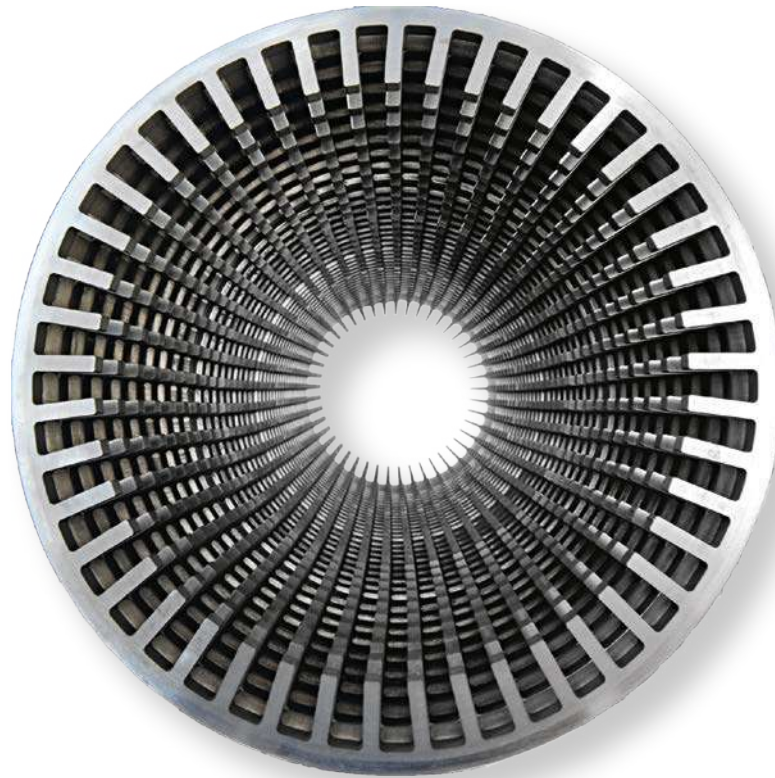




TT ITALY



ITALIAN SWEET TECHNOLOGY





RENDIMIENTO Y TECNOLOGÍA EN LOS QUE PUEDE CONFIAR

Diseñamos máquinas para ofrecer dulzura:
pasteles esponjosos, sabrosos, tiernos y suaves.
¡Lo garantizamos!



TURBO MEZCLADORAS TT ITALY

La elección correcta para sus productos

Los Turbo Mixers están diseñados para emulsionar y airear crema y masa batida, reduciendo la gravedad específica del producto mediante la inyección de aire presurizado, brindando a su línea la mejor masa y crema: el rendimiento máximo de sus ingredientes y el volumen deseado, de manera consistente.

COOL WHIPPER, nuestro Turbo Mixer, nace de la tecnología de vanguardia desarrollada por nuestros ingenieros, que garantiza resultados constantes, al asegurar un proceso de mezclado totalmente automático y la inyección continua de aire directamente en la cabeza del turbo, sin necesidad de operadores.

Combina características de ingeniería innovadoras, como la estructura monobloque en acero inoxidable para mayor robustez e higiene, y un control de temperatura dedicado proporcionado por el Sistema de Enfriamiento Dual del rotor y el estator.

Todas nuestras máquinas están diseñadas para dar un alto rendimiento, cuidadosamente fabricadas en nuestras instalaciones y adaptadas a sus necesidades y ambiciones.



El sistema de mezclado TT Italy se compone de Pre-mezcladora, Tanque pulmón y Turbo Mezcladora.



