

Magic Temper® - 1.5Kg



TEMPÉRAGE

PAR ENSEMENCEMENT

Le MAGIC TEMPER MT-1.5K (1,5kg) permet de tempérer facilement des masses de chocolat, couvertures, pralinés, ganaches et intérieurs. L'appareil est utilisé pour le tempérage en batch pour des productions journalières de 150 kg à 300 kg. Il est destiné aux artisans confiseurs chocolatiers et aux centres de R&D en industrie.

Les cadrages sont prêts à être coupés en 1 à 3 heures au lieu de 12 h ou 24h.

Avec le MAGIC TEMPER MT-1.5K le tempérage est rapide et sûr à 100%.



ÉTAPES À SUIVRE :

1.
Beurre de cacao solide

2.
Transformation

3.
Cristaux stables prêts à ensemencer vos masses

PERFORMANCES :

- Ensemencement avec des formes polymorphes stables (cristallisation plus rapide)
- Meilleure qualité des textures, diminution des risques de blanchiment, meilleure brillance
- Tempérage facile et reproductible des couvertures, pralinés et ganaches
- Affichage sur écran LCD des informations de régulation
- Tempérage des intérieurs pour one shot, doseuse ou extrusion
- Evite les contaminations d'arôme liées au tempérage sur marbre
- Couvercle avec bouclier thermique pour garantir une parfaite homogénéité
- Régulation numérique sécurisée : pas de risque de phase liquide
- Plage de réglage de la cuve : de +30,0 °C à +35,0 °C/Précision de réglage : 0,1 °C
- Possibilité de couler des pralinés à des températures plus élevées
- Quantités artisanales et industrielles : volume de l'appareil 1,5 kg
- Nettoyage facile : fond de cuve et surfaces extérieures rayonnés

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- Cuve aluminium grade alimentaire pour une diffusion thermique maîtrisée
- Option : Connectivité Bluetooth et USB
- Étanchéité IP21
- Dimensions (L x Px H) : 237 x 277 x 292 mm
- Poids : 4,5 Kg
- Alimentation : adaptateur secteur 100V/240 V
monophasé 50/60Hz - 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

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux

