



MULTY VP *T&i*

HELADERÍA

PASTELERÍA

RESTAURACIÓN



3rd
EDITION

Multy VP TTi

Helados y... mucho más

La Multy VP TTi es la nueva máquina multifunción vertical Touch & Type de Valmar con la cual, dentro de un único cilindro colocado de forma vertical, se puede: calentar, pasteurizar, madurar, refrigerar y mantecar. A través de las innovaciones tecnológicas y de los 122 programas predeterminados es posible realizar innumerables elaboraciones de pastelería, heladería, restauración, todas de alta calidad, de manera sencilla, pudiendo controlar visualmente el producto e intervenir en cualquier momento para añadir o integrar.



La tecnología de Multy VP TTi

01 SOFTWARE

Programado para gestionar, a través del PLC, la operatividad y las soluciones tecnológicas presentes, a fin de armonizar la automatización de los procesos y la calidad de las múltiples elaboraciones posibles, para satisfacer las necesidades más dispares.

02 PLC

Nuevo sistema de gestión, gracias al cual es posible realizar elaboraciones a través de 33 programas los cuales permiten un margen adicional de personalización para las recetas y/o metodologías de elaboración.

03 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.

04 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 con el 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.

05 INVERSOR

Variador de la velocidad de rotación del agitador con rango de 7 a 70 Hertz. A través del PLC y del inversor, es posible ejecutar innumerables elaboraciones, incluso de productos muy delicados, y obtener una mantecación óptima en cuanto a las características de la mezcla, los ingredientes y el 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.

Cocer y mantecar en el mismo cilindro

Por lo que respecta a la producción de helados utilizando la metodología independiente y, por lo tanto, efectuando primero el calentamiento de la mezcla y posteriormente la Mantecación, cabe recordar que Multy VP TTi está provista de un único cilindro en el cual inicialmente se calienta y luego se enfría, razón por la cual los tiempos de producción horaria son mayores respecto a la utilización de Smarty TTi y/o Multy P TTi que están equipadas con un cilindro superior dedicado a la calefacción y uno inferior para la mantecación.

Mientras que si se utiliza la metodología de producción "clásica", es decir con pasteurizador o cuba, los tiempos de mantecación son equiparables a los de las demás mantecadoras de Valmar.



La cocción

Mediante el nuevo software, el sistema de calentamiento por gas caliente permite efectuar cocciones de productos de diferentes viscosidades e incluso de cantidades mínimas, hasta el 20% de la capacidad máxima, sin que nunca se queme o estropee el producto en elaboración. El innovador agitador permite, además, manipular el producto de forma continuada, circular y simultáneamente vertical con el fin de obtener una homogeneidad de temperaturas y texturas.

La unicidad de Multy VP TTi

01 CALENTAR AHORRANDO



- Calentamiento por gas caliente.
- Sondas para el control de la temperatura y reducción de la inercia térmica.
- Posibilidad de cocer hasta 98 °C de forma homogénea y perfecta, desde un mínimo del 20% hasta el 100% de la capacidad máxima de la cuba.

02 AGITAR, MEZCLAR, AMASAR



La agitación marca la diferencia también en el calentamiento gracias al inversor, además del hecho de que el diseño particular del agitador permite manipular el producto de forma circular y simultáneamente vertical con el fin de obtener una homogeneidad de las temperaturas y la perfecta dispersión de los ingredientes.

03 TAPA



Doble tapa con sistema de apertura servoasistida por pistones hidráulicos para la introducción facilitada de los ingredientes, también habiendo ya iniciado la fase de elaboración, sin tener que detener la máquina, con sometimiento pleno a las normas sobre seguridad certificadas por CE.

La pastelería con Multy VP

Los detalles que marcan la diferencia

La pastelería es un conjunto de procesos y elaboraciones especiales que requieren una gran experiencia, destreza y delicadeza. Valmar que desde siempre respalda y presta la máxima atención a las necesidades y a las sugerencias de los profesionales que cada día utilizan sus máquinas, con un enfoque de innovación y mejora continua, presenta el nuevo y eficiente agitador de la serie Multy VP.

