



## Ebbo Food Consultant

Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.

Vente de machines neuves et d'occasion.

Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.

[www.ebbofoodconsultant.com](http://www.ebbofoodconsultant.com)

Téléphone : 04 93 64 94 88

[contact@ebbo-foodconsultant.com](mailto:contact@ebbo-foodconsultant.com)

Fiche Technique

Chocotemper Top 11 Kg

MàJ le : 01/03/17

## TEMPEREUSE DE CHOCOLAT 11 KG

La CHOCOTEMPER-TOP est une tempéreuse de table avec une capacité de 11 Kg idéale pour les artisans chocolatiers, pâtisseries, glaciers, hôtels... Ses dimensions compactes et son efficacité technique font de la CHOCOTEMPER-TOP une machine adaptée à tous les utilisateurs.

L'écran tactile permet d'avoir un contrôle complet sur le chocolat. Sa vis sans fin en acier inoxydable garantie une solidité et une efficacité maximale.

La cuve de 11 Kg de la CHOCOTEMPER-TOP s'occupe de fondre le chocolat pendant que le refroidissement du chocolat se fait le long de la vis sans fin à l'aide du gaz réfrigérant.





## Ebbo Food Consultant

Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.

Vente de machines neuves et d'occasion.

Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.

[www.ebbofoodconsultant.com](http://www.ebbofoodconsultant.com)

Téléphone : 04 93 64 94 88

contact@ebbo-foodconsultant.com

Fiche Technique  
Chocotemper Top 11 Kg  
MàJ le : 01/03/17

### A/ Equipements standards de la tempéreuse

- ✚ Doseur électronique à pédale pour doser la quantité voulue dans les moules à chocolat
- ✚ Programmation du nombre de dosages
- ✚ Deux moteurs distincts pour la cuve et la vis sans fin
- ✚ Programme de mise en attente pour maintenir le chocolat fondu pendant la nuit.
- ✚ Programme de déblocage de la vis sans fin.
- ✚ Programme d'inversion du sens de la vis sans fin pour vider la tempéreuse
- ✚ Programme d'arrêt de la machine assisté de façon à arrêter la machine dans de bonnes conditions.
- ✚ Mémoire de programmes pour tous types de chocolats
- ✚ Machine tout en inox
- ✚ Pièces de rechange d'urgence fournies
- ✚ MACHINE AUX NORMES CE

### B/ Caractéristiques techniques

- ✚ Capacité de la cuve : 11 Kg.
- ✚ Dimensions (mm) : L 550 x P 500 x H 720
- ✚ Poids : 63 kilos
- ✚ Puissance : 1,75 kW
- ✚ Tension : 220 Volt – 50 Hz



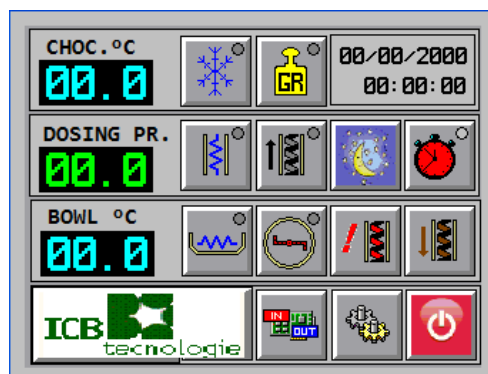


**Ebbo Food Consultant**  
 Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.  
 Vente de machines neuves et d'occasion.  
 Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.

**www.ebbofoodconsultant.com**  
**Téléphone : 04 93 64 94 88**  
**contact@ebbo-foodconsultant.com**

Fiche Technique  
 Chocotemper Top 11 Kg  
 MàJ le : 01/03/17

## D/ Ecran tactile couleur



L'écran tactile couleur est très simple et permet d'accéder à toutes les fonctions de la machine à partir de l'écran principale.

Il vous permet de régler la température de la cuve, la température de tempérage, démarrer la vis sans fin et l'agitateur, mettre la machine en veille, etc.

