

PERFECT TEMPER 75

Notre tempéreuse automatique Perfect Temper 75 convient aussi bien aux chocolateries de petite et moyenne taille qu'aux exploitations semi-industrielles de produits chocolatés. Facile d'utilisation et polyvalente, cette tempéreuse automatique vous assure à la fois gain de temps et tranquillité d'esprit afin de vous concentrer sur ce qui vous passionne : la création.

À la pointe de la technologie, notre modèle Perfect Temper 75 possède des fonctionnalités uniques, dont une interface de communication permettant une connexion à distance.

Caractéristiques techniques :

- Production horaire de 165 lb/h (75 kg/h)
- Panneau de commande sur iPad^{MD} et contrôle de la température de tempérage intelligent
- Sauvegarde des recettes pour consultation ultérieure (modes tempérage, enrobage ou dosage)
- Tube de coulée mobile pour une adaptation parfaite aux divers moules
- Tableau de commande convivial
- Vis démontable à partir de l'avant de l'appareil pour un nettoyage facile
- Accès à distance par Internet (protocole IP)
- Montée sur 4 roulettes
- Barres latérales pour un déplacement facile ou l'ajout d'accessoires (plateaux en acier inoxydable)
- Intégrée à notre approche modulaire (combinaison avec enrobeuse 12 po, fondoir et tunnel)
- Table vibrante chauffante
- Certification électrique CSA^{MD} (É.-U. et Canada)
- Pédale de contrôle pour le moulage
- Pédale programmable pour la mise en marche ou l'arrêt de la table vibrante
- Conçue pour être facile d'entretien
- Composantes mécaniques et électroniques industrielles
- Capacité de la cuve : 65 lb (30 kg)
- Diamètre de la cuve : 16 po (406 mm)
- Puissance frigorifique : 4 800 Btu/h
- Dimensions sans la table vibrante : 26,5 po (660 mm) x 29,75 po (737 mm) x 54 po (1 372 mm)
- Hauteur de travail : 35,5 po (889 mm)
- Dimension maximale des moules pour la table vibrante : 8 po x 14 po (203 mm x 356 mm)
- Poids de la table vibrante : 25 lb (11,3 kg)
- Poids total : 250 lb (113,4 kg)
- Fini brossé (n°4) d'acier inoxydable et bille de verre
- Alimentation électrique : 240 V monophasé - 20 A – 60 Hz



Perfect Choco • Spécialistes en équipements de créativité chocolatée
8904 boul. Industriel • Chambly • Québec • J3L 4X3 • Canada • www.perfectchoco.com