El nuevo agitador del modelo Multy VP, dedicado al sector de la pastelería y disponible como elemento opcional, es capaz de simplificar y optimizar elaboraciones complejas tanto para pasteleros expertos, que quieren acelerar y facilitar su trabajo, como para pasteleros menos expertos a los cuales permite reproducir al infinito, de forma impecable, elaboraciones laboriosas y largas, reduciendo los descartes de producto final y con un considerable aumento de la calidad en las elaboraciones.

Características técnicas

Su conformación de palas concéntricas, sin árbol central, permite amalgamar de forma homogénea y continua cualquier tipología de ingredientes, en cualquier estado: sólido, líquido o semisólido, sin alterar la textura del producto final (crema pastelera), reproduciendo la delicadeza de la agitación manual; además, en los productos elaborados que requieren la adición de una parte grasa (cremosos de fruta, cremas a base de mantequilla, margarinas o similares) impide su sinéresis.

Se beneficia de ello también **la capacidad productiva en términos de producción máxima, pasando de los 10 a los 14 kg para Multy VP7, hasta alcanzar los 20 kg para Multy VP12.**



Funcionalidad

El inversor y el cerebro electrónico de la máquina PLC trabajan de modo sincronizado y controlan el agitador adaptándolo a las múltiples necesidades de los operadores, con infinitas combinaciones de agitación, igualmente personalizables. En caso de necesidad, además, es posible utilizar Multy VP con la función de mezcladora para incorporar a las diferentes masas montadas (huevos, mantequilla) ingredientes en polvo como por ejemplo, harina, cacao o productos semiacabados. Con esta función se puede activar sólo la fase de agitación, sin calentamiento y/o refrigeración y, mediante el nuevo agitador, mezclar de manera delicada, más o menos lenta o rápidamente sobre sí mismo, el producto hasta conseguir una completa y homogénea incorporación de la parte sólida.

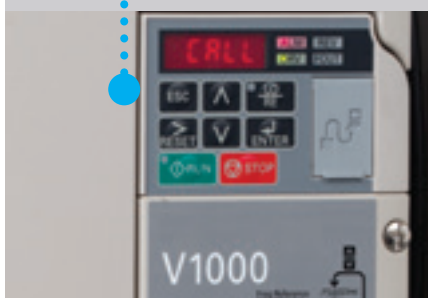
Higiene y desinfección

Además de sus elevados desempeños, de la flexibilidad de producción y de los elevados estándares cualitativos del producto final obtenido, objetivos que caracterizan la investigación y desarrollo de Valmar, la empresa siempre ha apuntado al desarrollo tecnológico de sus máquinas y de sus componentes y accesorios, y a su total, fácil y rápida limpieza y desinfección. También este nuevo componente está realizado totalmente en acero inoxidable y todas sus partes se pueden desmontar de forma rápida y sencilla y lavarse en lavavajillas a altas temperaturas.

La refrigeración

La tecnología empleada presenta un equilibrio óptimo entre las ventajas y los límites de la mantecación vertical, puesto que es posible obtener un helado totalmente seco, un elemento distintivo de la mantecación vertical, pero al mismo tiempo se puede personalizar la incorporación de aire como se desee, con la posibilidad de obtener un helado con un overrun mínimo del 15/20%, límite de la mantecación vertical, hasta alcanzar el 40% de overrun.

01 INVERSOR



Variador de la velocidad de rotación del agitador con rango de 7 a 70 Hertz. A través del PLC y del inversor, es posible ejecutar innumerables elaboraciones, incluso de productos muy delicados, y una mantecación óptima en cuanto a las características de la mezcla, de los ingredientes y del equilibrado, y a las cantidades producidas.

02 EXTRACCIÓN DEL HELADO



Una novedad absoluta es la extracción del helado con gestión automática de la velocidad de rotación del agitador, que se modifica automática y progresivamente, manteniendo el helado seco desde el principio hasta el final de la extracción. Las progresiones de las velocidades son personalizables. Solución de gran comodidad para la extracción de los sabores variados, ya que las manos quedas libres de la gestión de la botonera.

03 DIMENSIONAMIENTO DEL CILINDRO



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



04 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.

05 MANTECACIÓN



El sentido de rotación del agitador permanece siempre igual, independientemente de las velocidades. Esta solución permite que la funcionalidad mecánica de la máquina sea mucho más fiable a lo largo del tiempo.

