

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 12 kg 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