CHEF CREAM T&Ti

IJSMIX

PATISSERIE

HORECA



2nd EDITION

NL



Chef Cream TTi

Details maken het verschil en Valmar heeft er veel die u niet kent, totdat u het probeert!

Valmar presenteert de Chef Cream binnen de TTi serie: een multifunctionele, elektronische kookketel van de laatste generatie.
De Chef Cream TTi pasteuriseert, kookt, mixt, koelt, bewaart en mengt een breed aanbod van pasta's, jams, patisserie, ijs, chocolade en andere producten. Uiterst hygiënische werking, gebruiksvriendelijkheid, snelle productie en uitstekende kwaliteit van eindproduct zijn gegarandeerd dankzij de technologische innovaties van de Chef Cream TTi.

De Chef Cream TTi heeft 70 volledig automatische programma's, waarvan er meer dan 21 aanpasbaar zijn. Elk programma heeft specifieke temperaturen en mengprocedures, precies afgestemd op het product dat bereid wordt. Elk programma kan naar de wens van de gebruiker worden ingesteld.
Het touchscreen heeft duidelijke en intuïtieve iconen die ervoor zorgen dat elke stap in het bereidingsproces goed is te volgen.





Een selectie van producten die bereid kunnen worden met Chef Cream TTi



- *KLASSIEK GELE ROOM*
- *GELE ROOM – SNELLE BEREIDING*
- *92/95/98°C GELE ROOM*
- *AANPASBARE GELE ROOM - 6 VERSCHILLENDE PROGRAMMA'S*
- *SNEL KOKENDE PRODUCTEN*
- *LANGZAAM KOKENDE PRODUCTEN*
- *GELE ROOM GEBASEERD OP HALFFABRICATEN*
- *BAVAROIS*
- *FRUIT/JAM (2 PROGRAMMA'S)*
- *GEPOCHEERD FRUIT*
- *SOEZENBESLAG*





- *HAZELNOOT/PISTACHE ROOM*
- *CUSTARD/VLA*
- *FRUITPASTA*
- *GEPUREERD FRUIT*
- *FLAN*
- *MERINGUE*
- *TIRAMISU*
- *GEZOUTEN BESLAG*
- *BEIGNET DEEG*
- *HONING/AMANDEL NOUGAT*
- *ZANDKOEKJES BESLAG*
- *HOOG GEPASTEURISEERDE IJSMIX 85°C*
- *LAAG GEPASTEURISEERDE IJSMIX 65°C*
- *KWARK*
- *BOLOGNESE SAUS/RIJST KOKEN*
- *SNEL KOKENDE VOEDSELPRODUCTEN*
- *DELICAAT KOKENDE VOEDSELPRODUCTEN*
- *WARME CHOCOLADE*
- *CHOCOLADE SAUS*
- *CHOCOLADE SMELTEN*
- *CRÈME*
- *CHOCOLADE TOPPING*
- *CHOCOLADEVLA*

Zowel technologisch als effectief

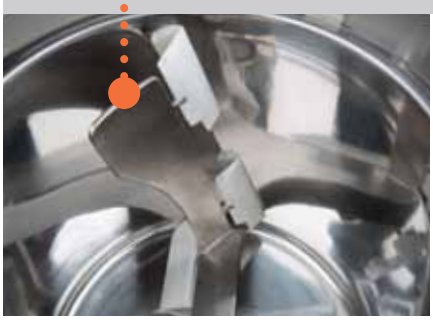
De Chef Cream TTi is betrouwbaar en een waardevolle toevoeging om ingewikkelde, veeleisende, verfijnde en kostbare procedures soepel te laten verlopen. Een groot aantal technologische kenmerken dragen bij aan bewezen en effectief resultaat, ook bij zeer verfijnde eindproducten.





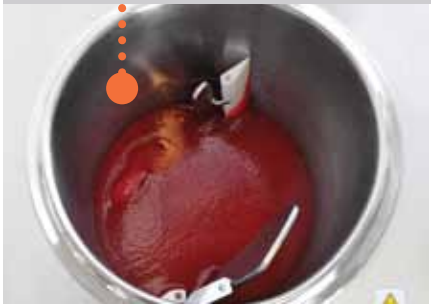
Waarom is de Chef Cream TTi uniek

01 *KETEL*



Het au bain-marie verwarmingssysteem garandeert eenduidige en gecontroleerde temperatuurcondities (zonder thermische onderbreking) tot 120°C. De elektronisch gestuurde elementen functioneren afzonderlijk m.b.t. de hoeveelheden van het gemaakte product. Dit leidt tot flexibele productiekosten, een hoge kwaliteit van het eindproduct en werkt energiezuinig.

