

Темперуюча машина для шоколаду BETATEMPER

Ужгород, Україна

Betatemper є ідеальним рішенням для тих, хто хоче зробити свої перші кроки у світі темперування шоколаду. Ця темперуюча машина заснована на методі засівання, ідеальна для темперування невеликих кількостей шоколаду. Після того, як шоколад розплавиться і додадуться додаткові шоколадні каллети, система охолодження вентилятором дозволить досягти температури темперування.

Процес темперування шоколаду методом засівання включає такі кроки:

- 1) Попереднє розплавлення: початково більшу частину шоколаду розтоплюють повністю до температури, вищої за точку танення. Зазвичай це температура близько 44-45 °C для молочного та білого шоколаду, або 47-50 °C для темного шоколаду.
- 2) Засівання: ту невелику кількість нерозплавленого шоколаду додають до розплавленого шоколаду. Засіванням шоколаду змінюється його температура та кристалічна структура, оскільки нерозплавлений шоколад містить стабільні кристали, які впливають на кристалізацію розплавленого шоколаду.
- 3) Зниження температури: Після засівання температуру шоколаду поступово знижують, регулярно помішуючи, до оптимальної температури для його кристалізації. Для темного шоколаду ця оптимальна температура зазвичай становить близько 31-32 °C, для молочного та білого шоколаду - близько 29-30 °C. При нагріванні до робочої температури дуже важливо не перегріти шоколад, усього кілька додаткових градусів і готовий виріб буде погано стабілізуватися, може побіліти.

Betatemper оснащений системою подачі (жолобом) темперованого шоколаду у форми а також може комплектуватися автономним вібраційним столом для шоколадних форм.

Технічні характеристики:

- Напруга: 220 В
- Потужність: 0, 5 кВт
- Вага: 19 кг
- Розміри: 40x41x35 см
- Ємність чаші: 2, 5 кг

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.

Машина для темперування шоколаду, темперувальна машина, обладнання для темперування шоколаду,

Price: Договірна

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: --

Грaб Анатолий

+380953376425

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

AvizInfo.com.ua

1/1

Українська Дошка БЕЗКОШТОВНИХ оголошень AvizInfo.com.ua