## TB20-2 MACHINE À TEMPÉRER LE CHOCOLAT

Avec la TB20-2, vous <u>réalisez et mémorisez un processus complet</u> pour tempérer en trois étapes selon vos besoins — et pouvez produire en même temps deux charges individuelles de 20 kg







### TB20-2 MACHINE À TEMPÉRER LE CHOCOLAT

## La TB20-2 garantit une production efficace et une qualité de produit homogène

#### Deux variétés de chocolat bien tempéré à tout moment

La TB20-2 est conçue pour permettre à l'utilisateur d'avoir le contrôle entier sur les 3 étapes pour tempérer et obtenir ainsi une ou deux charges de 20 kg de chocolat parfaitement tempéré. Grâce au contrôle entier du processus pour tempérer, l'utilisateur dispose de conditions optimales pour la fabrication d'un produit unique. Le chocolat contenu dans les cuves est maintenu à une température régulière que l'utilisateur aura définie pour la fonte, le refroidissement et le réchauffement.

#### Processus contrôlé par l'utilisateur

L'utilisateur peut définir et sauvegarder la température souhaitée pour fondre, refroidir et tempérer le chocolat — les trois possibilités de température sont indépendantes les unes des autres. Cela signifie que l'utilisateur contrôle le processus et qu'il n'est lié à aucune température préréglée par le fabricant ni à une différence définie entre la température de refroidissement et celle du chocolat tempéré.

# Production automatique grâce à des réglages sauvegardés

Dans chaque cuve, 3 phases de température pour fondre, refroidir et tempérer peuvent être sauvegardées. Les réglages de température sont individuels; cela permet d'avoir en tout 6 processus mémorisés, prédéfinis et réglés en fonction des préférences de l'utilisateur.



#### Deux unités de production séparées – production flexible et efficace

Il est possible d'activer une seule cuve à chocolat ou deux en même temps. La TB2-2 peut être utilisée pour les deux opérations, fondre et tempérer, ou seulement pour tempérer. Si elle est seulement utilisée pour tempérer et avec du chocolat liquide à 45° C, on obtiendra après 30

minutes 20 kg de chocolat tempéré. La TB20-2 peut être aussi programmée pour que le processus démarre à une heure prédéfinie. Si la machine est programmée, le chocolat tempéré peut être disponible lorsque le personnel arrive le matin ou à un autre moment voulu.



#### Simple d'emploi – facile à nettoyer

La TB20-2 est facile à manipuler grâce à l'écran tactile intuitif. La TB20-2 est construite en acier inoxydable et facile à nettoyer. Le batteur-mélangeur peut être facilement enlevé de la cuve sans qu'un démontage ou des outils soient nécessaires. Les surfaces extérieures lisses permettent d'économiser du temps de nettoyage.





Chocolat tempéré pour le remplissage de moules

Nappage de chocolat tempéré.

#### Autres informations techniques sur www.chocoma.com

**Dimensions:** Longueur 650 mm, largeur 515 mm, hauteur 1.475 mm **Spécifications électriques:** Tension 1–3 phasé, 200 – 400 V, 50/60 Hz