**CONTROL
AUTOMÁTICO
CALIDAD**

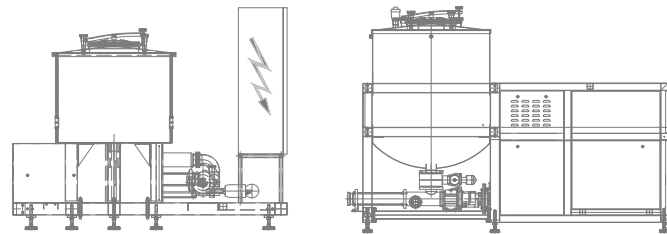


PRE-MEZCLADORES

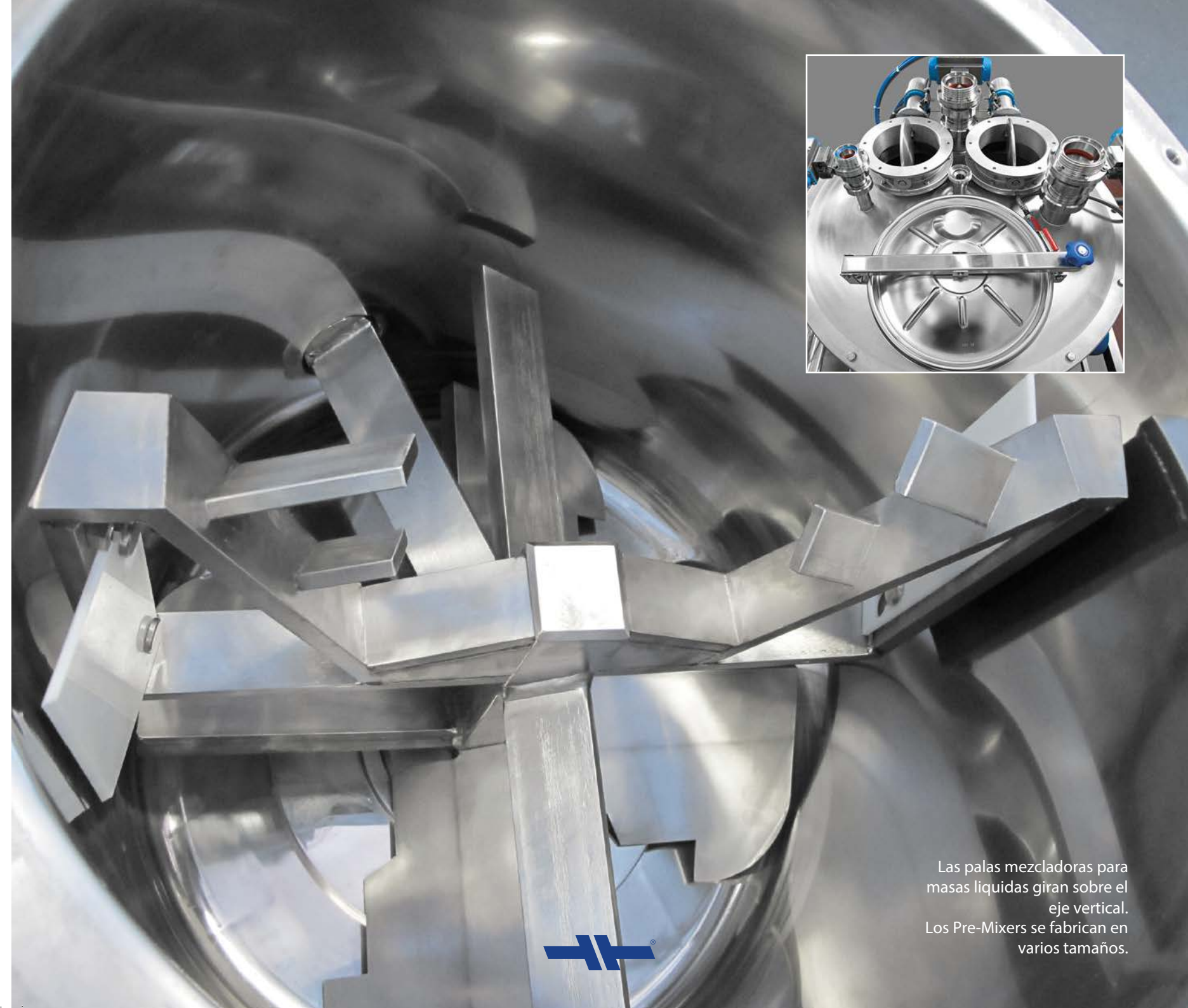
El Pre-Mixer lleva a cabo el primer paso del proceso de mezclado: asegurar que todos los ingredientes se mezclen en una suspensión y estén listos para ser emulsionados.

TT Italy ofrece dos sistemas de mezcla dedicados, uno para masas batidas y otro especializado para cremas. Después de esta fase, el producto es transferido al Tanque pulmón por medio de una bomba de tornillo.

ADAPTABILIDAD
PROGRAMABILIDAD
INGENIERÍA



PREMEZCLADORES PARA MASAS LIQUIDAS



Las palas mezcladoras para masas liquidas giran sobre el eje vertical.
Los Pre-Mixers se fabrican en varios tamaños.



PREMEZCLADORES PARA CREMAS



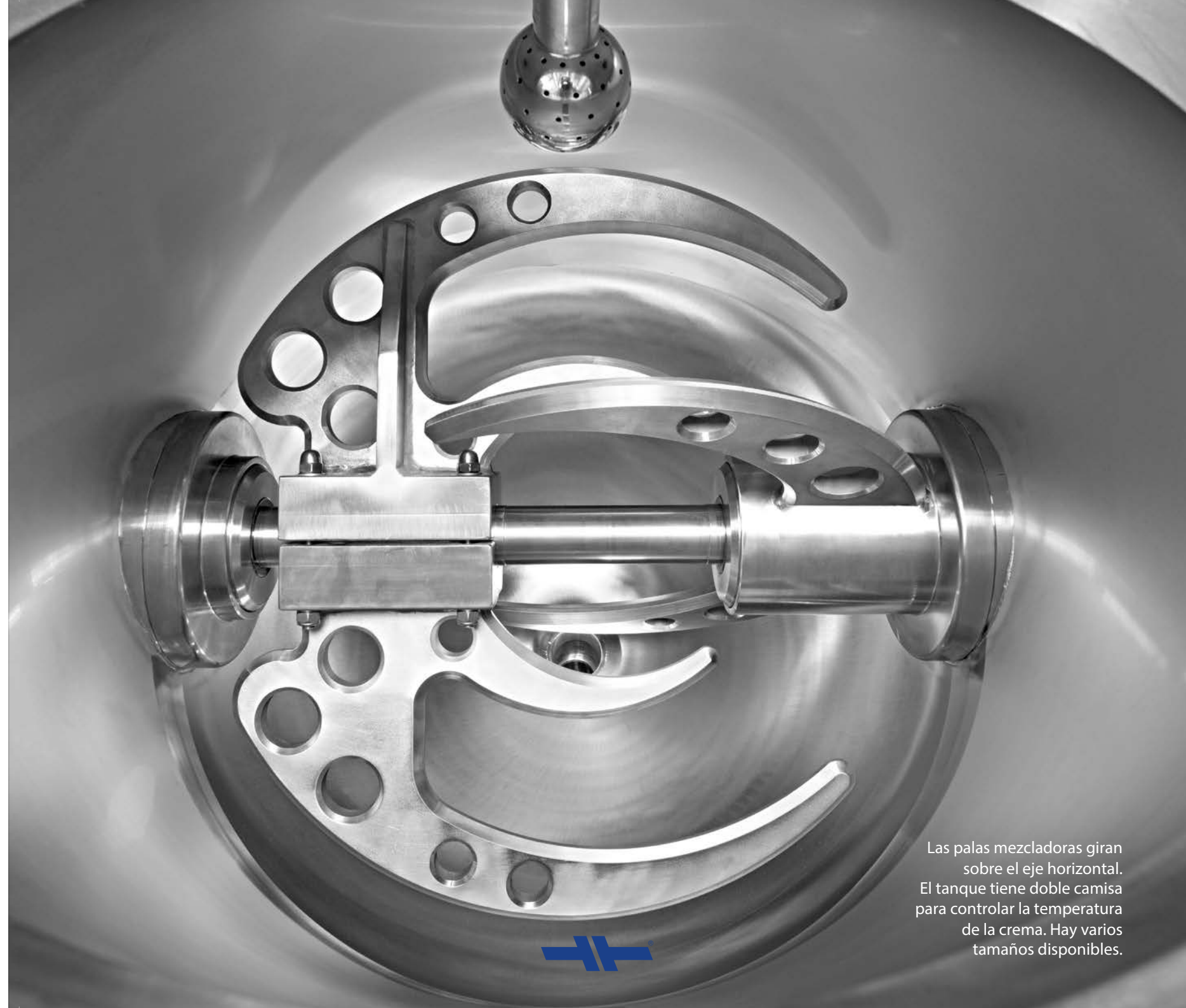
Relleno
de crema



Mousse



Crema
Aireada



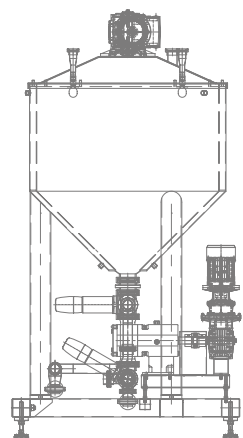
Las palas mezcladoras giran sobre el eje horizontal. El tanque tiene doble camisa para controlar la temperatura de la crema. Hay varios tamaños disponibles.

TANQUE PULMÓN

El Tanque pulmón proporciona la transición entre el proceso por lotes del Pre-Mixer y el proceso continuo del Turbo Emulsionador, asegurando que el Turbo se alimente constantemente.

El Tanque pulmón conserva el producto en condiciones ideales, evitando que se sedimente a través de un agitador motorizado interno.

El tanque se puede aislar o revestir con doble camisa según las necesidades del cliente.



Adaptado a las necesidades del cliente, el tanque puede ser un elemento independiente si es necesario.



DURABILIDAD
FIABILIDAD
FLEXIBILIDAD

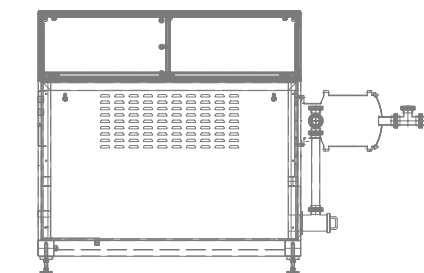
TURBO MEZCLADOR

El WHIPPER es el corazón del proceso. El producto se bombea desde el tanque pulmón, se le inyecta aire (y otros ingredientes líquidos si se desea) y se emulsiona de manera eficiente con temperatura controlada .

El Dual Cooling System, resultado de años de investigación, asegura la temperatura ideal para el proceso, garantizando resultados constantes en emulsificación y aireación a través de un preciso control digital.

La estructura monobloque del cabezal y la fabricación de alta tecnología por Mecanizado por Descarga Eléctrica (EDM) brindan una integridad y durabilidad incomparables.

La limpieza posterior a la producción es importante. Para ayudarle en esta tarea nuestras máquinas vienen con funciones de limpieza integradas y dotadas con sistemas C.I.P. listos para usar.



Están disponibles diferentes tamaños según el uso y la productividad requerida .



