



MULTY VP *T&i*

GLACIERS

PÂTISSIERS

RESTAURATION



3rd
EDITION

FR

Multy VP TTi

Des glaces et... beaucoup plus

Multy VP TTi est la nouvelle turbine multifonctions verticale Touch & Type de Valmar. Équipée d'un unique cylindre installé en position verticale, elle offre les fonctions suivantes: chauffage, pasteurisation, maturation, refroidissement et sanglage. Avec ses innovations technologiques et ses 122 programmes prédéfinis, elle est en mesure d'exécuter d'innombrables travaux de haute qualité pour la pâtisserie, la fabrication des glaces et la restauration. La commande des fonctions est particulièrement simple et l'exécution du travail peut être surveillée à l'œil nu et interrompue à tout moment pour ajouter des ingrédients.



La technologie Multy VP TTi

01 LOGICIEL

Commandée par l'intermédiaire de l'API, la machine est programmée pour gérer toutes les fonctions et les solutions technologiques en fonction des exigences effectives de l'utilisateur, pour harmoniser l'automatisation et la qualité des nombreux travaux pouvant être exécutés.

02 API

Nouveau système de gestion permettant d'exécuter des travaux sur la base de 33 programmes, qui peuvent en outre être personnalisés en fonction des recettes et/ou des méthodes de travail.

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 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.

05 ONDULEUR

Vitesse de rotation de l'agitateur variable sur une plage allant de 7 à 70 Herz. Grâce à l'API et à l'onduleur, la machine est en mesure d'effectuer d'innombrables travaux, y compris pour les produits très délicats, et d'obtenir un sanglage optimal tenant compte des caractéristiques de l'appareil, des ingrédients et de leurs proportions et de la quantité produite. Une toute nouvelle fonction permet de sélectionner la gestion automatique de l'extraction de la glace, qui maintient la glace résistante à la fusion du début à la fin de l'extraction.

Cuire et sangler dans le même cylindre

Pour la production des glaces exécutée de bout en bout dans la machine, c'est-à-dire en effectuant d'abord le chauffage de l'appareil à glacer puis son sanglage, il convient de se rappeler que Multy VP TTi n'est équipée que d'un seul cylindre, dans lequel le produit est chauffé puis refroidi et sanglé, et que par conséquent les temps de production sont plus longs que ceux que l'on peut obtenir avec Smarty TTi et /ou Multy P TTi, qui sont équipées d'un cylindre supérieur dédié au chauffage et d'un cylindre inférieur utilisé pour le sanglage.

Si l'on utilise au contraire la méthode de production "classique", qui prévoit l'utilisation d'un pasteurisateur ou d'une cuve, la durée du sanglage est comparable à celle des autres machines de Valmar.



La cuisson

Grâce au nouveau logiciel, le système de chauffage à gaz chaud est en mesure d'exécuter des cuissons de produits de différente viscosité, y compris en faible quantité, jusqu'à 20% de la capacité maximale de la machine, sans risque de brûler ou d'endommager le produit travaillé. L'agitateur novateur permet en outre de mélanger le produit, de manière continue, avec un mouvement simultanément circulaire et vertical, pour obtenir une température et une texture uniformes.

L'unicité de Multy VP TTi

01 ÉCONOMIES DURANT LE CHAUFFAGE



- Chauffage par gaz chaud.
- Sondes pour le contrôle de la température et la réduction de l'inertie thermique.
- Possibilité de cuisson uniforme et parfaite jusqu'à 98°C d'une quantité allant de 20% à 100% de la capacité maximale de la cuve.

02 AGITER, MÉLANGER, PÉTRIR



Grâce à l'onduleur, l'agitation peut faire toute la différence, y compris durant la phase de chauffage. La conception particulière de l'agitateur permet en outre de mélanger le produit avec un mouvement simultanément circulaire et vertical, pour obtenir une température uniforme et une parfaite dispersion des ingrédients.

03 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.

La pâtisserie avec Multy VP

Les détails qui font la différence

La pâtisserie est un ensemble de processus particuliers requérant une grande expérience, de la dextérité et de la délicatesse. Valmar, depuis toujours proche et attentive aux besoins et aux suggestions des professionnels qui utilisent quotidiennement ses machines, présente son nouvel agitateur performant de la série Multy VP, conçu dans une optique d'innovation et d'amélioration continue.

Le nouvel agitateur de la série Multy VP, dédié au secteur de la pâtisserie et disponible en option, est en mesure de simplifier et d'optimiser la mise en œuvre des processus complexes. Parfaitement adapté aux besoins des pâtissiers experts qui souhaitent accélérer et faciliter le travail, il convient aussi aux pâtissiers moins expérimentés qui pourront répliquer à l'infini et à la perfection les processus de préparation longs et laborieux, en évitant tout gaspillage du produit et en augmentant considérablement la qualité de la préparation.

Spécifications techniques

La conformation à pales concentriques sans arbre central permet de mélanger de manière uniforme et continue des ingrédients de toutes natures et dans tous les états : solides, liquides ou semi-solides, sans stresser la texture du produit fini (crème anglaise), en reproduisant la délicatesse de l'agitation manuelle et, sur les produits élaborés nécessitant l'ajout d'une partie grasse (crémeux aux fruits, crèmes à base de beurre, margarine ou similaire) il empêche également la synérèse. Il permettra d'optimiser **la capacité de production**, en termes de production maximale, **qui passera de 10 à 14 kg pour Multy VP7 et à 20 kg pour Multy VP12.**



Fonctionnalité

L'onduleur et le cerveau électronique de la machine gérés par API fonctionnent de manière synchronisée et contrôlent l'agitateur en l'adaptant aux multiples exigences des opérateurs, en offrant une infinité de combinaisons d'agitation, qui peuvent en outre être personnalisées. Le cas échéant, Multy VP peut être utilisé comme mélangeur pour intégrer des ingrédients en poudre, comme la farine, le cacao ou des produits semi-finis, dans des préparations foisonnées (œufs, beurre). Cette fonction prévoit d'activer uniquement la phase d'agitation, sans chauffage et/ou refroidissement, pour utiliser le nouvel agitateur pour mélanger le produit en douceur, à une vitesse plus ou moins lente ou rapide et sur lui-même, jusqu'à l'incorporation complète et homogène de la partie solide.

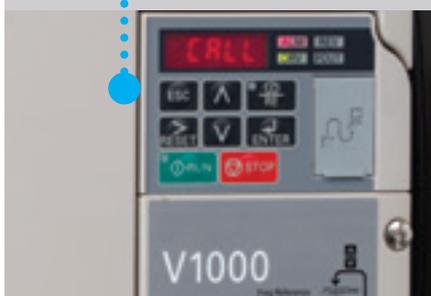
Hygiène et aseptisation

Outre les performances élevées, la flexibilité de production et le haut niveau de qualité du produit obtenu, objectifs distinctifs de la recherche et du développement de Valmar, l'entreprise accorde une attention particulière au développement technologique de ses machines et des composants et accessoires associés ainsi qu'aux fonctions permettant de les nettoyer et de les aseptiser intégralement, facilement et rapidement. Ce nouveau composant, entièrement réalisé en acier inoxydable, est totalement amovible et toutes ses parties peuvent être démontées rapidement et facilement pour être lavées au lave-vaisselle à haute température.

Le refroidissement

La technologie utilisée offre un équilibre optimal entre les avantages et les limites du sanglage vertical, car elle permet d'obtenir une glace à fusion lente, caractéristique distinctive du sanglage vertical, en offrant une possibilité de personnalisation de l'incorporation de l'air en fonction des souhaits de l'utilisateur, pour pouvoir obtenir une glace ayant un foisonnement allant du minimum de 15/20%, limite pour la congélation verticale, à 40%.

01 ONDULEUR



Vitesse de rotation de l'agitateur variable sur une plage allant de 7 à 70 Hertz. Grâce à l'API et à l'onduleur, la machine est en mesure d'effectuer d'innombrables travaux, y compris pour les produits très délicats, et d'obtenir un sanglage optimal tenant compte des caractéristiques de l'appareil, des ingrédients et de leurs proportions et de la quantité produite.