06 EXTRACCIÓN FÁCIL



Gracias al nuevo sistema de cierre de guillotina, patentado por Valmar, no sólo la extracción del helado es sumamente cómoda y fácil, permitiendo innumerables decoraciones de la cubeta, sino que, como novedad absoluta, es posible la limpieza del cilindro y del agitador al final de la extracción, lo cual permite trabajar en secuencia de color y sabor sin superposiciones aromáticas o frecuentes lavados de la máquina.

122 programas para las nuevas metas de las mantecadoras verticales

Las soluciones tecnológicas y los programas incluidos permiten que la nueva gama de mantecadoras verticales Multy VP TTi se conviertan en una máquina multifunción apta no sólo para producir helado.

122 PROGRAMAS

15 PROGRAMAS PARA LA MANTECACIÓN DE HELADO Y SORBETES

18 PROGRAMAS PARA EL CICLO COMPLETO DE COCCIÓN Y MANTECACIÓN

3 PROGRAMAS PARA LA PRODUCCIÓN DE GRANIZADOS

8 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DE EXTRACCIÓN ASISTIDA

7 PROGRAMAS PARA LA CREMA PASTELERA (COCCIÓN Y REFRIGERACIÓN)

30 PROGRAMAS PARA LAS ELABORACIONES DE PASTELERÍA (COCCIÓN Y REFRIGERACIÓN)

2 PROGRAMAS PARA LA AGITACIÓN

15 PROGRAMAS PARA TOPPING Y SALSAS

5 PROGRAMAS PARA CREAR CONFITURAS

1 PROGRAMA DE LAVADO CON AGUA CALIENTE Y DETERGENTE

3 PROGRAMAS DE GASTRONOMÍA

15 PROGRAMAS CUSTOM, PARA CREAR COCCIONES PERSONALIZADAS

En su interior, gestionados por el software y el PLC, se encuentran 122 programas, de los cuales 7 para la producción de crema pastelera y otros 30 para la producción de elaborados de pastelería que le brindan la posibilidad de convertirse en una valiosa ayuda especialmente para aquellas realidades que, aun queriendo mantener las características típicas del helado mantecado en vertical, desean incorporar en su punto de venta productos distintos.

Capacidad productiva

La elección de Valmar de indicar las capacidades productivas de sus propias mantecadoras en las dos unidades de medida: peso de la mezcla y volumen del helado final con aire incorporado, permite identificar de forma clara y transparente la capacidad productiva de sus propios modelos, sin “jugar” con la diferencia de peso/volumen.

Las cantidades en valores de peso y de volumen

MODELO	HELADO								GRANIZADO CREMOSO Y GRANIZADO	CREMAS Y SALSAS		
	Producción por ciclo				Producción horaria							
	Kg mezcla introducida		Litros de helado final		Kg mezcla introducida		Litros de helado final		Kg producción por ciclo		Kg producción por ciclo	
	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx
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*

* los valores marcados con asterisco se refieren a la producción con el nuevo agitador, suministrado como elemento opcional



DIMENSIONES Y PESO

MODELO	Dimensiones (mm)			Peso con condensador por agua (kg)		Velocidad motor agitador	Dimensión cilindro (mm)	
	L Anchura	P Profundidad	H Altura	Neto	Bruto		Ø Diámetro	P Profundidad
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



DUCHA EXTRAÍBLE

SALIDA HELADO

CILINDRO MANTECADOR



INFORMACIÓN TÉCNICA

MODELO	Alimentación eléctrica*			Potencia nominal	Consumo medio agua por ciclo****	Condensación		
	V	Hz	Ph			kW	Litros	Agua
MULTYVP 7 TTI	400	50	3	6.8	17	Agua	Aire **	Mixto aire + agua ***
MULTYVP 12 TTI	400	50	3	11.2	21	Agua	Aire **	Mixto aire + agua ***

* Otras tensiones y frecuencia con recargo.

** Unidad de condensación por agua incorporada con recargo.

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

** Unidad de condensación mixta aire + agua incorporada con recargo.

NOTA: los pesos y dimensiones 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 la misma y del helado al final de la mantecación.

Para todos los modelos se puede solicitar el compresor + condensador por aire remotos, con recargo.

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

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.

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