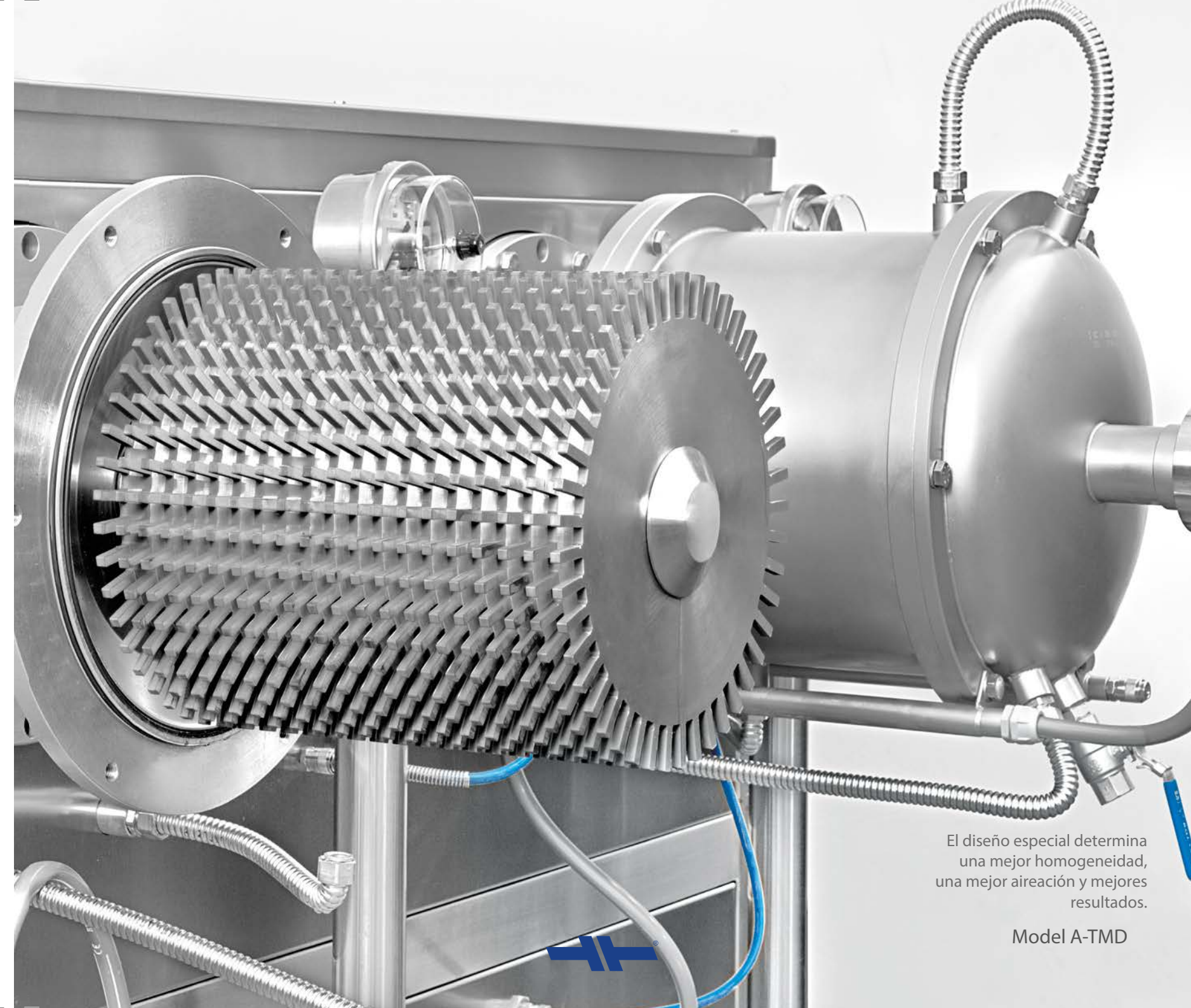
TURBO MEZCLADOR

El turbo cabezal CoolWhipper está compuesto por un rotor y un estator, cada uno de los cuales está esculpido a partir de un bloque sólido de acero inoxidable, utilizando tecnología CNC avanzada y Mecanizado por Descarga Eléctrica (EDM) que proporciona características mecánicas avanzadas y un rendimiento constante año tras año.

El resultado es una estructura monobloque de superficie lisa, eliminando piezas soldadas o atornilladas, mejorando la absorción de calor, evitando la sedimentación de producto residual y reduciendo el mantenimiento futuro.

La suavidad no solo garantiza durabilidad, sino que también asegura que el sistema cumpla con los más altos estándares de higiene.

TECNOLOGÍA
SANEAMIENTO
DUREZA



El diseño especial determina una mejor homogeneidad, una mejor aireación y mejores resultados.

