



CHEF CREAM *T&Ti*

DONDURMA

ŞEKERLEME - ÇİKOLATA

GIDA SEKTÖRÜ



2nd
EDITION

TR



KREMA MAKİNASI TTi

*Detaylar fark yaratır ve üstelik
Valmar'da bunlardan denemeden
bilemeyeceğiniz kadar çok var!*

ValmarTTi serisinin çok fonksiyonlu, son nesil elektronik krema makinası Chef Cream'i sunar. Chef Cream TTi, şekerleme, dondurma, çikolata gibi çok geniş yelpazedeki ürün çeşitlerini pastörize eder, pişirir, karıştırır, soğutur ve muhafaza eder. Maksimum hijyen seviyesi, kullanım kolaylığı, hızlı imalat ve bitmiş ürünlerdeki yüksek kalite; Chef Cream TTi teknolojik yeniliklerinin sayesinde garanti altındadır.

Chef Cream TTi 21 adedi özelleştirilebilen 70 adet otomatik programa sahiptir. Her bir program, işlenen her bir ürün için özel sıcaklık ve karıştırma seçenekleri barındırmaktadır. Sıcaklık ve karıştırma kullanıcının ihtiyaçlarına göre şekillendirilebilir. 4.3" dokunmatik ekran; faal her aşamayı izleme ve aşamalı olarak eklenen her malzemenin işleniş bilgisini görüntülemeyi sağlayan, kolay anlaşılır ikonlara (simge-lere) sahiptir.





Chef Cream TTi ürün yelpazesinden örnekler



KLASIK PASTACI KREMASI

PASTACI KREMASI – ÇABUK PIŞIRME

92/95/98 °C'DE PASTACI KREMASI

ÖZELLEŞTİRİLEBİLEN 6 FARKLI KREMA PROGRAMI

HIZLI KAYNATMA PROGRAMI

YAVAŞ KAYNATMA PROGRAMI

YARI-BITMIŞ ÜRÜNLER İÇİN PASTACI KREMASI

BAVYERA KREMASI

MEYVE REÇELLERİ (2 PROGRAM)

MEYVE HAŞLAMA

PATAŞU



FINDIK/ANTEPFISTIĞI/ÇIKOLATA KREMASI

LIMON/BAVYERA KREMASI

MEYVE ŞEKERLEMESİ

MEYVE PELTESİ

TART

BEZE

TIRAMISÙ

EKLER

PROFİTEROL

BALLI BADEMLİ NUGAT

KURABIYE

YÜKSEK PASTÖRİZASYON DONDURMA MIKSLERİ 85°C

DÜŞÜK PASTÖRİZASYON 65°C

YOĞURT / KREM PEYNİR

MISIR UNU LAPASI/BOLONEZ SOS/PILAV PIŞIRME

ÇABUK PIŞEN GIDA ÜRÜNLERİ

HASSAS PIŞİRİLEN ÜRÜNLER

SICAK ÇIKOLATA

ÇIKOLATA SOSU

GANAJ

ÇIKOLATA ERITME

ÇIKOLATA KAPLAMASI

ÇIKOLATA KREMASI



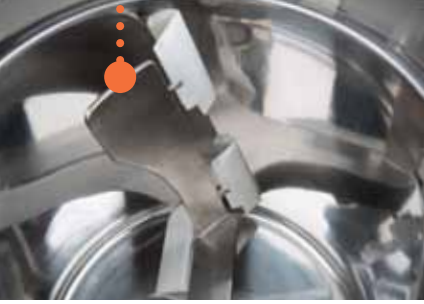
Aynı anda hem teknolojik hem de etkili

Chef Cream TTi krema makineleri, karmaşık, zahmetli, hassas ve çoğu zaman yüksek maliyetli süreçleri otomatikleştiren güvenilir ve sağlam yardımcılarıdır. Çok sayıdaki teknolojik özelliği ile, en hassas ürünlerde bile azami etkinliği kanıtlanmış sonuçlara ulaşmaya katkıda bulunur.



Chef Cream TTi'nin benzersiz olmasının sebebi

01 KAZAN/HAZNE



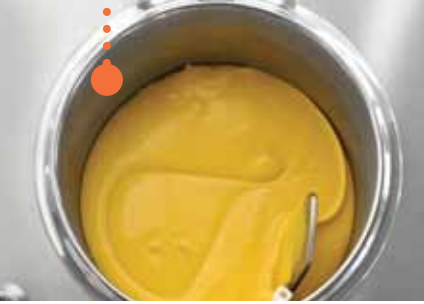
Son nesil benmari ısıtma sistemi, termal atalet olmaksızın 120°C'ye kadar eşit dağılımlı ve kontrollü sıcaklık şartını garantiler. Rezistanslı ısıtma cihazı, işlenen ürünün miktarına bağlı olarak bağımsız bir şekilde çalışır. Böylece enerji tasarrufu sağlanırken aynı zamanda; maksimum esneklikte imalat oranları ile yüksek kaliteli ürünler üretilmiş olur.