02 *GECONTROLEERD KOKEN*



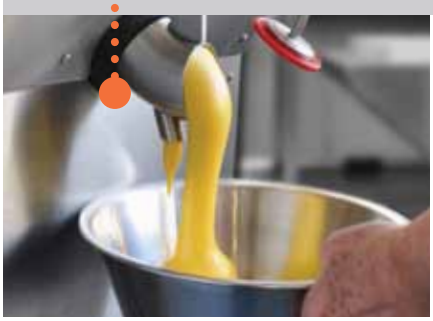
De Chef Cream TTi heeft een nauwkeurige programmatemperatuur ontwikkeling, passend bij het te vervaardigen/ te koken product. Hiermee wordt ongewenste overproductie door teveel verwarming voorkomen. Het resultaat is een optimaal geproduceerde hoeveelheid voor elk product.

03 *KOELING EN OPSLAG*



Het au bain-marie koel- en bewaarsysteem garandeert een eenduidige temperatuur zonder thermische onderbreking. Dit voorkomt kristalvorming bij kleine hoeveelheiden gedurende de opslag. Daarnaast heeft deze machine een signaleringssysteem in geval van stroomuitval tijdens bewaren.

04 *VARIABELE DIAMETER UITLOOP*



De RVS, naadloze uitloop zorgt voor een perfect eindproduct. De dubbele veiligheidstoepassing en variabele diameter zorgen voor een snelle, gemakkelijke uitloop van zowel dunne producten en vloeistoffen als van dikker producten zoals gele room op + 4°C. Na iedere uitname blijft het resterende product in de ketel voor bewaren onder de hoge hygiëne standaarden.

05 MIXER



De mixer is voorzien van excentrieke messen: de enige messen zonder centrale as die ervoor zorgen dat de mix homogeen blijft zonder dat de productstructuur wordt aangetast. Zelfs bij gele room tijdens het terug koelen en bewaren.

06 INVERTER



Dankzij de inverter zijn er 8 verschillende roerwerksnelheden en 4 verschillende mixprocedures beschikbaar.

07 MEERTALIG SYSTEEM



Dankzij het nieuwe Valmar meertalige systeem is elk programma op het touchscreen beschikbaar in de taal naar wens, vastgelegd in de software.

08 HACCP



De machine is eenvoudig en snel te reinigen dankzij de gepolijste RVS binnenzijde van de ketel. De uitloop en het deksel zijn eenvoudig te demonteren en te monteren. Daarnaast zijn via de USB poort verslagen van verwerkte programma's eenvoudig te downloaden voor het actueel houden van de HACCP registratie.

09 DEKSEL



Het deksel bestaat uit twee delen en een openingssysteem voorzien van twee gasveren zodat ingrediënten eenvoudig kunnen worden toegevoegd gedurende het verwerkingsproces terwijl het deksel open blijft staan. De machine hoeft niet te worden gestopt waardoor gewerkt wordt in overeenstemming met de gecertificeerde EU regelgeving.

10 TOUCH & TYPE



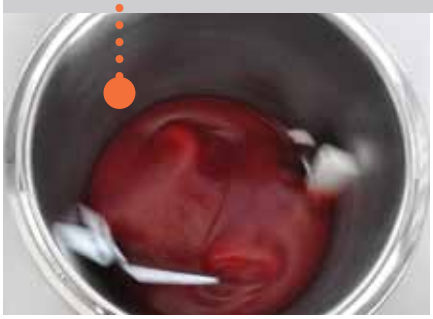
De vele voordelen van het innovatieve Touch & Type van de TTi serie, welke al succesvol geïntroduceerd zijn bij de andere Valmar machines, is nu aanwezig bij de nieuwe Chef Cream. Om de machine te bedienen kiest de gebruiker voor de snelle en betrouwbare 'Touch' of via de traditionele 'Type' bedieningsmogelijkheid. Het 4.3" touchscreen heeft duidelijke en intuïtieve iconen die het mogelijk maken om elke productiestap te volgen.

11 PLC



Het innovatieve PLC systeem controleert, als een computer, het grote aantal programma's van de Chef Cream TTi, waarvan er veel aanpasbaar zijn. Het grote touchscreen toont in detail de te nemen stap in elke procedure.

