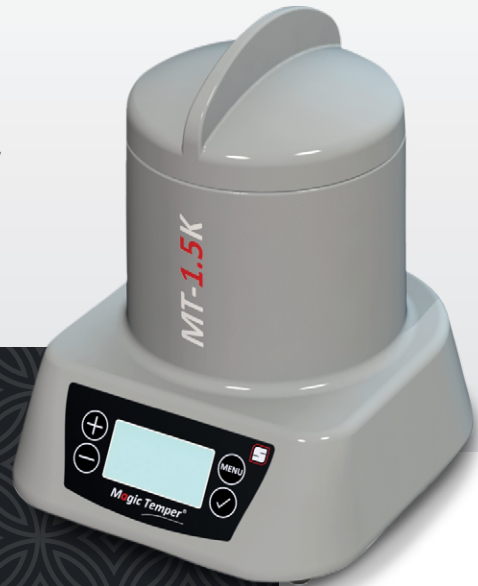


## *Magic Temper*® - 1.5Kg



### TEMPÉRAGE

#### PAR ENSEMENCEMENT

Le MAGIC TEMPER MT-1.5K (1,5kg) permet de tempérer facilement des masses de chocolat, couvertures, pralinés, ganaches et intérieurs. L'appareil est utilisé pour le tempérage en batch pour des productions journalières jusqu'à 300 kg.

Il est destiné aux artisans confiseurs chocolatiers et aux centres de R&D en industrie.

Les cadrages sont prêts à être coupés en 1 à 3 heures au lieu de 12 h ou 24h.

Avec le MAGIC TEMPER MT-1.5K le tempérage est rapide et sûr à 100%.



### ÉTAPES À SUIVRE :

1.  
Beurre de cacao solide

2.  
Transformation

3.  
Cristaux stables prêts à  
ensemencer vos masses

## PERFORMANCES :

- Ensemencement avec des formes polymorphes stables (cristallisation plus rapide)
- Meilleure qualité des textures, diminution des risques de blanchiment, meilleure brillance
- Tempérage facile et reproductible des couvertures, pralinés et ganaches
- Affichage sur écran LCD des informations de régulation
- Tempérage des intérieurs pour one shot, doseuse ou extrusion
- Evite les contaminations d'arôme liées au tempérage sur marbre
- Couvercle avec bouclier thermique pour garantir une parfaite homogénéité
- Régulation numérique sécurisée : pas de risque de phase liquide
- Plage de réglage de la cuve : de +30,0 °C à +35,0 °C/Précision de réglage : 0,1 °C
- Possibilité de couler des pralinés à des températures plus élevées
- Quantités artisanales et industrielles : volume de l'appareil 1,5 kg
- Nettoyage facile : fond de cuve et surfaces extérieures rayonnés

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- Cuve aluminium grade alimentaire pour une diffusion thermique maîtrisée
- Option : Connectivité Bluetooth et USB
- Étanchéité IP21
- Dimensions (L x Px H) : 237 x 277 x 292 mm
- Poids : 3,2 Kg
- Alimentation : adaptateur secteur 100V/240 V  
monophasé 50/60Hz - 12 V - 65 W



## STATICE TEMPERING

Z.I. des Tilleroyes - 9 rue Thomas Edison - 25000 Besançon

+33 (0)3.81.48.43.43    commercial@statice-tempering.com

[www.statice-tempering.com](http://www.statice-tempering.com)

Suivez-nous  
sur les réseaux sociaux

