

Машина для темперування шоколаду CHOCOTEMPER

Ужгород, Україна

Текстура і звичний нам вид шоколаду є результатом темперування — складного процесу багаторазового нагрівання і охолодження шоколадної маси. Саме так набувається глянцева поверхня, характерний хрускіт при розломі й танення при певній температурі. У фізичних процесах всередині шоколаду кристали жирних кислот какао-масла набувають структуровану форму. Погано темперований або зовсім не темперований шоколад стає тьмяним, на ньому з'являються світлі плями. Щоб правильно темперувати шоколад, його потрібно розтопити до 45 градусів за Цельсієм, потім охолодити до 27-28 градусів і знову нагріти до 31-32 градусів.

В цьому вам допоможе лінійка темперуючих машин для шоколаду Chocotemper. Завдяки різноманіттю даних машин за місткістю чаш (5, 5, 11, 12, 24, 30, 40 і 50 кг) кожен зможе собі підібрати машину під необхідну продуктивність.

Темперувальні машини Chocotemper забезпечують ідеальне поєднання кристалів та текучість шоколаду в будь-який час.

Дане обладнання для темперування шоколаду добре зарекомендувало себе в роботі кондитерських цехів і шоколатьє.

Перевагами даних машин для темперування шоколаду є наявність сенсорного екрану, який дозволяє повністю контролювати обробку шоколаду, конструкція та шнековий конвеєр із нержавіючої сталі, які забезпечують максимальну довговічність, міцність та ефективність.

Машини для темперування можуть комплектуватися вібростолом з підігрівом для шоколадних форм та глазурувальним столом ICBELT.

Вигідну пропозицію Ви гарантовано отримаєте по запиту на нашу електронну адресу або за телефонами.

Ціна на сайті може відрізнятись від фактичної.

Чекаємо на Ваші звернення.

З повагою, компанія AP-Tech.

Price: Договірна

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: --

Граб Анатолий

+380953376425

<http://www.ar-tech.com.ua/>