

GLASSFRYSARE MULTY HP 12 TTi



glasstillverkning



pastörisering



krämkokning



Varför välja en Valmar Multy HP TTi Glassfrysare?

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

MODELL MULTY HP 12 TTi

MULTY HP 12 TTi är en horisontell (frontmatad) glassfrysare där man kan tillverka glass, pastörisera glassbas, koka krämer samt temperera choklad. Allt detta sker i EN OCH SAMMA CYLINDER. Finns en önskan om att låta glassbasen mogna över natten så har samtliga MULTY-modeller ett automatiskt nedkylningsprogram. Maxtemperaturen är +98° C i cylindern och uppvärmningstekniken sker via HETGAS som är den ultimata metoden då precessionen är ett måste för de produkter som man önska värma. Givetvis kan man även temperera choklad i denna cylinder, dock inte att förväxla med en professionell tempereringsmaskin, som först värmer chokladen till +45° C och därefter kyler ner den till +31° C. I en traditionell tempereringsmaskin upprepas denna process kontinuerligt med möjlighet att lägga till ny choklad om behov finns. Detta är inte möjligt i en glassfrysare, oavsett varumärke, om inte hela processen upprepas.

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 +98° C i cylindern. Vilket möjliggör för användaren att koka vaniljkräm, koka sylt, marmelad samt diverse krämer och varför inte egna glass-toppingar?

MULTY HP 12 TTi är mycket 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. 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	MULTY12HPTTIVA
MODELL	MULTY HP 12 TTI
BESKRIVNING	Multifunktionell Vertikal glassfrysare, Golvmmodell, TTi-line
KAPACITET	2,0-12,5 kg/frysning (cycle) 12,0-75,0 kg/h
GLASSFRYSNING	JA
UPPVÄRMNING (övre cylinder)	NEJ
UPPVÄRMNING (nedre cylinder)	JA, max +98°
SPÄNNING	400 V /3/50Hz
SÄKRING	3 x 20 A
EFFEKT	10,9 kW
KYLNING	Vatten
ANSLUTNING TILL VATTEN	JA
ANSLUTNING TILL AVLOPP	JA
MÅTT (bredd x djup x höjd)	521 x 962 x 1440 mm
VIKT	347 kg
GARANTI	1 år, mer info på vår hemsida under leveransvillkor
PRIS	Kontakta våra auktorerade återförsäljare

Detta kan du göra med en MULTY HP 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
- Temperera choklad
- 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.