

# TEMPER DREI

Roztapia. Chłodzi. Temperuje.

## TEMPER DREI

### Rekomendacja

Polecane przez eksperta,  
sommelier czekolady Michaela Nietena:

„TEMPER DREI spełnia wymagania jakościowe, jakie jako sommelier czekolady stawiam idealnie przetworzonej kuwercy: doskonały połysk, perfekcyjna tamiwość i cienka warstwa pokrycia moich wyrobów czekoladowych. To niezawodny partner podczas pracy z kuwercy. Temperuje bardzo szybko i utrzymuje stabilną temperaturę przez cały dzień.

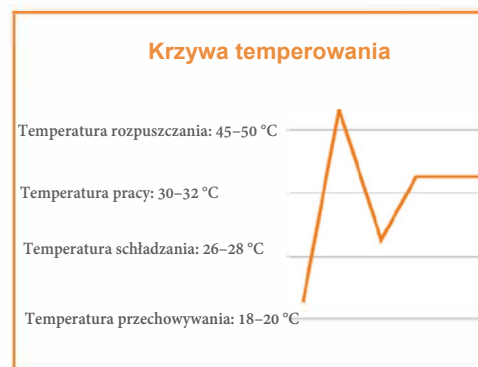
*Schoko Grüße,  
Ihr Michael Nieten*

## Optymalne wyniki!

### Temperowanie kuwercy

- Nie podgrzewać kuwercy powyżej 45–50 °C
- Temperatura pomieszczenia: ok. 20 °C
- Temperatura produktów do oblewania (praliny, torty itp.): 18–20 °C
- Temperatura chłodzenia wyrobów: 15–18 °C
- Kuwercy należy stale dokładnie mieszać
- Płynna kuwercy przechowywana przez kilka dni może ulec rozwarstwieniu – masło kakaowe należy ponownie równomiernie rozprowadzić poprzez mieszanie
- Temperatura przechowywania: 18–20 °C
- Chronić przed obcymi zapachami
- Chronić przed wilgocią

GRUPPE  
DGR 



ul. Główna 65, Bobrowiec  
05-502 Piaseczno

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

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



## Maszyny do temperowania i oblewania czekolady

Możliwość zaprogramowania 3 niezależnych temperatur

Regulowana prędkość transportu kuwercy (system ślimakowy / śruba Archimedes)

Wsparcie techniczne poprzez system W-A-S (WiFi Assistenz System)



## Nablatowa maszyna do temperowania TEMPER **DREI** 9



Do kuwerty gorkiej, mlecznej, białej oraz rubinowej.



- intuicyjny panel dotykowy
- wyświetlacz pokazujący aktualny stan pracy urządzenia
- możliwość ustawienia trzech niezależnych temperatur
- system ślimakowy (transport kuwerty)
- pojemność zbiornika: 9 kg
- regulowana prędkość transportu oraz prędkość mieszadła
- agregat chłodniczy chłodzony powietrzem
- zasilanie 230V, tryb nocny
- konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej
- szybka i łatwa zmiana rodzaju kuwerty

TEMPER <b>DREI</b>	9
pojemność:	do 9 kg
zasilanie:	230V/1/50Hz
pobór mocy:	1,20kW
chłodzenie:	agregat chłodzony powietrzem
wymiary (szer. x gł. x wys.)	635mm X 580mm X 720mm
waga	<b>86kg</b>

## Maszyna do temperowania i oblewania czekolady TEMPER **DREI** 20/30/50



- system kąpeli wodnej (bain-marie)
- intuicyjny panel dotykowy
- wyświetlacz pokazujący aktualny stan pracy
- możliwość ustawienia trzech niezależnych temperatur
- ślimak transportujący ze stali nierdzewnej pojemność: 20–100 kg
- regulowana prędkość transportu oraz prędkość mieszadła
- agregat chłodniczy chłodzony powietrzem zasilanie 400V / 3 / 50Hz, urządzenie mobilne (na kółkach), tryb nocny
- szybka i łatwa zmiana rodzaju kuwerty
- dostępne opcje: stół wibracyjny, taśmy oblewające, dozownik itp.

TEMPER <b>DREI</b>	20	30	50	100
pojemność:	do 20kg	do 30kg	do 50kg	do 100kg
wydajność:	90kg/h	120kg/h	150kg	220kg/h
zasilanie:	400V / 3Ph/50Hz			
pobór mocy:	2,8kW	3,2kW	4,2kW	7,2kW
wymiary (sz x gł.), w=1700mm	510X765mm	600X800mm	700X890mm	700X1055mm
waga	178kg	194kg	220kg	258kg

dostępne taśmy transportowe o różnych powierzchniach i szerokościach

