



# EASY *T&i*

VALMAR COMBISYSTEM®

BAR

PASTELERÍA

RESTAURACIÓN



2<sup>nd</sup>  
EDITION

ES



## *Pequeño tamaño, grandes prestaciones*

EASY TTi es la primera mantecadora multifuncional compacta disponible en las dos versiones: de mostrador y de suelo, capaz de producir helado y ejecutar todas las elaboraciones complementarias en la versión hot&cool exactamente con los mismos estándares de calidad que los modelos más grandes SNOWY TTi y MULTY HP TTi.

Pequeña sólo por el espacio que ocupa, grande por la cantidad de elaboraciones posibles, extraordinaria por la calidad del helado obtenido.

Es ideal para todos aquellos que deseen producir helado artesanal de alta calidad, pero no puedan dedicarle locales o espacios específicos. Insustituible en la cocina, genial para cafeterías y bares, práctica para laboratorios de investigación y desarrollo, simple en casa para los amantes del helado, funcional para las escuelas, ideal para quienes deseen preparar un helado artesanal profesional, en cualquier lugar y momento ya que es suficiente disponer de una simple toma de alimentación eléctrica.





*HELADO DE LECHE*

*HELADO DE FRUTA*

*SORBETES DE FRUTA*

*CREMA PASTELERA*

*PASTELERÍA*

*GRANIZADOS*

*TOPPINGS Y SALSAS*

*GASTRONOMÍA*





*EASY TTI*

Mantecadora horizontal

Para heladería

*EASY TTI HOT&COOL*

Mantecadora horizontal multifunción

Para heladería, pastelería y restauración

#### MODELOS DE SUELO

Easy 4 TTI/F  
Easy 4 TTI HOT & COOL/F



#### MODELOS DE MOSTRADOR

Easy 3 TTI  
Easy 3 TTI HOT & COOL  
Easy 4 TTI  
Easy 4 TTI HOT & COOL

## *Compacta, eficiente y ...*

Consumos de agua y eléctricos reducidos respecto a los modelos estándar de aproximadamente el 30%, gracias a las innovadoras soluciones tecnológicas de las mantecadoras de la serie TTI. Disponible también en la práctica versión monofásica enfriada por aire con "0" consumos de agua.

El potente e innovador sistema de refrigeración, combinado con las dimensiones del cilindro, óptimas para aumentar el intercambio térmico entre el gas refrigerante y la mezcla de helado, permite la disminución de los tiempos de mantecación y, por tanto, se logran consumos energéticos inferiores respecto a los modelos estándar.

## *...revolucionaria*

Gracias al control cuadrivalente de la mantecación y al innovador sistema Valmar COMBISYSTEM®, Easy TTI es capaz de adaptarse automáticamente a cualquier receta y de optimizar el aspecto estructural del helado obtenido, permitiendo así producir un helado de Alta Calidad en cualquier condición.



El nuevo sistema Valmar COMBISYSTEM® representa un conjunto de soluciones tecnológicas innovadoras, cada una de las cuales contribuye de manera complementaria pero distinta a la obtención del helado final, adaptándose automáticamente a las necesidades específicas de elaboración, refrigeración y mantecación.



# VALMAR COMBISYSTEM®

*Elige tu mantecación ideal...*

*¡para cualquier receta, condición y cantidad!*

## CUÁLES SON LAS VENTAJAS DE VALMAR COMBISYSTEM®

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

- menor sensación de frío en el paladar;
- helado más seco;
- estructura fina y lisa;
- helado más cremoso.

Creмосidad y espalmabilidad del helado: gracias al equilibrio que se crea, en la etapa simultánea de congelación e incorporación del aire, se obtiene un helado muy seco que retiene todo el aire incorporado.



Mayor incorporación de aire para obtener un helado con las siguientes características:

- menor sensación de frío en el paladar;
- más seco;
- con una mayor resistencia al derretimiento, sobre todo en el cucurucho;
- permite un considerable aumento del volumen de venta a igualdad de peso y receta.

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



# Valmar COMBISYSTEM®

*Un sistema complejo  
comienza por un detalle preciso*

## 01 SOFTWARE Y PLC



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

## 02 TOUCH & TYPE



Ofrece la posibilidad de elegir qué tipo de mandos utilizar, el "Touch" de pantalla táctil o el tradicional "Type". La pantalla táctil de 4,3" pulgadas está provista de gráfica sencilla, clara e inmediata, y permite gestionar y controlar todas las fases de las elaboraciones

## 03 INVERSOR



Variador de la velocidad de rotación del agitador con rango de 7 a 70 Hertz. A través del PLC y del inversor, la nueva Snowy TTi garantiza una mantecación óptima en cuanto a las características de la mezcla, ingredientes y equilibrado, y a las cantidades producidas. Como novedad absoluta presenta la posibilidad de seleccionar la gestión automática de la extracción del helado, manteniendo el helado seco desde el inicio hasta el final de la extracción.



## 04 DIMENSIONAMIENTO DEL CILINDRO



Los centímetros cúbicos del cilindro se distribuyen con una minuciosa relación entre diámetro y profundidad del mismo; el cilindro se ha concebido y ensayado para garantizar la síntesis perfecta entre rendimiento frigorífico, velocidad de congelación y microcristalización del agua, y optimización de la incorporación de aire.

## 05 AGITADOR®



El diseño particular, la inclinación helicoidal con convergencia variable de las palas, los rascadores de alta eficiencia son sólo algunos de los detalles que distinguen al nuevo agitador de la serie TTi, y que permiten obtener una mantecación ideal gracias a la capacidad de manipulación sistemática y homogénea del helado en toda la superficie del cilindro, evitando la excesiva congelación del helado sobre las palas o en el centro del cilindro (efecto cruz).

## 06 RASCADORES®



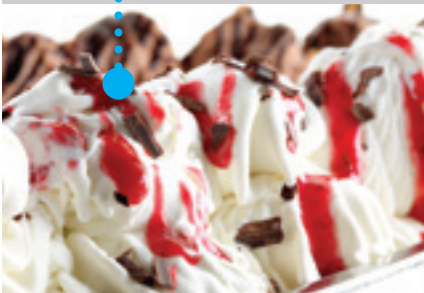
La particular resistencia del material con el cual se han diseñado, provisto de certificación CE para uso alimentario, junto con la específica inclinación en el punto de contacto del cilindro y gracias al exclusivo resorte de alta resistencia, permite un efecto de rascado sobre la superficie del cilindro con una alta eficiencia térmica y un considerable ahorro energético.

## 07 CONTROL DE LA CONSISTENCIA



El control de la consistencia se realiza mediante la medición del par del agitador en newtons/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 helados de sabores deliciosos para satisfacer a la clientela. Gracias al sistema automático de extracción del helado "START & STOP", el operador sólo debe accionar una tecla para poder disminuir y aumentar las revoluciones del agitador a fin de interrumpir la salida del helado y tener así el tiempo necesario para rellenar la cubeta recién creada.

## *Las ventajas de la gama Easy TTi: flexible, potente y profesional*

La única mantecedora con dimensiones compactas, también disponible en versión multifuncional, capaz de producir desde un mínimo de 500 g a un máximo de 4.500 g por ciclo de producción de helado artesanal, como una mantecedora profesional de suelo de medianas y grandes dimensiones. Además de la tecnología, también los materiales constructivos de EASY TTi son los mismos que los de los modelos superiores, lo cual le confiere fiabilidad, seguridad higiénica y una larga duración.



### **ROBUSTA Y FIABLE**

La estructura interna fabricada completamente en acero inoxidable es inmune a la herrumbre y a la corrosión.



### **HIGIÉNICA**

El cilindro enteramente de acero con lapeado fino impide los depósitos de producto y puede desinfectarse fácilmente. Todos los componentes, desmontables para las rápidas y fáciles operaciones de lavado y limpieza de rutina, también pueden lavarse en el lavavajillas.



### **ERGONÓMICA**

Todas las operaciones de trabajo diarias en ambos modelos son cómodas y seguras de efectuar para el operador. Para el modelo de mostrador Easy 3 TTi, Valmar pone a disposición (a petición como opcional) un carrito sobre el que colocar la máquina.



### **TECNOLÓGICA**

El software monitorea todos los procesos de la máquina y, a través de la easy connect box (opcional), ofrece la seguridad y la tranquilidad de una asistencia profesional mediante remoto para ejecutar diagnósticos precisos y rápidos cuando sea necesario.



# EASY TTi

Con Easy TTi se puede producir helado con cualquier tipo de receta y de mezcla, tanto utilizando únicamente materias primas, como empleando mezclas ya listas para mantecar o productos speedy que deben sólo hidratarse y mantecarse.



## Tu mantecación perfecta

Easy TTi es capaz de gestionar de manera automática todas las fases de la producción de helado con estándares de calidad equivalentes a una mantecedora Valmar TTi.

9 PROGRAMAS DE MANTECACIÓN PARA HELADO DE LECHE

3 PROGRAMAS DE MANTECACIÓN PARA HELADO DE FRUTA

3 PROGRAMAS PARA GRANIZADOS

5 PROGRAMAS DE EXTRACCIÓN CONTROLADA

2 PROGRAMAS DE AGITACIÓN

2 PROGRAMAS DE REFRIGERACIÓN

24 PROGRAMAS

# EASY T*Ti*

EASY T*Ti* Hot&Cool es capaz de calentar, enfriar y mantecar, además de ejecutar de forma automática innumerables elaboraciones de pastelería y restauración, todas con el mismo cilindro y con elevados estándares de calidad.





# HOT & COOL



## *Compacta e ideal para todas las necesidades*

Todos los programas incluyen parámetros predeterminados a fin de garantizar una mantecación perfecta; además, pueden personalizarse en función de las necesidades específicas y se pueden guardar.

*9 PROGRAMAS DE MANTECACIÓN DEL HELADO*

*3 PROGRAMAS DE MANTECACIÓN DEL SORBETE*

*15 PROGRAMAS COMPLETOS: PASTEURIZACIÓN Y MANTECACIÓN*

*3 PROGRAMAS PARA LOS GRANIZADOS*

*4 PROGRAMAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CREMA PASTELERA*

*7 PROGRAMAS PARA LA PRODUCCIÓN DE SALSAS, TOPPINGS*

*16 PROGRAMAS PARA ELABORACIONES DE PASTELERÍA*

*1 PROGRAMA DE GASTRONOMÍA*

*6 PROGRAMAS CUSTOM Y PERSONALIZABLES*

*1 PROGRAMA DE LAVADO AUTOMÁTICO*

*3 PROGRAMAS DE AGITACIÓN*

*7 PROGRAMAS DE EXTRACCIÓN*

*6 PROGRAMAS DE REFRIGERACIÓN*

97 PROGRAMAS

# HOT & COOL

*no sólo helado...*



**CREMA  
PASTELERA**

4 programas totalmente automáticos para la producción de crema pastelera. Easy TTi gestiona todo el ciclo: desde la cocción al enfriamiento y la agitación simultánea muy lenta para no alterar la crema obtenida.



**GRANIZADOS**

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



**PANNA COTTA,  
FLANES Y ARROZ  
CON LECHE**

3 programas automáticos de calentamiento para la producción de "panna cotta", flanes y arroz con leche; Easy TTi gestiona: agitación, tiempos de cocción y mantenimiento, además de la velocidad de extracción.



**SALSAS,  
TOPPINGS**

7 programas de ciclo completos para la producción de salsas y toppings. Easy TTi gestiona automáticamente las temperaturas de cocción y de refrigeración sin intervención por parte del operador.



**ELABORACIONES  
DE PASTELERÍA**

16 programas para la realización de productos de pastelería básica, como pasta bomba, merengue suizo y crema inglesa. También en este caso, la gestión de todas las etapas del ciclo productivo es automática.



**PROGRAMAS  
GASTRONOMÍA**

1 programa automático para la producción de las principales elaboraciones de gastronomía, donde es necesaria una cocción hasta 94 °C y / o refrigeración simultánea, a fin de mantener por más tiempo los requisitos higiénico-sanitarios.

# Capacidad productiva

La calidad del helado y de las elaboraciones complementarias que se pueden obtener encabeza los múltiples puntos fuertes de la EASY TTi. En unos 10 minutos se obtiene un helado a  $-9^{\circ}\text{C}$  en el corazón del producto, con las mismas características que las mantecadoras SNOWY TTi.

## Las cantidades, en términos de peso y de volumen

MODELO	HELADO								GRANIZADO CREMOSO Y GRANIZADO		Velocidad motor agitador
	Producción por ciclo				Producción horaria				Kg producción por ciclo		
	Kg mezcla introducida		Litros de helado final		Kg mezcla introducida		Litros de helado final				
	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
EASY 4 TTi /F (Floor Model)	0,7	4,5	1	6	5	27	6	36	1,5	4,5	9
EASY 4 TTi HOT&COOL/F (Floor Model)	0,7	4,5	1	6	5	27	6	36	1,5	4,5	9



## DIMENSIONES Y PESO

MODELO	Dimensiones (mm)			Peso con condensador por agua (kg)		Dimensión cilindros (mm)	
	L Anchura	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
EASY 4 TTi/F (Floor Model)	405	605+200	830	164	178	200	280
EASY 4 TTi HOT&COOL/F (Floor Model)	405	605+200	830	165	179	200	280

### INTRODUCCIÓN MEZCLA

### SALIDA REDONDEADA

### CANAL EXTRAÍBLE



## INFORMACIÓN TÉCNICA

MODELO	Alimentación eléctrica*			Potencia nominal kW	Fusible con característica lenta	Consumo medio de agua por ciclo**** Litros	Condensación	
	Volt	Hz	Ph				Aire	Agua**
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***
EASY 4 TTi/F (Floor Model)	400	50	3	4,4	16	10	Agua	Aire***
EASY 4 TTi HOT&COOL/F (Floor Model)	400	50	3	4,4	16	10	Agua	Aire***

\* Otras tensiones y frecuencia con recargo.

\*\* Unidad de condensación por agua incorporada con recargo. La profundidad es 100 mm menor, las demás dimensiones no cambian.

\*\*\* Unidad de condensación por aire incorporada (Para Easy 4) con recargo. La anchura es 350 mm mayor, las demás dimensiones no cambian.

NOTA: los pesos de las máquinas con este elemento opcional son diferentes de los indicados en la tabla.

\*\*\*\* El consumo de agua puede variar en función de la temperatura de esta y del helado al final de la mantecación.

NOTA:

Las capacidades pueden variar en función del tipo de ingredientes utilizados, de la temperatura o consistencia al final del ciclo de mantecación.

Las informaciones técnicas que figuran aquí tienen un valor meramente indicativo.

Valmar se reserva el derecho a efectuar todas las modificaciones necesarias sin previo aviso.

VALMAR GLOBAL d.o.o.

Dobrava 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