

Magic Temper 1,5 kg - Tempéreuse à Chocolat

SN9100111000G

STATICE
TEMPERING®

La technologie au service du chocolat —



Le **MAGIC TEMPER 1,5 kg - Tempéreuse à Chocolat** révolutionne le traitement du chocolat pour les artisans confiseurs. Cet appareil compact et efficace, doté d'une contenance de 1.5 kg, permet un tempérage précis (30,0°C à 35,0°C) grâce à sa plage de réglage précise à 0,1 °C. La montée en température en 90 minutes assure une production rapide et fiable, idéale pour des volumes journaliers de 150 à 300 kg. Le MAGIC TEMPER garantit un chocolat brillant, croquant et savoureux, optimisant ainsi la qualité et les textures sans le risque de blanchiment ou de contamination d'arômes.

Caractéristiques Produit :

Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 35	Longueur (mm) : 237
Profondeur (mm) : 277	Hauteur (mm) : 292	Poids (kg) : 4.5
Puissance (W) : 60	Couleur : Gris	Capacité (L) : 1.8L

Informations Logistiques :

Largeur : 490 mm	Profondeur : 320 mm	Hauteur : 600 mm
------------------	---------------------	------------------