02 KONTROLLÜ KAYNATMA



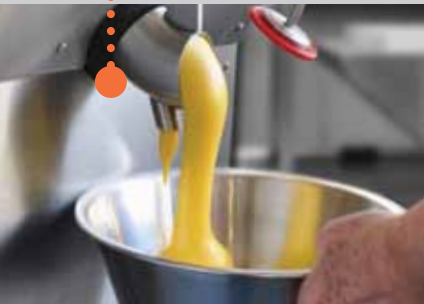
Chef Cream TTi, işlenen ürüne göre zaman ve hız ayarlı özel bir program yoluyla sıcaklığı yönetir ve kontrol eder. Bu şekilde, aşırı ısınmaya bağlı taşma ve kontrolsüz kütle hacmi artışının istenmeyen etkileri önlenir. Tam yükleme miktarları her bir ürün için optimize edilmiştir.

03 SOĞUTMA VE SAKLAMA/MUHAFAZA/DEPOLAMA



Son nesil benmari tipi soğutma ve muhafaza sistemi, ısı eşitliği ve termal atalet olmaksızın kontrol edilebilirliği garanti eder. Minimum miktarda işlenen ürünlerde ve muhafaza aşamasında buzlanmayı önleyen bir sistemdir. Muhafaza aşamasındaki güç kaynağı müdahaleleri için bir algılama ve sinyal sistemi mevcuttur.

04 ÇEŞİTLİ ÇAPLARDA BOŞALTMA MUSLUĞU



Monoblok çelik gövde, ürün çıkışının kesintisiz olmasını sağlar. Boşaltma musluğu, hem sıvı ürünler, hem de +4°C'deki krema gibi yüksek yoğunluklu ürünlerin hızlı ve kolayca çıkışını sağlamak için çeşitli çapları bulunan ve çift emniyetli bir aparatır. Her boşaltım sonrasında, ürün fazlası doğru miktarda depolama/muhafaza ve yüksek hijyen standartlarını korumak için kazana geri döner.

05 MİKSER / KARIŞTIRICI



Merkezi şaftı/mili olmadan, dış merkezli (eksantrik) bıçaklarla herhangi bir malzemeyi - özellikle pastacı kremasını, soğutma ve muhafaza aşamasında - yapısını bozmadan homojen ve sürekli olarak karıştırır.

06 İNVERTER



Sahip olduğu inverter sayesinde makine, 8 adet karıştırma hızı ve 4 farklı karışım seçeneğine sahiptir.

07 DİL SEÇENEKLERİ



Valmar'ın yeni farklı dil seçenek sistemi sayesinde, her programın dokunmatik ekranda aşama aşama açıklaması bulunmaktadır.

08 TEMİZLİK VE HACCP



Cilalı Ra0,4µm (micron) AISI 394 hazne/kazan sayesinde, makinenin temizliği hızlı ve kolayca yapılır. Musluk, kapak ve yıkama başlığı kolayca çıkarılıp, temizlenebilir. Ayrıca; USB girişi sayesinde, yapılan işlemlerin kayıtları, HACCP kılavuzu usullerine uygun olarak güncellenmesi için kolayca indirilebilir.

09 KAPAK



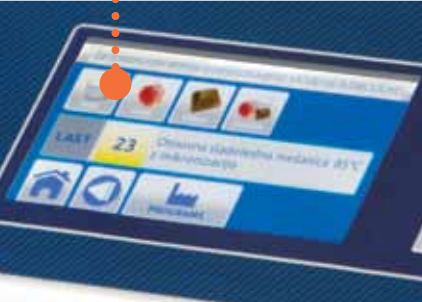
Makine, ürün işlenirken bile kolayca malzeme eklemenizi sağlayan, güdümlü hidrolik pistonlu açılma sistemiyle çalışan çelik çift kapağa sahiptir. AB güvenlik düzenlemeleri kapsamında, makine durdurulmasına ihtiyaç kalmadan makineye malzeme eklenebilmektedir.

10 TOUCH & TYPE – DOKUN & BAS



ValmarTTi serisinin ürün gamındaki diğer makinelerde çoktan başarıya ulaşılmış olan yenilikçi touch&type özelliğinin bir çok avantajı artık yeni ChefCream makinelerde de mevcut. Kullanıcı makineyi DOKUN (TOUCH) veya geleneksel BAS (TYPE) modunda çalıştırmayı seçebilir. 4.3" dokunmatik ekran, faal her aşamayı izlemeyi ve aşamalı olarak eklenen her malzemenin işleniş bilgisini görüntülemeyi sağlayan, kolay anlaşılır ikonlara (simgelere) sahiptir.

