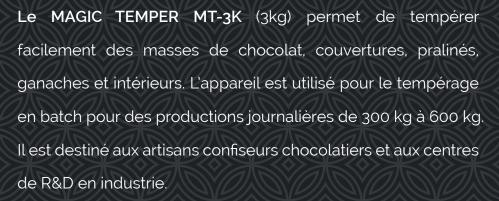


La technologie au service du chocolat

Magic Temper® - 3Kg



PAR ENSEMENCEMENT



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

Avec le MAGIC TEMPER MT-3K le tempérage est rapide et sûr à 100%.

ÉTAPES À SUIVRE :

Beurre de cacao solide

Transformation

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 gras, 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 3 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
- Etanchéité IP21
- Dimensions (L x P x H): 237 x 277 x 412 mm
- Poids: 6,2 Kg
- Alimentation : adaptateur secteur 100 V/240 V

monophasé 50/60 Hz - 12 V - 120 W

STATICE TEMPERING

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

www.statice-tempering.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux







