

TREMPEUSES ET TEMPEREUSE MATFER



TABLEAU DE COMMANDE VERRE TREMPÉ.
TOUCHES SENSITIVES.
PRÉCISION 0,5°C.

TREMPEUSE À EAU "CHOCO 15"

RAPIDITÉ DE FONTE GRÂCE AU BAIN D'EAU

Compacte, entièrement en acier inoxydable.
Température de l'eau régulée par un système électromécanique à bulbe.
Sécurité thermique coupant l'alimentation électrique en cas de surchauffe due à un manque d'eau.
Possibilité de connecter une sonde (option) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de la température de consigne.

Cuve inox GN2/3 P 150 mm, avec poignées et couvercle,
capacité 12 kg de chocolat.
Thermostat précis 20 à 60°C.
Dim : 530 x 365 x 260 mm. 9,3 kg.

W	Volt	Hz	Code
1400	230	50	260501



TABLEAU DE COMMANDE VERRE TREMPÉ.
TOUCHES SENSITIVES.
PRÉCISION 0,5°C.

TREMPEUSE À AIR "CHOCO 15 R"

ALLIE SIMPLICITÉ, PRÉCISION ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.

Carrosserie en acier inoxydable, isolation spéciale et performante qui participe à la bonne régulation.
Livrée avec bac GN 2/3 en acier inoxydable avec poignée et couvercle,
capacité 12kg de chocolat.
Utilisation possible avec 2 bacs GN 1/3 qui permettent de travailler avec 2 chocolats différents (2 x 5 kg).
Possibilité de connecter une sonde (option) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de la température de consigne.

Thermostat précis 20 à 60°C avec voyant de régulation.
Dim : 530 x 365 x 260 mm. 9,690 kg.

	W	Volt	Hz	Code
Trempeuse	300	230	50	260510
Trempeuse	300	110	60	260516



TABLEAU DE COMMANDE VERRE TREMPÉ.
TOUCHES SENSITIVES.
PRÉCISION 0,5°C.

TEMPÈREUSE À EAU "CHOCO 22 T"

La tempèreuse Choco 22 T permet de mettre au point le chocolat sans manipulation:

- faire fondre la couverture à 50°C (45° pour la couverture lactée),
 - refroidir à 25/27°
 - puis remonter et stabiliser la température à 30/32°C (28°C pour la couverture lactée) sans manipulation de récipients et sans sortir le chocolat de la tempèreuse.
- Le refroidissement est créé par un flux d'eau froide généré automatiquement par la tempèreuse, pour la cristallisation du chocolat.

Remplissage d'eau automatique avec contrôle électronique du niveau par électro-vanne.

Bâti et cuve à eau en acier inoxydable.

Possibilité de connecter une sonde (option) directement sur la tempèreuse et d'afficher la température du chocolat à la place de la température de consigne.

Contenance : 20 kg de couverture.

Bac GN 1/1, P 150 mm, 20 L, à poignées et couvercle en acier inoxydable.

Régulation de température électronique par thermostat 25° à 60°C.

Puissance 1800 watts, 240 volts monophasé. 50 Hz.

Prévoir alimentation (raccord 20/27 ou 3/4) et vidange d'eau.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Code
790	385	210	19,5	260522

Accessoires PR 22 T / Accessories PR 22 T

Sonde inox avec fil + support inox
Stainless steel probe with thread + stainless steel support 260590

Bac supplémentaire GN 1/1, P 150 mm, avec poignées fixes
Additional container GN 1/1, P 150 mm, with fixed handles 741115