

Magic Temper®


 A L P H A


TEMPÉRAGE

PAR ENSEMENCEMENT

Le **MAGIC TEMPER ALPHA** 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 jusqu'à 70kg. Il est destiné aux artisans pâtisseries confiseurs ainsi qu'aux hôteliers restaurateurs.

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

Avec le **MAGIC TEMPER ALPHA** 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 :

- Cristallisation parfaite et stable (fixe les cristaux nobles)
- Meilleure qualité des textures et des tenues
- Meilleure brillance et casse nette
- Diminution des risques de blanchiment et démoulage facile
- Tempérage facilement répétable et accessible
- Tempérage des couvertures, pralinés, ganaches, pate à tartiner, gianduja, namelaka, crémeux, croustillants...
- Tempérage des intérieurs pour one shot, doseuse ou extrusion
- Evite les contaminations d'arômes liées au tempérage sur marbre

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- Cuve aluminium grade alimentaire pour une diffusion thermique maîtrisée
- Double cuve pour travailler en temps masqué
- Plage de réglage de +30.0°C à +35.5°C avec une précision à 0.1°C
- Mode nettoyage
- Couvercle amovible
- Connectivité Bluetooth
- Dimensions : Ø 20cm - Hauteur 10cm
- Poids : 2 Kg
- Alimentation : adaptateur secteur 100 V/240 V (60W)



STATICE TEMPERING

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

+33 (0)3.81.48.48.88 contact@statice-tempering.com

www.statice-tempering.com

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux

