

GLASSFRYSARE MULTY VP 7 TTI



glasstillverkning



pastörisering



krämkokning



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



Varför välja en
Valmar Multy VP TTI Glassfrysare?

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

MODELL MULTY VP 7 TTI

MULTY VP 7 TTI är en vertikal (toppmatad) glassfrysare där man kan tillverka glass, pastörisera glassbas samt koka krämer. Allt detta sker i EN OCH SAMMA CYLINDER (uppvärmning/nedkylning). Eftersom modellen är av typen multifunktionell är denna glassfrysare även användbar i den dagliga konditoriverksamheten, då det är möjligt att värma produkten upp till +98° C i cylindern och automatiskt kyla ned produkten, exempelvis vaniljkräm. Då glassfrysaren är utrustad med ett AUTOMATISKT NEDKYLNINGSPROGRAM så har modellen många användningsområden.

MULTY VP är mycket användarvänlig då den har en stor 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, 2,0 kg eller 7,0 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 VP 7 TTI:

- Tillverka Glass (1 glasskantin a 5,0 liter/frysning)
- Pastörisera Glassbas till +85 °C
- Värma en sorbetbas till +65 °C
- Koka krämer, t. ex vaniljkräm
- Kyla ned produkter
- Med mera...

TEKNISK DATA

ARTIKELNUMMER	MULTY7VPTTIVA
MODELL	MULTY VP 7 TTI
BESKRIVNING	Multifunktionell Vertikal glassfrysare, Golvmmodell, TTI-line
KAPACITET	2,0-7,0 kg/frysning (cycle) 12,0-42,0 kg/h
GLASSFRYSNING	JA
UPPVÄRMNING (övre cylinder)	JA, max 98° C
UPPVÄRMNING (nedre cylinder)	NEJ
SPÄNNING	400 V /3/50Hz
SÄKRING	3 x 16 A
EFFEKT	6 kW
KYLNING	Vatten
ANSLUTNING TILL VATTEN	JA
ANSLUTNING TILL AVLOPP	JA
MÅTT (bredd x djup x höjd)	481 x 868 x 1408 mm
VIKT	233 kg
GARANTI	1 år, mer info på vår hemsida under leveransvillkor
PRIS	Kontakta våra auktoriserade återförsäljare Se fliken KONTAKT

Rekommenderad pastörisator till denna modell är en 60 liters; Sweety 60 TTI. För mer information se fliken *pastörisator* på vår hemsida. Är du intresserad av att veta mer, ring oss för ett personligt besök i vår glassakademi.

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