

TEMPER DREI

Aufschmelzen. Abkühlen. Temperieren.

TEMPER DREI wird empfohlen

vom Experten und Schokoladensommelier
Michael Nieten:

„Der Temper 3 erfüllt die Qualitätsansprüche, die ich als Schokoladensommelier erwarte: Toller Glanz, super Bruch und dünner Überzug meiner Schokoladenprodukte. Ein zuverlässiger Partner beim Arbeiten mit Kuvertüre. Temperiert super schnell und hält den ganzen Tag konstant die Temperatur.“

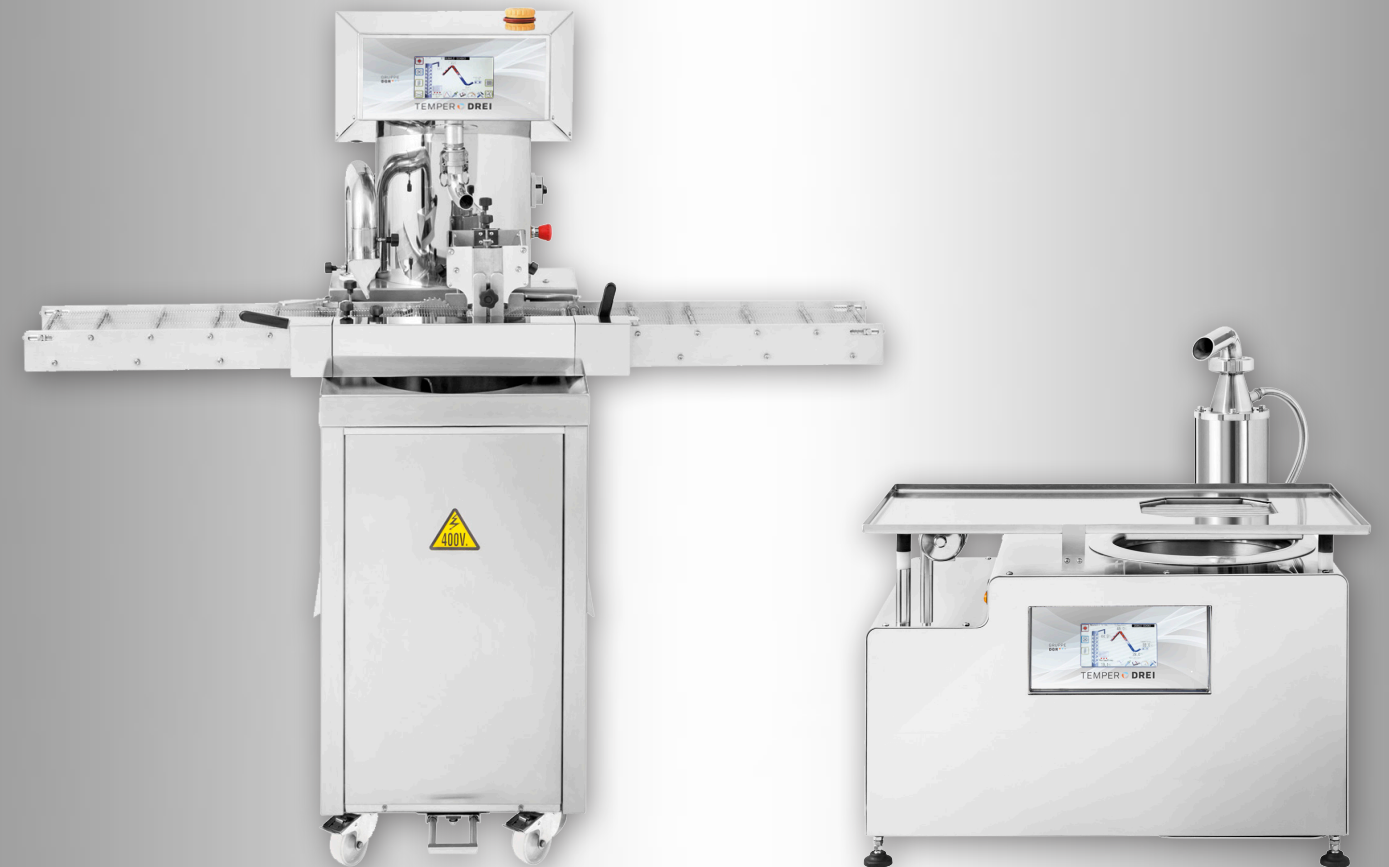
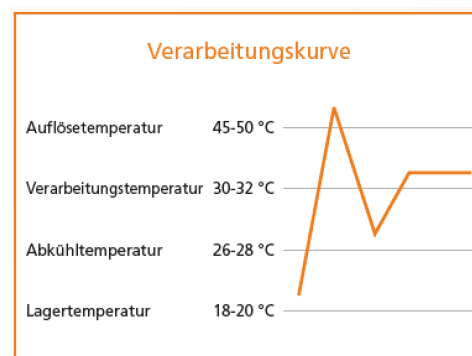


