

GLASSFRYSARE MULTY P 16 TTi Dual



Med en DUAL har du möjlighet till uppvärmning även i den nedre cylindern

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



Varför välja en Valmar Multy P TTi Dual Glassfrysare?

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

MODELL MULTY P 16 TTi Dual

DUAL- modellen är identisk med MULTY P, förutom på en punkt, och det är att det är möjligt att värma upp produkter både i den övre cylindern och den nedre. I den övre cylindern är maxtemperaturen +122 °C och i den nedre +98 °C. Skillnaden mellan dessa uppvärmningsmetoder är att det i den övre sker uppvärmning via värmeslingor och i den nedre med HETGAS där precessionen är ett måste för de produkter som man vill 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 och med möjlighet att lägga till ny choklad om behov finns. Detta är inte möjligt i en glassfrysare oavsett varumärke, om inte hela processen upprepas.

Övriga egenskaper hos MULTY P TTi DUAL är att det är en horisontell (frontmatad) glassfrysare där man kan tillverka glass, pastörisera en 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 3 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 TTi DUAL 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.

TEKNISK DATA

ARTIKELNUMMER	MULTY16PTTIDUVA
MODELL	MULTY P 16 TTi Dual
BESKRIVNING	Multifunktionell horisontell glassfrysare, golvmodell, TTi-line
KAPACITET	3,0-16,5 kg/frysning (cycle) 18,0-100,0 kg/h
GLASSFRYSNING	JA
UPPVÄRMNING (övre cylinder)	JA, max 122 °C
UPPVÄRMNING (nedre cylinder)	JA, max 98 °C
SPÄNNING	400 V /3/50Hz
SÄKRING	3 x 32 A
EFFEKT	20,3 kW
KYLNING	Vatten
ANSLUTNING TILL VATTEN	JA
ANSLUTNING TILL AVLOPP	JA
MÅTT (bredd x djup x höjd)	1460 x 950 x 1080 mm
VIKT	420 kg
GARANTI	1 år, mer info på vår hemsida under leveransvillkor
PRIS	Lämnas på begäran

Oavsett mängd, 3 kg eller 16,5 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.

Detta kan du göra med en MULTY P 12 TTi DUAL:

- Tillverka Glass (3 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...

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