



CHEF CREAM *T&Ti*

PÂTISSERIE

GLACES

RESTAURATION



2nd
EDITION

FR



Pasteurisateur à crème Pastocuisseur Cuisseur-refroidisseur TTi

Le Chef Cream TTi VALMAR

*possède de nombreux détails qui font
la différence et que vous n'auriez pas
soupçonnés avant de l'essayer !*

Valmar présente le Chef Cream de la gamme TTi, un pastocuisseur électronique multifonctionnel de dernière génération.

Le Chef Cream TTi mélange, pasteurise, cuit, refroidit, conserve, brasse une large variété de préparations destinées à la pâtisserie, la glacerie, la chocolaterie et la restauration. Les innovations technologiques du Chef Cream TTi garantissent le niveau le plus élevé en matière d'hygiène, de facilité d'utilisation, de rapidité de production et de qualité des préparations produites.

Le Chef Cream TTi dispose de 70 programmes complets entièrement automatiques dont 20 sont personnalisables. A chaque programme correspondent des températures et des solutions de mélange spécifiques qui peuvent être modifiées en fonction des souhaits de l'utilisateur.

L'écran tactile de 4.3" utilise des symboles clairs et intuitifs qui permettent de gérer et de contrôler chaque phase opérationnelle du programme et informent en temps réel de son déroulement.





*Une sélection des préparations réalisables
avec le Chef Cream TTi*



CRÈME PÂTISSIÈRE TRADITIONNELLE

CRÈME PÂTISSIÈRE À CUISSON RAPIDE

CRÈME PÂTISSIÈRE AVEC UNE CUISSON À 92/95/98°C

CRÈME PÂTISSIÈRE PERSONNALISABLE – 6 PROGRAMMES

PRÉPARATIONS À ÉBULLITION RAPIDE

PRÉPARATIONS À ÉBULLITION LENTE

CREMES POUR PREPARATIONS SEMI-FINIES

CRÈME BAVAROISE

CONFITURES DE FRUIT – 2 PROGRAMMES

FRUITS POCHÉS

PÂTE À CHOUX



CRÈME À BASE DE NOISETTE/PISTACHE/GIANDUJA

CRÈME CITRON/BAVAROISE/SABAYON

PATES DE FRUIT

CHAUFFAGE PURÉE DE FRUIT

CRÈME À FLAN

MERINGUE FRANÇAISE

TIRAMISU

PÂTE BRISÉE SALÉE

PÂTE À BEIGNETS

NOUGAT MIEL ET AMANDES

SABLÉS

MIX À CRÈMES GLACÉES HAUTE PASTEURISATION 85°C

MIX À CRÈMES GLACÉES BASSE PASTEURISATION 65°C

YOGHURT / FROMAGE BLANC

SEMOULE/RIZ AU LAIT/SAUCE BOLOGNAISE

PRÉPARATIONS CULINAIRES À CUISSON RAPIDE

PRÉPARATIONS CULINAIRES À CUISSON DÉLICATE

CHOCOLAT CHAUD

SAUCE CHOCOLAT

GANACHE

FONTE DE LA COUVERTURE DE CHOCOLAT

GARNITURE CHOCOLAT

CRÈME PÂTISSIÈRE CHOCOLAT

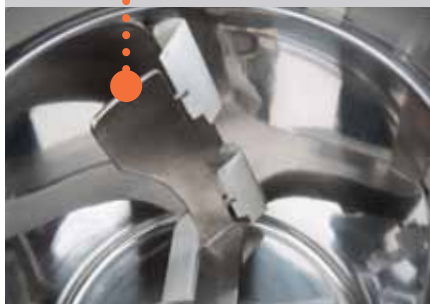
A la fois technologique et efficace

Le Chef Cream TTi est un véritable assistant sur lequel on peut compter tous les jours, capable d'automatiser des procédures complexes, exigeantes, délicates et souvent coûteuses. Un grand nombre de solutions techniques contribuent à atteindre un haut niveau de qualité avec la plus grande efficacité, même pour des préparations particulièrement délicates.



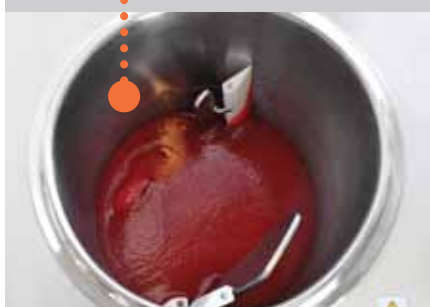
Pourquoi le Chef Cream est unique?