*Schoko Grüße,
Ihr Michael Nieten*

Optimale Ergebnisse!

Temperieren von Kuvertüre

- Die Kuvertüre nicht über 45-50 °C erwärmen
- Raumtemperatur ca. 20 °C
- Die zu überziehenden Pralinen, Torten etc. 18-20 °C
- Kühltemperatur der überzogenen Produkte 15-18 °C
- Kuvertüre immer gut verrühren und mischen
- Flüssige Kuvertüre, die mehrere Tage aufbewahrt wird, kann sich absetzen. Die Kakaobutter muss dann durch Rühren wieder gut verteilt werden.
- Lagertemperatur 18-20 °C
- Lager von Fremdgerüchen freihalten
- Kuvertüre vor Feuchtigkeit schützen



Temperier- und Überzugsmaschinen

3 individuelle Temperaturen beliebig programmierbar

Fördergeschwindigkeit durch archimedische Schraube frei wählbar

Technische Unterstützung durch das W-A-Sk: Wifi - Assistenz - System

**GRUPPE
DGR** 

Gruppe DGR
Dillenburger Weg 3-5
40229 Düsseldorf

0211 - 995 425 00
info@gruppe-dgr.de
www.gruppe-dgr.de



Auftisch- Temperiermaschine TEMPER **DREI** 9

Für Zartbitter-, Vollmilch-, Weiße- oder Ruby Kuvertüre.

Sie stellen die gewünschten Temperaturen auf dem Touch-Display ein. Das Display zeigt Ihnen den aktuellen IST-Zustand und alle Parameter jederzeit an.



- bedienerfreundliches touch – Display
- Display zeigt jederzeit den aktuellen IST-Zustand
- drei individuelle Temperaturen einstellbar
- „archimedische Schraube“ aus Edelstahl
- 9 kg Kessel Fassungsvermögen
- Fördergeschwindigkeit/ Rührwerksgeschwindigkeit regulierbar
- luftgekühltes Kälteaggregat
- 230V steckerfertig mit Nachtlagermodus
- komplett aus Edelstahl
- einfacher und schneller Produktwechsel möglich

TEMPER DREI	9
Kesselvolumen	bis 9kg
Stromversorgung	230V/1/50Hz
Stromaufnahme	1,20kW
Kühlung	luftgekühltes Kälteaggregat
Abmessungen bxtxh	635mm X 580mm X 720mm
Gewicht	86kg

Temperier- und Überzugsmaschine TEMPER **DREI** 20/30/50



- Bain-Marie-System
- bedienerfreundliches touch – Display
- Display zeigt jederzeit den aktuellen IST-Zustand
- drei individuelle Temperaturen einstellbar
- „archimedische Schraube“ aus Edelstahl
- 5kg-50kg Fassungsvermögen
- Fördergeschwindigkeit/ Rührwerksgeschwindigkeit regulierbar
- luftgekühltes Kälteaggregat
- 400V/3/50Hz, steckerfertig auf Rollen, mit Nachtlagermodus
- Einfacher und schneller Produktwechsel möglich
- Optionen wie Rütteltisch, Bänder, Dosierung usw. erhältlich

TEMPER DREI	20	30	50
Kesselvolumen	bis 20kg, bis 30kg, bis 50kg		
Stundenleistung	bis 90kg, bis 120kg, bis 150kg		
Stromversorgung	400V/3/50Hz		
Stromaufnahme	2,8kW, 2,8kW, 3,75kW		
Kühlung	luftgekühltes Kälteaggregat		
Abmessungen bxtxh	540mm X 790mm X 1700mm		
Gewicht	178kg, 184kg, 220kg		

Bänder mit verschiedenen Oberflächen und Größen verfügbar.

