREMOLATA Y GRANIZADO		Velocidad motor agitador
	Producción por ciclo				Producción horaria						
	Kg mezcla introducida		Litros helado producto terminado		Kg mezcla introducida		Litros helado producto terminado		Kg producción por ciclo		
	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	
EASY 3 TTi monofásico	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3	9
EASY 3 TTi HOT&COOL monofásico	0,7	3	1	4	5	18	6	24	1	3	9
EASY 4 TTi monofásico	0,7	4,5	1	6	5	27	6	36	1,5	4,5	9
EASY 4 TTi	0,7	4,5	1	6	5	27	6	36	1,5	4,5	9
EASY 4 TTi HOT&COOL	0,7	4,5	1	6	5	27	6	36	1,5	4,5	9

DIMENSIONES Y PESO

MODELO	Dimensiones (mm)			Peso con condensador de agua (kg)		Dimensión cilindros (mm)	
	L Ancho	P Profundidad	H Altura	Neto	Bruto	Ø Diámetro	P Profundidad
EASY 3 TTi monofásico	405	605+200+100	830	139	153	200	185
EASY 3 TTi HOT&COOL monofásico	405	605+200+100	830	156	170	200	185
EASY 4 TTi monofásico	405	605+200	830	164	178	200	280
EASY 4 TTi	405	605+200	830	164	178	200	280
EASY 4 TTi HOT&COOL	405	605+200	830	165	179	200	280

INTRODUCCIÓN DE LA MEZCLA *SALIDA REDONDEADA* *RAMPA REPOSICIONABLE*

INFORMACIÓN TÉCNICA

MODELO	Alimentación eléctrica*			Potencia nominal	Fusible con característica lenta	Consumo promedio agua por ciclo****	Condensación	
	Volt	Hz	Ph	kW		Litros		
EASY 3 TTi monofásico	230	50	1	2,7	16	/	Aire	Agua **
EASY 3 TTi HOT&COOL monofásico	230	50	1	2,9	20	/	Aire	Agua **
EASY 4 TTi monofásico	230	50	1	3,8	25	10	Agua	Aire***
EASY 4 TTi	400	50	3	4,4	16	10	Agua	Aire***
EASY 4 TTi HOT&COOL	400	50	3	4,4	16	10	Agua	Aire***

* Para otras tensiones y frecuencias se aplica un sobreprecio.
** Unidad condensadora de agua incorporada con sobreprecio. La profundidad es inferior de 100 mm, las otras dimensiones son idénticas.
*** Unidad condensadora de aire incorporada (para Easy 4) con sobreprecio. La anchura es superior de 350 mm, las otras dimensiones son idénticas.
NOTA: los pesos de las máquinas con este equipo opcional son diferentes de los que se indican en la tabla.
**** El consumo de agua puede variar de acuerdo con su temperatura y con la del helado al final del proceso de mantecación

NOTA:
Las capacidades pueden cambiar en función de los ingredientes usados, la temperatura o la consistencia del producto al final del proceso de mantecación.
Todas las especificaciones mencionadas deben entenderse como aproximadas.
Valmar se reserva el derecho a modificar sin previo aviso cualquier parte según considere necesario.

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

Revendedor/Concesionario