



# TEMPER DREI wird empfohlen

vom Experten und Schokoladensommelier  
**Michael Nieten:**

„Der TEMPER DREI erfüllt die Qualitätsansprüche, die ich als Schokoladensommelier an eine perfekt verarbeitete Kuvertüre stelle: 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.“

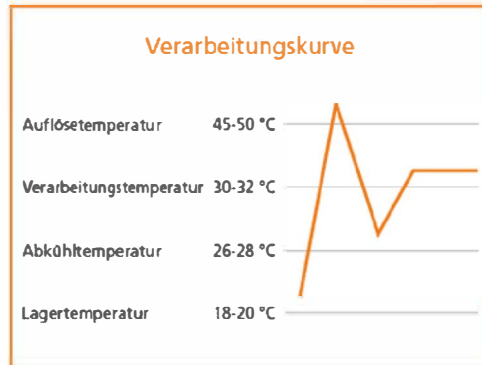
*Schoko Grüße,  
Ihr Michael Nieten*

## Optimale Ergebnisse!

### Temperieren von Kuvertüre

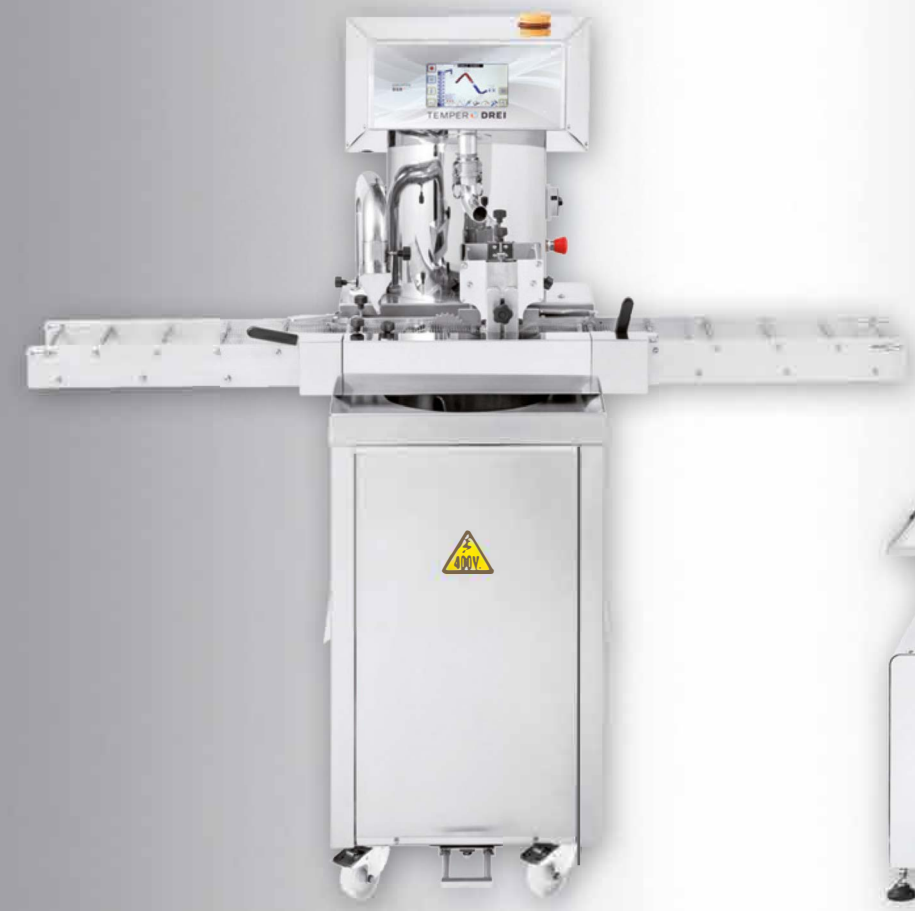
- Die Kuvertüre nicht über 45-50 °C erwärmen
- Raumtemperatur ca. 20 °C
- Die zu überziehenden Pralinen, Torten etc. 18-20 °C
- Kühltemperatur der überzogenen Produkte 15-18 °C
- Kuvertüre immer gut verrühren und mischen
- Flüssige Kuvertüre, die mehrere Tage aufbewahrt wird, kann sich absetzen. Die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

GRUPPE  
**DGR** 



# TEMPER DREI

Aufschmelzen. Abkühlen. Temperieren.



## Temperier- und Überzugsmaschinen

3 individuelle Temperaturen beliebig programmierbar

Fördergeschwindigkeit durch archimedische Schraube frei wählbar

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



ul. Główna 65, Bobrowiec  
05-502 Piaseczno

tel. +48 784 187 425  
mail. marta@pebae.pl

[www.pebae.pl](http://www.pebae.pl)



## Auftisch- Temperiermaschine TEMPER **DREI** 9

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



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

TEMPER <b>DREI</b>	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 Nachlagermodus
- Einfacher und schneller Produktwechsel möglich
- Optionen wie Rütteltisch, Bänder, Dosierung usw. erhältlich

TEMPER <b>DREI</b>	20	30	50	100
Kesselvolumen	bis 20kg	bis 30kg	bis 50kg	bis 100kg
Stundenleistung	90kg/h	120kg/h	150kg/h	220kg/h
Stromversorgung	400V/ 3Ph/50Hz			
Stromaufnahme	2,8kW	3,2kW	4,2kW	7,2kW
Abmessungen bXt h=1700mm	510X765mm	600X800mm	700X890mm	700X1055mm
Gewicht	178kg	194kg	220kg	258kg

Bänder mit verschiedenen Oberflächen und Größen verfügbar.