02 EXTRACTION DE LA GLACE



Nouvelle fonction d'extraction de la glace avec gestion automatique de la vitesse de rotation de l'agitateur, qui varie de manière automatique et progressive, pour que la glace reste résistante à la fusion du début à la fin de l'extraction. Le rythme de variation de la vitesse est personnalisable. Solution extrêmement pratique pour l'extraction des goûts marbrés, pour que les mains restent libres pour la gestion du clavier.

03 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.



04 *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.

05 *SANGLAGE*



Le sens de rotation de l'agitateur ne varie jamais, quelle que soit la vitesse. Cette solution permet de garantir une plus grande fiabilité du fonctionnement mécanique de la machine au fil du temps.

06 *EXTRACTION FACILE*



Le nouveau système de fermeture à guillotine, breveté par Valmar, est extrêmement pratique et facile à utiliser, à tel point qu'il se prête même à l'exécution d'innombrables décorations des barquettes. En outre, il est maintenant équipé d'une toute nouvelle fonction qui en fin d'extraction exécute un nettoyage total du cylindre et de l'agitateur, ce qui permet de travailler différentes couleurs et parfums sans risque de superpositions aromatiques et sans devoir effectuer de fréquents lavages de la machine.

122 programmes. Les turbines verticales visent de nouveaux objectifs

Avec les nouvelles solutions technologiques et les programmes dont elles disposent, les turbines verticales Multy VP TTi sont devenues des machines multifonctions qui peuvent être utilisées pour des produits autres que la glace.

122 PROGRAMMES

15 PROGRAMMES POUR LE SANGLAGE DES GLACES ET DES SORBETS

18 PROGRAMMES POUR CYCLE DE PRODUCTION COMPLET, INCLUANT LA CUISSON ET LE SANGLAGE

3 PROGRAMMES POUR LA PRODUCTION DE GRANITÉS

8 PROGRAMMES AUTOMATIQUES POUR L'EXTRACTION ASSISTÉE

7 PROGRAMMES POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE (CUISSON ET REFROIDISSEMENT)

30 PROGRAMMES POUR LE TRAVAIL DES PRODUITS DE PÂTISSERIE (CUISSON ET REFROIDISSEMENT)

2 PROGRAMMES POUR L'AGITATION

15 PROGRAMMES POUR LES SAUCES ET LES TOPPINGS

5 PROGRAMMES POUR LES CONFITURES

1 PROGRAMME DE LAVAGE AUTOMATIQUE (EAU ET DÉTERGENT)

3 PROGRAMMES GASTRONOMIE

15 PROGRAMMES CUSTOM, POUR CRÉER DES CUISSONS PERSONNALISÉES

Les 122 programmes disponibles, gérés par le logiciel et l'API, incluent 7 programmes pour la crème pâtissière et 30 programmes pour la production de différents produits pâtisseries qui rendent la machine particulièrement utile pour les entreprises qui, bien qu'elles souhaitent offrir les caractéristiques typiques de la glace sanglée à la turbine verticale, ressentent le besoin d'insérer d'autres types de produits dans leur point de vente.

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
MULTYVP 7 TTi	2	7	2	10	12	42	16	60	3	6	3 - 5*	10 - 14*
MULTYVP 12 TTi	3	12	3	17	18	72	24	100	5	10	5 - 7*	14 - 20*

* les valeurs suivies de l'astérisque font référence à la production avec le nouvel agitateur, fourni en option



DIMENSIONS ET POIDS

MODÈLE	Dimensions (mm)			Poids avec condensateur à eau (kg)		Vitesse moteur agitateurs	Dimensions cylindre supérieur (mm)	
	L Largeur	P Profondeur	H Hauteur	Net	Brut		Ø Diamètre	P Profondeur
MULTYVP 7 TTi	481	800+68	1308+100	233	253	9	260	320
MULTYVP 12 TTi	481	800+68	1308+100	288	308	9	260	470



DOUCHETTE EXTRACTIBLE

SORTIE GLACE

CYLINDRE TURBINE



INFORMATIONS TECHNIQUES

MODÈLE	Alimentation électrique*			Puissance Nominale	Consommation d'eau moyenne par cycle****	Condensation		
	Volt	Hz	Ph			Kw	Litres	Eau
MULTYVP 7 TTi	400	50	3	6.8	17	Eau	Air **	Mélange air + eau ***
MULTYVP 12 TTi	400	50	3	11.2	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