11 PLC



Yenilikçi PLC sistemi, birçoğu özelleştirilebilen çok sayıda programı kontrol eder. Geniş LCD ekran, her işlem için izlenmesi gereken adımları detaylı bir şekilde gösterir.

12 ESNEKLİK



Yeni Chef Cream TTi, maksimum üretim kapasitesinin 1/4'üne kadar olan küçük miktarlarda bile, tam yüklemde ürettiği ürünle aynı kalitede ürün çıkarır. Hız ve tüketim buna göre değişir. Bu esneklik, yenilikçi PLC elektronik aksamı, rezistans ısıtma cihazlarının bağımsız çalışabilmesi, son nesil benmari ve donma/buzlanma önleyici soğutma sistemi sayesinde sağlanabilmektedir.

Çok amaçlılıktan ötesi...

Chef Cream TTi serisini böylesine eşsiz kılan, dondurma, şekerleme, çikolata ve benzerini imal etmenize olanak sunan 70'den fazla özel olarak hazırlanmış programıdır.

PASTACI KREMASININ ISITILMASI VE SOĞUTULMASI İÇİN 13 ADET PROGRAM

PASTÖRİZASYON VE +4°C'DE SOĞUTMA İÇİN 13 ADET PROGRAM

PASTACILIK ÜRÜNLERİ İÇİN 20 ADET PROGRAM

SOSLAR/RENKLENDİRİCİ ÜRÜNLER/GANAJLAR İÇİN 5 ADET PROGRAM

GIDA SEKTÖRÜNE ÖZEL 4 ADET PROGRAM...

KARIŞTIRMA/YAŞLANDIRMA/ÜRÜN BOŞALTMA İÇİN 3 ADET PROGRAM

YOĞURT İMALATI İÇİN 1 ADET OTOMATİK PROGRAM

ÖZELLEŞTİRİLEBİLİR 21 ADET PROGRAM

Hazır programların hepsi ısıtma/pişirme/pastörize etme aşamaları ile soğutma ve ısı muhafaza etme/koruma ayarları yapılmış/hazır olarak gelmektedir.

Chef Cream TTi, diğer TTi serisi makineler gibi, kullanıcının kendine has üretim taleplerini karşılamak üzere özelleştirilebilir programlarla donatılmıştır.

Her malzeme için en doğru karıştırma yöntemi

Tüm ısıtma ve soğutma işlemleri özel bir karıştırma yöntemine ihtiyaç duyar.

TTi serisinin bütün makinelerinde kullanılan yenilikçi inverter sayesinde 8 farklı hız seviyesi ve 4 farklı karıştırma seçeneğine sahip yeni ChefCream de artık bütün ihtiyaçlara uyum sağlayabiliyor.



ÜRETİM ORANLARI/KAPASİTESİ, BOYUTLAR VE AĞIRLIK

MODEL	Boyutlar (mm)			Ağırlık (su soğutmalı kondansatördahil)(kg)		Döngü başına üretim miktarı (L) (min-max)
	W Genişlik	D Derinlik	H Yükseklik	Brüt	Ağırlık	
Chef Cream 30 TTI	590	890	1046+100	225	246	7-30
Chef Cream 60 TTI	590	890	1046+100	240	261	15-60
Chef Cream 130 TTI	750	990	1176+100	353	393	35-130

DEĞİŞKEN ÜRÜN ÇIKIŞI

USB



TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	Güç kaynağı*			Nominal güç Kw	Döngü başına su tüketimi (12°C)**** L	Kondansatörünitesi		
	Volt	Hz	Ph			Su	Hava **	Hava + Su ***
Chef Cream 30 TTI	400	50	3	6.9	190	Su	Hava **	Hava + Su ***
Chef Cream 60 TTI	400	50	3	8.2	280	Su	Hava **	Hava + Su ***
Chef Cream 130 TTI	400	50	3	13.3	380	Su	Hava **	Hava + Su ***

* Diğer frekans ve voltajlar opsiyoneldir, fiyat farkı talep edilir.ChefCream 30 TTI ve 60 TTI için de monofaze seçenekleri mevcuttur.

** Hava soğutmalı kondansatör opsiyoneldir, fiyat farkı talep edilir.

Not: Opsiyon ile donatılmış makinelerin ağırlık ve boyutları tablodakilerden farklıdır.

*** Hava ve su soğutmalı kombine kondansatörlü model opsiyoneldir, fiyat farkı talep edilir.

Not: Opsiyon ile donatılmış makinelerin ağırlık ve boyutları tablodakilerden farklıdır.

**** Su tüketimi, şebeke suyunun sıcaklığına göre değişebilir.

Uzaktan kumandalı kompresör ve hava soğutmalı kondansatör herhangi bir modele uyarlanabilir.

Not: Opsiyon ile donatılmış makinelerin ağırlık ve boyutları tablodakilerden farklıdır.

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 GLOBAL d.o.o.

Dombrova 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