01 CUVE



Le système de chauffage bain-marie de la dernière génération garantit des conditions de températures uniformes et contrôlées jusqu'à 120°C avec le minimum d'inertie thermique. Les résistances de chauffage peuvent fonctionner de façon indépendante selon la quantité de produit traité. Le système conjugue une grande flexibilité dans la quantité de produit traité, une haute qualité de produit fini et une économie d'énergie non négligeable.

02 EBULLITION CONTRÔLÉE



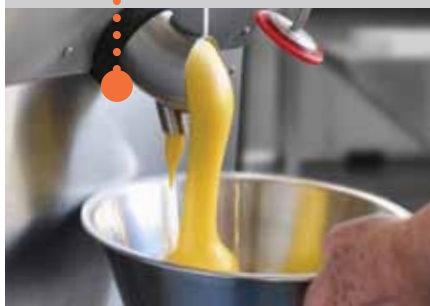
Le Chef Cream TTi gère et contrôle par l'intermédiaire d'un programme dédié, le temps et la rapidité de progression de la température du produit en cours de fabrication. Cela évite tout risque de soudaine augmentation de volume et de débordement incontrôlés dus à un chauffage excessif. Les quantités maximales sont de fait optimisées pour chaque produit.

03 REFROIDISSEMENT ET CONSERVATION



Le refroidissement et la conservation par bain-marie de la dernière génération garantit une uniformité de température et un contrôle précis avec le minimum d'inertie thermique. Système antigivrage pour les petites quantités préparées et pendant la conservation. Système de détection et de signalement des coupures de courant pendant la conservation.

04 ROBINET D'EXTRACTION A DEBIT VARIABLE



Robinet inox monobloc sans raccord pour une extraction impeccable. Double sécurité et ouverture modulable pour une extraction rapide et aisée aussi bien des produits liquides comme les mix à glace que des produits épais comme les crèmes à 4°C.

05 MELANGEUR



Equipé de pales excentriques, il est le seul mélangeur sans arbre central pour brasser de façon homogène et continue tout type d'ingrédient sans contraindre la texture du produit, en particulier la crème pâtissière pendant son refroidissement et sa conservation.

06 VARIATEUR DE VITESSE



Le variateur donne accès à 8 vitesses de brassage et 4 modes de mélange.

07 SYSTEME MULTILINGUE



Le nouveau système de gestion des langues VALMAR permet d'avoir un descriptif du déroulement de chaque programme, phase par phase, dans la langue sélectionnée parmi celles proposées par le système.

08 NETTOYAGE ET HACCP



Le polissage extrêmement fin de la cuve en acier inoxydable AISI 394 avec un indice de rugosité de 0.4 micron rend le nettoyage aisé et rapide. Le robinet, le couvercle et la buse de nettoyage sont aisément démontables. Le recueil des données de chaque cycle réalisable via le port USB permet d'actualiser aisément les archives HACCP.

09 COUVERCLE



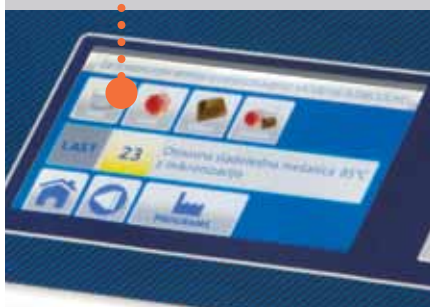
Couvercle avec poignée et système d'ouverture assisté par vérins à gaz, équipé d'un 2ème couvercle et d'une trappe permettant l'introduction aisée d'ingrédients en cours de cycle. La machine n'a pas à être arrêtée tout en étant en totale conformité avec les règlements de sécurité CE.

10 TACTILE ET DIGITAL



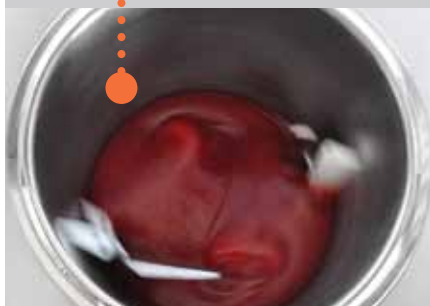
Les nombreux avantages du système innovant, à la fois tactile et digital des gammes TTi, déjà plébiscité par la clientèle des autres gammes de machines Valmar, sont maintenant disponibles sur la gamme des pasteurisateurs Chef Cream. L'utilisateur peut choisir de commander la machine via l'écran tactile rapide et convivial ou via les touches digitales traditionnelles. L'écran tactile de 4.3" utilise des symboles clairs et intuitifs qui permettent de gérer et de contrôler chaque phase en cours.

