

# GLASSFRYSARE MULTY P 12 TTI



glasstillverkning



pastörisering



krämkokning



Perfekt lösning för dig  
som både vill tillverka  
glass och koka krämer  
(tex vaniljkräm)



## Varför välja en Valmar Multy P TTI Glassfrysare?

- Högkvalitativ slutprodukt
- Tillförlitlig och hållbar
- Banbrytande teknik
- Flexibel och effektiv
- Användarvänlig digital display med automatiska program
- Energibesparande
- Enkel att rengöra

## MODELL MULTY P 12 TTI

MULTY P 12 TTI är en horisontell (frontmatad) glassfrysare där man kan tillverka glass, pastörisera glassbas samt koka krämer. Allt detta sker i **TVÅ SEPARATA OCH OBEROENDE CYLINDRAR vilket medför en hög effektivitet och enorm tidsbesparing.** Till exempel kan man tillverka 2 st glasskantiner (5,0 liters) på ca 10 minuter av absolut högsta möjliga kvalitet. Detta är möjligt genom att det i den översta cylindern pastöriseras glassbasen och i den andra tillverkas glassen, och att dessa två cylindrar arbetar oberoende av varandra. Finns en önskan om att låta glassbasen mogna över natten så har samtliga MULTY- modeller ett automatiskt nedkylningsprogram.

Eftersom modellen är av typen MULTIFUNKTIONELL är denna glassfrysare även användbar i den dagliga konditoriverksamheten, då det är möjligt att värma upp produkter till max +122 °C i den översta cylindern. Detta möjliggör för användaren att koka vaniljkräm, koka sylt, marmelad samt diverse krämer och varför inte egna glass toppingar?

MULTY P är extremt användarvänlig då allting sker via en 4.3" LCD display som dessutom är på svenska. I displayen finner man program för glass, konditori med mera. Dessa program har förprogrammerade parametrar för att säkerställa ett perfekt slutresultat. Inställningarna kan anpassas efter egna krav, samt lagras. Displayen har tydliga och enkla ikoner där du som användare kan spara dina egna favoritprogram. Maskinen har en mycket enkel rengöring efter användning, då de flesta delarna tål maskindisk.

*Oavsett mängd, 2 kg eller 12,5 kg, så blir slutprodukten FULLÄNDAD; en perfekt struktur där glassen är utsökt krämig och len och som alla glass tillverkare vill ha; en "torr" glass.*

## TEKNISK DATA

ARTIKELNUMMER	MULTY12PTTIVA
MODELL	<b>MULTY P 12 TTI</b>
BESKRIVNING	Multifunktionell horisontell glassfrysare, golvmmodell, TTI-line
KAPACITET	<b>2,0-12,5 kg/frysning (cycle)</b> 12,0-75,0 kg/h
GLASSFRYSNING	<b>JA</b>
UPPVÄRMNING (övre cylinder)	<b>JA, max 122 °C</b>
UPPVÄRMNING (nedre cylinder)	<b>NEJ</b>
SPÄNNING	400 V /3/50Hz
SÄKRING	3 x 32 A
EFFEKT	15,3 kW
KYLNING	<b>Vatten</b>
ANSLUTNING TILL VATTEN	<b>JA</b>
ANSLUTNING TILL AVLOPP	<b>JA</b>
MÅTT (bredd x djup x höjd)	613 x 950 x 1404 mm
VIKT	344 kg
GARANTI	1 år, mer info på vår hemsida under leveransvillkor
PRIS	Kontakta våra auktoriserade återförsäljare

### Detta kan du göra med en MULTY P 12 TTI:

- Tillverka Glass (2 glasskantiner a 5,0 liter/frysning)
- Pastörisera glassbas till +85° C
- Värma en sorbetbas till +65° C
- Koka krämer såsom vaniljkräm
- Kyla ned produkter
- Med mera...

Rekommenderad pastörisator till denna modell är en 130 liters; Sweety 130 TTI.

Angiven produktionskapacitet är endast vägledande och kan variera beroende på förhållanden vid drift samt recept.