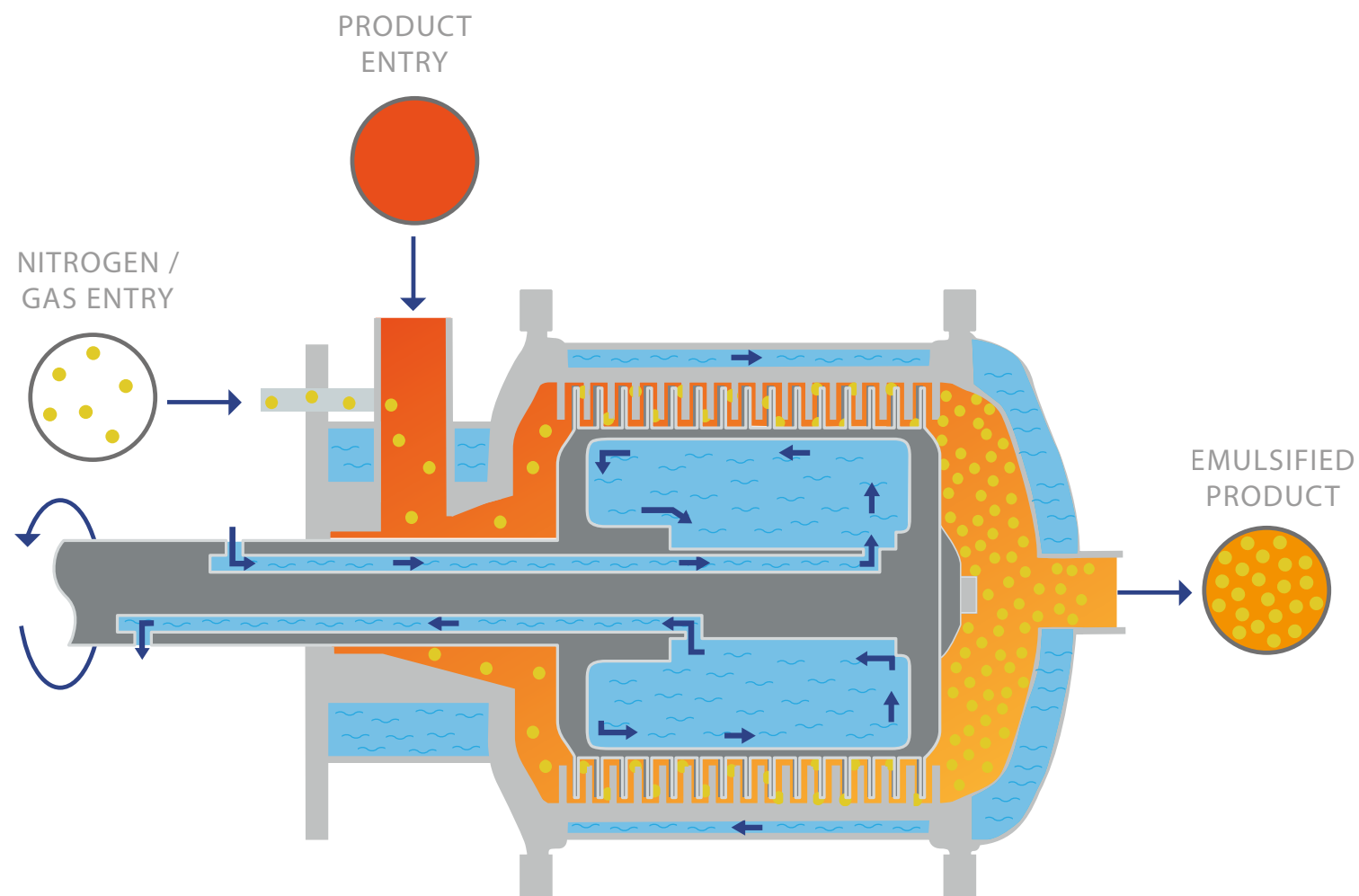
Model A-TMD



BENEFICIOS DEL SISTEMA DE ENFRIAMIENTO

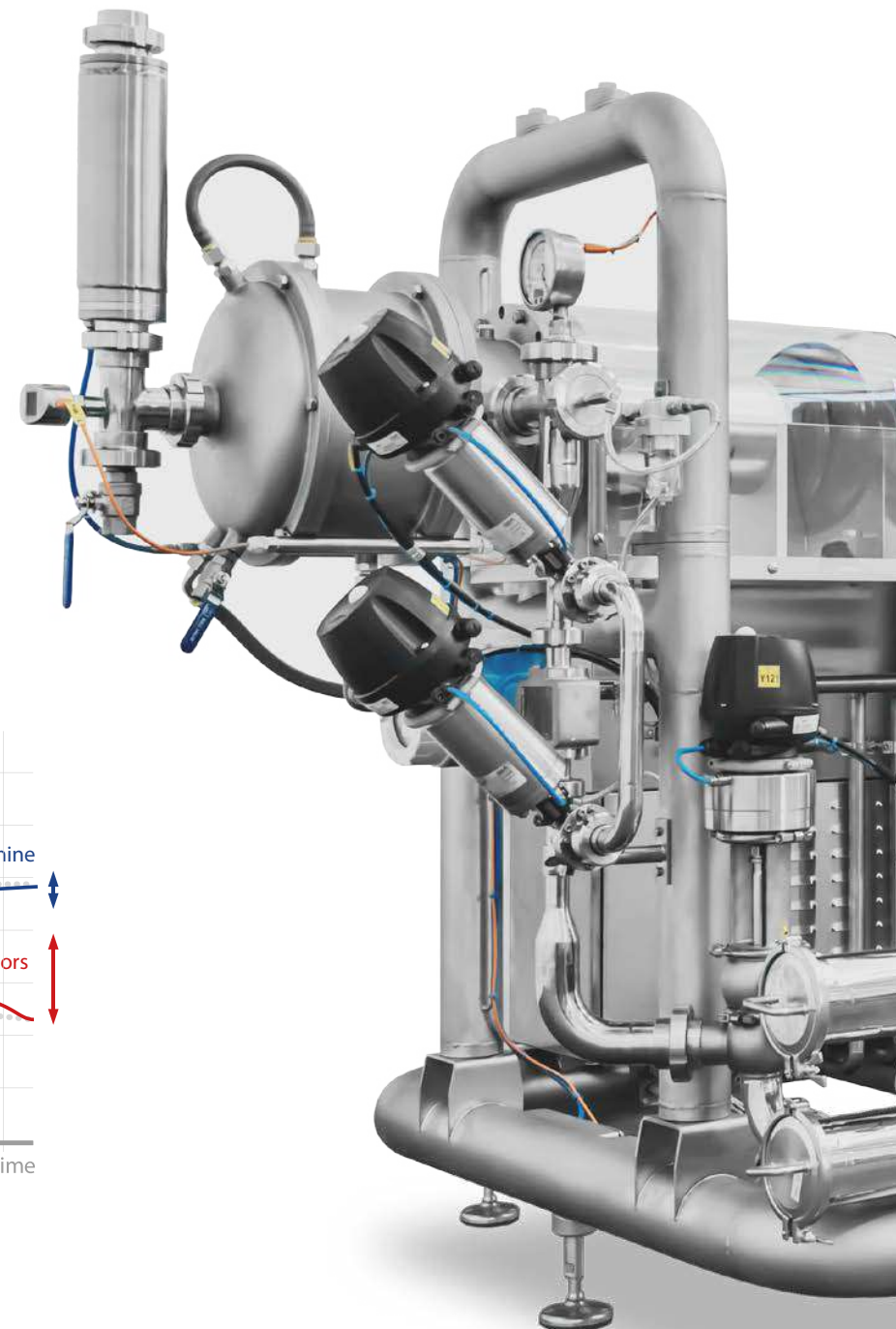
En el cabezal Turbo Mixer el rotor gira dentro del estator, emulsionando, aireando y generando calor como resultado de la fricción. El calor no controlado puede afectar la constancia de la aireación y la emulsión; por lo tanto, es fundamental contar con un sistema que controle el problema en su origen.

TT Italy supera este problema al suministrar de serie, con todos los CoolWhipper Turbo Emulsifiers, un sistema doble de control de temperatura que mantiene la temperatura constante, reduciendo la gravedad específica de manera homogénea.



CONTROL COMPLETO

El sistema de control digital CoolWhipper le permite controlar todos los factores de producción con precisión digital, asegurando un alto nivel de calidad y un rápido retorno de la inversión que es su objetivo. Nunca había sido tan fácil obtener resultados consistentes independientemente de los factores ambientales o las complejidades inherentes del proceso. Además, el sistema permite una gran flexibilidad en el desarrollo de futuros productos y la adaptación a las solicitudes de sus clientes.



MEZCLADOR EN SECO

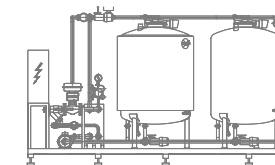
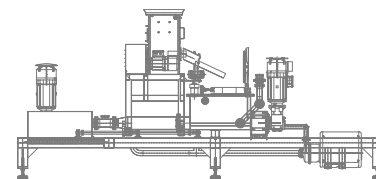
Creado por el departamento de Investigación, Desarrollo e Innovación de TT Italy, este compañero perfecto del CoolWhipper responde a la necesidad de incorporar trocitos de chocolate y de otros sólidos secos en una masa aireada de última generación.

Al brindar excelentes resultados en cupcakes, muffins, pasteles y muchas otras aplicaciones, el Dry Mixer mantiene el volumen de su producto y añade suavemente la cantidad deseada de sólidos. La limpieza posterior a la producción es importante. Para ayudarle en esta tarea nuestras máquinas vienen con funciones de limpieza integradas y dotadas con sistemas C.I.P. listos para usar.

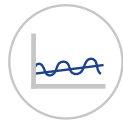
UNIDAD CIP

La unidad C.I.P. (Cleaning-In-Place) está diseñada para lavar y desinfectar plantas de producción (turbo mezcladoras) sin necesidad de desmontarlas. La unidad puede equiparse con diferente número de tanques, y la capacidad de los tanques se dimensiona de acuerdo con el equipo a limpiar.

La unidad C.I.P. prepara y gestiona automáticamente las soluciones de lavado y desinfección y los ciclos de limpieza. La unidad C.I.P. es la respuesta a algunas de las necesidades más importantes de nuestros clientes: una limpieza de los equipos profunda, totalmente segura y realizada de forma fácil y automática.



LA PRUEBA DE LA MEJOR CALIDAD



PRODUCCIÓN CONSISTENTE

El control digital sobre los factores de producción consigue el objetivo industrial final: resultados estandarizados.



AIREACIÓN CONSISTENTE

Al controlar con precisión la temperatura en la cámara de aireación, el CoolWhipper produce un volumen perfecto hora tras hora.



MEZCLA SUPERIOR

La alta densidad de pines y la distancia mínima entre el rotor y el estator en el CoolWhipper permite tener mejores resultados a velocidades más bajas, disminuyendo la tensión mecánica en el producto sin sacrificar la suavidad.



BAJO MANTENIMIENTO

Cada máquina está diseñada para resistir años de producción, con los requisitos de mantenimiento más bajos de la industria.



FLEXIBILIDAD

Los sistemas de TT Italy son personalizables según las necesidades del cliente, incluso en caso de limitaciones de espacio disponible.



RAPIDO RETORNO

El control del volumen y el uso eficiente de los ingredientes, junto con una mayor vida útil del producto y una menor necesidad de intervención técnica, significan que la máquina tiene un rápido de retorno de inversión.



MEJORES RESULTADOS

La eficiencia mejorada de los ingredientes y la gravedad específica reducida se traducen en más volumen y en un retorno más rápido de la inversión.



SISTEMA DE REFRIGERACIÓN DOBLE

Esta característica es clave fundamental para obtener resultados consistentes y confiables.



FIABILIDAD

Los pines del CoolWhipper, tallados con EDM en el cuerpo monobloque de acero inoxidable, no se deformarán ni se desprenderán.



ESTANDARES DE HIGIENE

Dentro de la cabeza del turbo, los pines son parte del cuerpo: no hay soldaduras que puedan desgastarse y albergar bacterias peligrosas.



VENTAJA FÍSICA

El diseño horizontal permite un sistema de extrusión a baja presión. La aireación constante preserva la calidad estable del producto final.



DIAGNÓSTICO RÁPIDO

Las máquinas se pueden conectar fácilmente a Internet para un diagnóstico rápido de cualquier anomalía que pueda ocurrir. Independientemente de la distancia física, TT Italy está cerca de ti.



OPCIONALES

No es simple opcional, sino las respuestas a sus demandas



UNIDAD GENERADORA DE NITRÓGENO

Máquina de filtrado de nitrógeno especialmente diseñada para proporcionar un flujo continuo de gas nitrógeno puro a la unidad turbo mezcladora. El nitrógeno es ideal para su uso en el proceso de alimentos porque, al ser un gas inerte, no sustenta la vida ni contribuye a la oxidación de las moléculas cercanas. Esta máquina es especialmente idónea como acompañante de nuestra turbo mezcladora ya que al ser estática y funcionar con aire filtrado no requiere ningún tipo de mantenimiento posterior a su instalación.



INYECCIÓN DE AROMA Y COLOR EN EL CABEZAL

Este equipo diseñado para servir al Turbo Mixer permite inyectar color o aroma directamente en el cabezal mezclador, reduciendo, en gran medida, el desperdicio de estos costosos ingredientes. Además del ahorro al reducir los desperdicios, esta herramienta asegura que la dosificación sea siempre en la proporción correcta, haciendo que el balance de ingredientes de su producto sea más confiable, sin esfuerzo. El kit viene con un tanque dedicado, que está integrado en la estructura del sistema de mezcla.



CALENTADOR

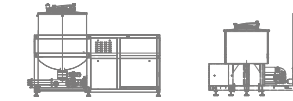
Componente interno opcional de la unidad Turbo Emulsionador. Equipo utilizado para evitar la solidificación de la crema cuando el sistema no está en operación. El control lógico regula el by-pass automáticamente.



MEDIDORES DE FLUJO

Un equipo adicional de medición de precisión, especialmente útil en productos costosos o altamente abrasivos.

PRE-MIXERS FOR BATTERS AND CREAMS



PRE-MIXERS FOR BATTERS			
Model	Tank size	Mixing capacity	Productivity
N-PSP-0150	150 lt	≈ 100 lt	≈ 400 lt/h
N-PSP-0250	250 lt	≈ 180 lt	≈ 720 lt/h
N-PSP-0400	400 lt	≈ 300 lt	≈ 1200 lt/h
N-PSP-0600	600 lt	≈ 420 lt	≈ 1680 lt/h

PRE-MIXERS FOR CREAMS			
Model	Tank size	Mixing capacity	Productivity
N-PCR-0100	100 lt	≈ 65lt	≈ 195 lt/h
N-PCR-0200	200 lt	≈ 135 lt	≈ 405 lt/h
N-PCR-0300	450lt	≈ 300lt	≈ 900lt/h
N-PCR-0500	640lt	425 lt	≈ 1275lt/h

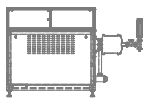
MÁQUINA DE PRUEBA A-TRD

Este sistema de máquina de prueba está dedicado a: pequeños laboratorios, departamentos de I +D, mejora de pruebas de productos.

Gracias al tipo de construcción, con dimensiones reducidas del sistema de aireación, A-TRD es la máquina ideal para pequeños laboratorios y producciones con las mismas prestaciones que las máquinas industriales.



TURBO MIXERS



DATOS TÉCNICOS

TURBO MIXERS FOR BATTERS			
Model	N. of pins	Productivity	
		From	To
A-TMX-0006	340 x 6mm	50 lt/h	300 lt/h
A-TMX-0008	960 x 6mm	150 lt/h	1200 lt/h
A-TMX-0010	1440 x 6mm	300 lt/h	1800 lt/h
A-TMX-0012	1960x 6mm	400 lt/h	3000 lt/h
A-TMX-0014	2450 x 6mm	500 lt/h	3800 lt/h

DUAL HELD TURBO MIXERS				
First Head		SELECT THE SECOND HEAD	Second Head	
Model	Productivity		Model	Productivity
A-TMD-06	300 lt/h	▶	A-TMD-06	300 lt/h
A-TMD-08	1200 lt/h	▶	A-TMD-08	1200 lt/h
A-TMD-10	1800 lt/h	▶	A-TMD-10	1800 lt/h
A-TMD-12	3000 lt/h	▶	A-TMD-12	3000 lt/h
A-TMD-14	3800 lt/h	▶	A-TMD-14	3800 lt/h

La dimensión del segundo cabezal podrá elegirse en función de la capacidad de producción y/o de la producción de doble color.

TEST MACHINE				
Model	Buffer Tank size	Premixer		Productivity
		Tank size	Mixing cap.	
A-TRD	100 lt	100 lt	60 lt	20-200 lt/h



SERVICIO DE ATENCIÓN PERSONALIZADA

TT Italy garantiza la disponibilidad de todos los repuestos de todas sus máquinas, con entrega rápida y a tiempo. TT Italy Care lleva el servicio postventa a un nuevo nivel. TT Italy garantiza el soporte continuo de todas nuestras instalaciones, para mantener la mejor productividad y maximizar la eficiencia. Con TT Italy Care puedes planificar el mantenimiento de nuestros equipos y tendrás soporte dedicado 24/7.

Algunas de las ventajas de TT Italy Care:



- ASISTENCIA REMOTA**
vía internet
- SERVICIO POSTVENTA**
con personal dedicado
- REPUESTOS**
siempre en stock
- ENTREGA RÁPIDA DE PIEZAS DE REPUESTO**
a través de mensajería urgente
- MANTENIMIENTO**
Planificación del servicio

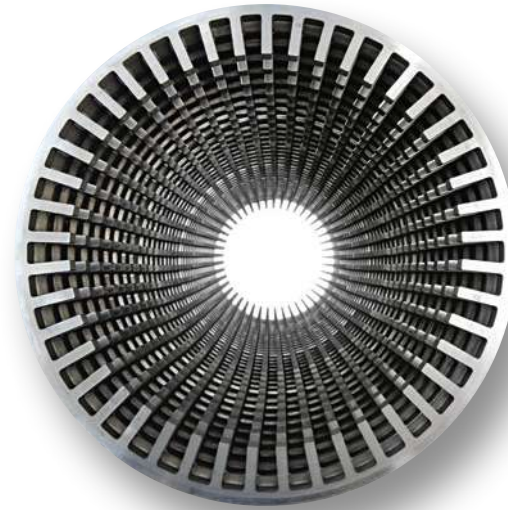


UN MERCADO GLOBAL

La mejor solución se logra examinando los problemas desde múltiples perspectivas. No utilizamos sistemas jerárquicos para mejorar nuestros procesos de toma de decisiones y planificación. La innovación proviene de las altas habilidades de cada individuo, desempeñando su papel en un contexto altamente colaborativo. Desde nuestra sede en Friuli y nuestras oficinas en el extranjero nos acercamos a nuestros clientes con competencia y cortesía, proporcionando líneas y maquinaria a valiosos clientes en más de 48 países de todo el mundo.



TT Italy fue fundada en 2003 por dos emprendedores italianos que trabajaban duro y con espíritu de innovación. Esta próspera empresa se ocupa de soluciones para la panadería de alta tecnología. Está especializada en la producción de equipos de vanguardia para snacks de bizcocho, rebozados y, desde septiembre de 2015, TT Italy también ofrece nuevas tecnologías en el área de productos salados.



ITALIAN SWEET TECHNOLOGY



Gracias a la experiencia de nuestro personal especializado, la investigación continua, la calidad del Made in Italy y una pasión infundida, hoy la empresa es líder mundial en el sector - con presencia en 57 países - con el 87% de las líneas de bizcocho instaladas en todo el mundo entre 2017-2020 con la marca TT Italy.





TT GROUP



TT ITALY



TT LAB



TT NORTH AMERICA



MI SYSTEMS

Viale Giuseppe Mangiarotti 15, 33033, Codroipo (UD) - Italy
Tel +39 0432.820141 - Fax +39 0432.1840182 - info@ttitaly.com

© TT ITALY S.p.A. reserves all rights in this document and in the information contained therein.
Reproduction, use or disclosure to third parties without express authority is strictly forbidden.

WWW.TTITALY.COM