

IDEA - Der kleine Temperierautomat

RADMASCHINE MIT EIGENER KÜHLUNG UND STEUERUNG

CA. 8 KG



Idea.

IDEA - Der kleine Temperierautomat

RADMASCHINE MIT EIGENER KÜHLUNG UND STEUERUNG

Diese innovative und auf dem Markt einzigartige Maschine vereint automatische Satztemperierung mit der bekannten Radmaschine. Kein manuelles Impfen! Kein Fingerspitzengefühl! Die Maschine löst die Schokolade auf, kühlt sie herunter und wärmt sie wieder etwas an. Sie müssen nur einmal die richtigen Temperaturen finden. Die IDEA ist ausgestattet mit einer schlaun Steuerung mit Temperatureingaben für:

- (F1) Schmelzen
- (F2) Kühlen
- (F3) Nachwärmen (=Endtemperatur)

Den Rest übernimmt die Maschine. Und das in kurzer Zeit! Die Steuerung sieht vor, dass Sie zunächst den Aufschmelzprozess starten und auf das Signal warten, welches ertönt, sobald die Schokolade komplett aufgeschmolzen ist. Dies hat den Vorteil,

dass Sie auch am Vorabend die Schokolade bereits aufschmelzen und flüssig halten können. Der Temperierprozess erfolgt dann automatisch. Sie können tagsüber auch aufgeschmolzene Schokolade eingeben und nur die Temperierfunktion nutzen. Die IDEA ist eine „Stand-Alone-Maschine“, sie kann nicht nachgerüstet werden mit Überzug, Gießplatten etc..

AUF EINEN BLICK

- Ideales System, wo temperierte Schokolade gebraucht wird
- Vollautomatische Temperierung
- Eigene Kühlung mit 8 - 10 kg Tank
- Hält die Temperierung wesentlich länger als bei Radmaschinen
- Nur 3 Temperatureinstellungen Auflösen /Kühlen / Nachwärmen
- Einfachstes Bedienen
- Mobiles Tischgerät
- Leicht zu Transportieren
- Rütteltisch separat erhältlich



Artikel	D80-Idea
Behälter	10l (ca. 12 kg)
Integrierte Kühlung	Ja
Temperierart	Automatische Temperierung
Steuerung	Digital
Strom	220V-ca. 1,0KW
Abmessung (BxTxH)	52x53x48,5cm
Gewicht leer	ca. 29kg
Preis	€ 4.750,00

