

## Le modèle Perfect Temper 75 convient parfaitement à :

- Un producteur-artisan produisant à petite échelle
- Une entreprise en expansion disposant d'un espace de production restreint
- Un entrepreneur offrant une gamme variée de produits

Notre tempéruse 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, elle 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 tempéruse automatique possède des fonctionnalités uniques, dont une interface de communication permettant une connexion à distance.

## Perfect Temper 75

La tempéruse automatique la plus novatrice et performante sur le marché!



## Avantages & Bénéfices de notre modèle Perfect Temper 75

- Facilité et efficacité d'utilisation
- Sauvegarde des recettes pour une qualité constante
- Accès à distance pour un dépannage rapide
- Intégration parfaite à l'approche modulaire de Perfect Choco aux côtés de nos enrobeuses, fondeurs et tunnels de refroidissement
- Composantes industrielles
- Certification CSA™ (É.-U. et Canada) des panneaux de commande
- Critères de pré-certification NSF remplis



8904 boul. Industriel  
Chambly, QC J3L 4X3 • Canada  
[www.perfectchoco.com](http://www.perfectchoco.com)  
450.658.7936

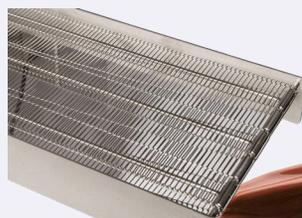


ÉTAPE 1  
TEMPEREUSE AUTOMATIQUE



PERFECT TEMPER 75

ÉTAPE 2  
AJOUTEZ UNE ENROBEUSE



ENROBEUSE 12 PO

ÉTAPE 3  
AJOUTEZ UN TUNNEL DE REFROIDISSEMENT



TUNNEL CT-12

ÉTAPE 4  
AJOUTEZ UN FONDOIR



FONDOIR F-500