

# Magic Scan®



## LE TEMPERMÈTRE DES ARTISANS CHOCOLATIERS

Le MAGIC SCAN est le premier tempermètre spécialement conçu pour les artisans chocolatiers. Il permet de vérifier la qualité du tempérage des masses.

Compact, il se pose directement sur le plan de travail au laboratoire.

Le MAGIC SCAN envoie les informations de la mesure en temps réel sur votre ordinateur ou votre tablette. Grâce à un logiciel convivial, l'interprétation des données est simple et rapide. Vous pouvez ensuite adapter votre process.



### ÉTAPES À SUIVRE :

1. Préparation  
de l'échantillon

2. Placer l'échantillon  
et la sonde de température

3. Démarrer la mesure

## PERFORMANCES :

- Bloc froid stable et précis pour bonne répétabilité (réglable de +5 °C à +10 °C)
- Logiciel avec interface simple et conviviale
- Affichage en temps réel de la courbe de refroidissement sur PC ou tablette
- Affichage des valeurs du tempérage : Temps, Pente, Température, RSI (Relative Solid Index)
- Historique des cinq dernières mesures (affichage simultané)
- Algorithme de calcul rapide et précis
- Liaison série sans fil Bluetooth® ou filaire USB
- Simplicité d'utilisation
- Compact & robuste



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- Etanchéité IP21
- Dimensions (L x P x H) : 180 x 211 x 180 mm
- Poids : 2,5 Kg
- Alimentation : adaptateur secteur 100 V/240 V monphasé 50/60 Hz – 12 V – 60 W

## STATICE TEMPERING

Z.I. des Tilleroyes - 9 rue Thomas Edison - 25000 Besançon

+33 (0)3.81.48.43.43    commercial@statice-tempering.com

[www.statice-tempering.com](http://www.statice-tempering.com)

Suivez-nous  
sur les réseaux sociaux