En **mode dosage** vous pouvez régler :

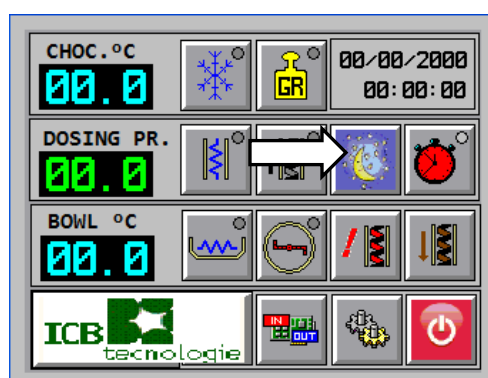
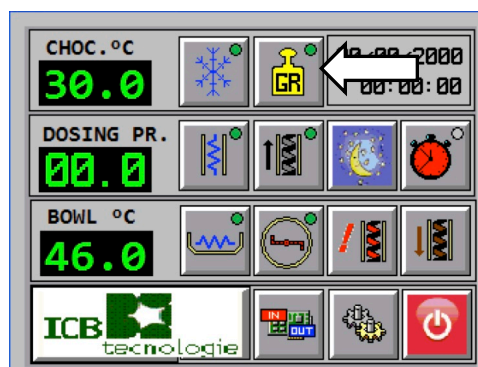
*Pause initiale* : temps (en secondes), au cours de laquelle il n'y a pas le flux de chocolat avant de commencer le premier cycle de dosage.

*Temps de dosage* : durée du cycle (en secondes).

Pendant ce temps, la machine distribue le chocolat

*Temps de pause* : durée (en secondes) de la pause entre deux cycles.

*Nombre de cycles* : nombre de cycles programmés



**Arrêt simplifié en fin de journée :**

Appuyez sur l'icône de la lune afin de laisser la machine pendant la nuit. L'icône change, il montre un soleil au lieu d'une lune. Ce mode vous permet de garder le chocolat fondu, de sorte que vous pouvez redémarrer immédiatement le travail le lendemain matin. Appuyez de nouveau sur le même icône (qui est devenu un soleil) pour quitter le mode veille.

Plusieurs autres fonctions comme la rotation inversée ou le chauffage intensif de la vis vous permettront de faire face à toutes les situations en toute sérénité.

Le nettoyage de la machine est facilité par une vidange se situant à l'arrière de la tempéreuse.



## Ebbo Food Consultant

Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.

Vente de machines neuves et d'occasion.

Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.

[www.ebbofoodconsultant.com](http://www.ebbofoodconsultant.com)

Téléphone : 04 93 64 94 88

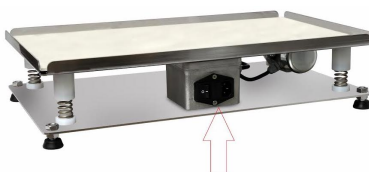
contact@ebbo-foodconsultant.com

Fiche Technique  
Chocotemper Top 11 Kg  
MàJ le : 01/03/17

### E/ Options

#### Table vibrante simple :

Ses dimensions permettent d'y poser 3 moules. La vibration permet de faire remonter les bulles d'air afin d'obtenir une coque parfaite et avoir une surface plane. Elle permettra aussi de répartir de façon uniforme le chocolat dans le moule. Cette table indépendante se pose à côté de la tempéreuse.



#### Table vibrante avec réservoir :

Cette table est faite pour porter 2 moules. En plus de vibrer, l'espace du milieu vous permettra de produire des corps creux en mettant le moule à l'envers. La grille va permettre au chocolat d'être directement récupéré dans le bac prévu à cet effet. Cette table indépendante se pose à côté de la tempéreuse.



#### Table vibrante à poser directement sur la tempéreuse :

Cette table vibrante est faite pour être posé directement sur la tempéreuse de chocolat.





## Ebbo Food Consultant

Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.

Vente de machines neuves et d'occasion.

Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.

[www.ebbofoodconsultant.com](http://www.ebbofoodconsultant.com)

Téléphone : 04 93 64 94 88

[contact@ebbo-foodconsultant.com](mailto:contact@ebbo-foodconsultant.com)

Fiche Technique  
Chocotemper Top 11 Kg  
MàJ le : 01/03/17

### Tapis d'enrobage :

Ce tapis d'enrobage est compact et très versatile. Il a l'avantage de pouvoir être utilisé dans des espaces réduits.

Il est constitué d'une zone de chargement, d'une zone de couverture avec souffleur d'air, vibration et finisseur et d'une zone de déchargement sur papier et plateau amovible.



### Caractéristiques techniques :

- Tension: 220/240 V
- Puissance: 0,2 Kw
- Poids: 45 Kg
- Dimensions (cm) : 115 x 47 x 50H

Nos machines reçoivent régulièrement des évolutions. Il est possible qu'il y ait de légères différences entre cette fiche technique et la machine commandée.