



TEMPEREUSE - MOULEUSE / TEMPERER - MOULDER

# mini GOLD



**CAPACITE / CAPACITY : 8 Kg**



**TEMPERAGE CONTINU A 3 PHASES  
(45 - 27 - 30 ajustable)**

**3 PHASES CONTINUOUS TEMPERING  
(45 - 27 - 30 ajustable)**

# TEMPEREUSE - MOULEUSE / TEMPERER - MOULDER

La tempéreuse- mouleuse **mini GOLD** est équipée du système de **tempérage continu à 3 phases avec ajustement des consignes [45°-27°-30°]** qui assure une grande fluidité de la couverture pendant son fonctionnement. Idéale pour les petites productions de bonbons moulés ou de tablettes « GRAND CRU ». Equipée d'une table vibrante elle se transforme en véritable mouleuse. Pratique, son nettoyage est ultra rapide.

The temperer - moulder **mini GOLD** is equipped with our **3 phases continuous tempering system with adjustment of 3 instructions [45° - 27° - 30°]** to save from thickening of the chocolate . Perfect for the little productions of moulded bonbons or « GRAND CRU » slabs. Equipped with a vibrating table it's transformed into a moulding station. Useful, its cleaning is very quick.



## TEMPEREUSE

La machine est équipée d'un groupe de froid et du système de tempérage à 3 phases géré par un mini automate.

La capacité est de 12 l soit environ 8 Kg de palets fondus.

**Nettoyage ultra simple à l'eau et très rapide.**

**NOUVEAUTE 2020 : Rotation inversée pour vidange totale.**

## MOULEUSE

Table vibrante adaptable directement sur la tempéreuse.

Dosage programmable avec pédale [sur demande].

## TEMPERER

The machine is equipped with a cooling unit and a 3 phases continuous tempering system controlled by a mini automaton. There is only 3 buttons to control the machine: brewer rotation, tempering, vibrating table.

The capacity is 12 l; let around 8 Kg of melted chocolate.

**The using is very easy and the cleaning very quick.**

## MOULDER

Vibrating table adaptable directly on the temperer

Dosing control by pedal

Utilisation simplifiée au maximum grâce à la nouvelle interface tactile

Maximum ease of use thanks to the new touchscreen interface

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES TECHNICAL CHARACTERISTICS

Capacité/Capacity :	8 kg
Tension :	230 v monophasé/single-phase
Puissance/Power :	1500 w
Largeur/Width :	45 cm - 86 cm avec table vibrante
Profondeur/Depth:	50 cm with vibrating table
Hauteur/Height:	123 cm
Hauteur de travail/ Working height:	95 cm
Poids/Weight:	70 kg

Valider | Sortie | Réglages | Tempérage | Brasseur | Tempérage  
Dosing



Validate | Exit | Settings | Tempering | Brewer | Tempering  
Dosing

