

Temperovací nádoby na čokoládu DEDY

Dedy

Dedy Top Temper je kompaktní temperovací přístroj na čokoládu. Kompaktní stroj má tvarovaný kryt z ABS. Top Temper lze použít k roztavení a temperování až 2,5 kg čokolády. Je vybaven ovládacím panelem. Teplotu čokolády lze zvyšovat, snižovat nebo udržovat na konstantní teplotě. Miska se při zapnutí motoru otáčí, a umožňuje tak nepřetržité míchání čokolády. Zařízení má plastovou škrabku s integrovaným stojanem pro termostatickou sondu. Nerezová mísa je vyměnitelná, stejně jako škrabka, jejíž stojan je namontován mimo mísu. K ohřevu slouží dvě 100 W topná tělesa a k řízení chladicí složky temperačního procesu se používá chladicí ventilátor.

230 V / 1 fáze / 0,3 kW



Stroje na tavení čokolády pro 3 kg, 6 kg, 12 kg a 24 kg čokolády. Tavicí přístroje slouží speciálně k šetrnému rozpouštění čokolády a udržování teploty na předem zvolené teplotě. Zařízení se v podstatě skládá z tvarovaného těla z plastu, do kterého je vložena nerezová pánev. Dno pláště je zahříváno elektrickým zařízením a teplo je přenášeno do kovové pánve. Ohříváč je regulován prostřednictvím analogového regulačního obvodu.

230 V / 1 fáze / 90 W