11 PLC



Un automate innovant contrôle les nombreux programmes du Chef Cream TTi, dont beaucoup sont personnalisables. Le large écran affiche les données de chaque paramètre de la phase en cours en temps réel.

12 FLEXIBILITE



Le nouveau Chef Cream TTi peut traiter une quantité minimale égale au 1/4 de sa capacité maximale avec le même résultat qualitatif qu'à pleine capacité. La rapidité de cycle et les consommations sont en rapport. Une telle flexibilité est obtenue grâce aux procédés électroniques exclusifs d'un automate à la pointe de la technologie, à la commande indépendante des résistances de chauffage, au système bain-marie de dernière génération et au système antigivrage.

Plus que multifonctionnel...

Ce qui rend la gamme des pasteurisateurs Chef Cream unique ce sont les plus de 70 programmes disponibles pour les préparations pâtisseries, culinaires et pour glaces.

13 PROGRAMMES POUR LE CHAUFFAGE ET LE REFROIDISSEMENT DES CREMES PÂTISSIÈRES

13 PROGRAMMES POUR PASTEURISER ET REFROIDIR A 4°C

20 PROGRAMMES COMPLETS POUR LES AUTRES PRÉPARATIONS PATISSIERES

5 PROGRAMMES POUR LES COULIS, GANACHES ET AUTRES PRÉPARATIONS

4 PROGRAMMES SPECIFIQUES POUR LA RESTAURATION

3 PROGRAMMES DE BRASSAGE, MATURATION ET EXTRACTION DE PRODUIT

1 PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR LA PRODUCTION DE YAOURT

21 PROGRAMMES LIBRES

Chaque programme pré-paramétré est complet et inclut à la fois des phases de chauffage, de pasteurisation et de cuisson et des phases de refroidissement et de conservation.

Le Chef Cream TTi, comme toutes les machines des gammes TTi, dispose de programmes personnalisables pour répondre aux exigences de chaque utilisateur.

Le brassage adapté à chaque préparation

Chaque mode de chauffage ou de refroidissement requière un mode de brassage spécifique. Grâce au variateur innovant dont toutes les machines des gammes TTi sont équipées, le Chef Cream TTi s'adapte à tous les modes requis avec ses 8 vitesses et ses 4 modes d'agitation.



CAPACITES DE PRODUCTION, DIMENSIONS ET POIDS

MODELE	Dimensions (mm)			Poids (condenseur à eau inclus) (kg)		Production par cycle (L) (min-max)
	L Largeur	P Profondeur	H Hauteur	Net	Brut	
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

EXTRACTION DE PRODUIT MODULABLE

PORT USB



DONNEES TECHNIQUES

MODELE	Puissance de raccordement*			Puissance consommée	Consommation d'eau moyenne par cycle(12°C)****	Unité de condensation		
	Tension	Hz	Ph					
Chef Cream 30 TTi	400	50	3	6.9	190	Eau	Air **	Mixte air + eau ***
Chef Cream 60 TTi	400	50	3	8.2	280	Eau	Air **	Mixte air + eau ***
Chef Cream 130 TTi	400	50	3	13.3	380	Eau	Air **	Mixte air + eau ***

* Autres tensions et fréquences disponibles avec supplément. Les modèles Chef Cream 30 TTi et 60 TTi sont aussi disponibles en version monophasée.

** Unité de condensation à air intégrée disponible avec supplément.

*** Unité de condensation mixte air + eau disponible avec supplément.

**** La consommation d'eau peut varier en fonction de sa température.

Tous les modèles sont disponibles avec groupe frigorifique à distance.

N.B. les poids et dimensions des machines munies d'équipements optionnels peuvent différer de ceux du tableau ci-dessus.

REMARQUE:

Les taux de production peuvent varier en fonction des ingrédients utilisés et du mode d'agitation sélectionné. Toutes les spécifications mentionnées doivent être considérées comme étant approximatives. Valmar se réserve le droit de modifier, sans préavis, toutes les parties jugées nécessaires.

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

Revendeur/Concessionnaire