12 FLEXIBILITEIT



De nieuwe Chef Cream TTi heeft een minimale productie capaciteit van 1/4 van zijn maximale productiecapaciteit in dezelfde kwaliteitsstandaard als bij volle belading. De snelheid en het verbruik komen overeen met de vulgraad van de ketel. Deze flexibiliteit is verkregen dankzij de elektronische invulling van de innovatieve PLC, de individuele verwarmingselementen, de laatste generatie au bain-marie en het kristalpreventie koelsysteem.

Meer dan multi inzetbaar...

De meer dan 70 programma's maakt de Chef Cream TTi serie uniek voor onder meer ijsbereiding, banketbakkerij/patisserie en restaurants.

- *13 PROGRAMMA'S VOOR VERWARMING EN KOELING VAN GELE ROOM*
- *13 PROGRAMMA'S VOOR PASTEURISEREN, KOELEN EN BEWAREN OP +4°C*
- *20 COMPLETE PROGRAMMA'S VOOR ROOMPRODUCTEN*
- *5 PROGRAMMA'S VOOR HET PRODUCEREN VAN SAUZEN EN CRÈMES*
- *4 COMPLETE PROGRAMMA'S SPECIFIEK VOOR RESTAURANTS*
- *3 ALGEMENE PROGRAMMA'S VOOR MENGEN EN BEWAREN*
- *1 AUTOMATISCH PROGRAMMA VOOR YOGHURT PRODUCTIE*
- *21 VRIJE PROGRAMMA'S*

Elk vooraf ingesteld programma is compleet en bestaat zowel uit fases voor verwarmen, koken, pasteuriseren en koelen als voor het stabiel houden op lage en hoge temperaturen.

De Chef Cream TTi heeft, net als de andere machines uit de TTi serie, aanpasbare programma's die de specifieke vraag van de klant beantwoordt.

De juiste wijze van mengen voor elk product

Elke verwarmings- of koelingsprocedure heeft een specifieke mengsnelheid nodig. Dankzij de innovatieve inverter, geïnstalleerd in alle machines uit de TTi serie, kan ook de Chef Cream eenvoudig elk gewenst programma uitvoeren, omdat men kan kiezen uit 8 verschillende mixersnelheden en 4 verschillende mix procedures.



PRODUCTIE CAPACITEIT, AFMETINGEN EN GEWICHT

MODEL	Afmetingen (mm)			Gewicht (inclusief watercondensor) (kg)		Capaciteit per cyclus L (min-max)
	W Breedte	D Diepte	H Hoogte	Bruto	gewicht	
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

VARIABELE PRODUCTIE HOEVEELHEID





USB



TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Aansluitwaarde *			Opgenomen vermogen	Gemiddeld waterverbruik per cyclus (12°C)****	Condensing unit		
	Volt	Hz	Ph	Kw	Lt			
Chef Cream 30 TTi	400	50	3	6.9	190	Water	Lucht **	Gemengde lucht + water ***
Chef Cream 60 TTi	400	50	3	8.2	280	Water	Lucht **	Gemengde lucht + water ***
Chef Cream 130 TTi	400	50	3	13.3	380	Water	Lucht **	Gemengde lucht + water ***

* Andere spanningen en vermogens zijn tegen een meerprijs leverbaar. De Chef Cream 30 TTi en de 60 TTi zijn ook verkrijgbaar in 230V.
** Ingebouwde luchtgekoelde condensor is tegen meerprijs leverbaar.
N.B. Gewicht en afmetingen van machines voorzien van optionele onderdelen kunnen verschillen van het gewicht en de afmetingen vermeld in de tabel.
*** Ingebouwde lucht-/watergekoelde condensor is tegen meerprijs leverbaar.
N.B. Gewicht en afmetingen van machines voorzien van optionele onderdelen kunnen verschillen van het gewicht en de afmetingen vermeld in de tabel.
**** Het waterverbruik kan variëren afhankelijk van de watertemperatuur.
Elk model is tegen meerprijs leverbaar met een externe compressor en/of externe condensor.
N.B. Gewicht en afmetingen van machines voorzien van optionele onderdelen kunnen verschillen van het gewicht en de afmetingen vermeld in de tabel.
OPMERKING:
Productiesnelheden kunnen anders zijn afhankelijk van de gebruikte ingrediënten en van de geselecteerde roermodus. Alle genoemde specificaties dienen zo veel mogelijk in acht genomen te worden. Valmar behoudt zich het recht voor om zonder mededeling vooraf alle onderdelen te wijzigen als dit noodzakelijk mocht worden geacht.

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

agent/dealer