

# BETATEMPER



TEMPERATRICE PER INSEMINAZIONE

SEED TEMPERING MACHINE


TEMPLADORA POR SIEMBRA

TEMPÉREUSE PAR ENSEMENCEMENT


TEMPERIERUNG DURCH IMPFUNG

  **BETATEMPER** è una temperatrice per inseminazione ideale per temperare piccole quantità di cioccolato. Una volta sciolto il prodotto ed effettuata l'aggiunta delle gocce di cioccolato, il sistema di raffreddamento con ventole permette di raggiungere la temperatura di tempera. Betatemper è quindi la soluzione ideale per chi vuole muovere i primi passi nel mondo del temperaggio del cioccolato.



- Capacità di 2,5 kg di cioccolato.
- Raffreddamento ad aria.
- Solida struttura in acciaio inox.
- Dimensioni compatte.

 **BETATEMPER** is a tempering machine based on the seeding method ideal for tempering small amounts of chocolate. Once the chocolate is melted and additional chocolate calllets are added, the fan cooling system allows the tempering temperature to be reached. Betatemper is therefore the ideal solution for those who want to take their first steps in the world of chocolate tempering.


- Tank capacity: 2.5 kg.
- Air cooling system.
- Robust stainless steel structure.
- Compact dimensions.

 **BETATEMPER** es una templadora por siembra, ideal para templar pequeñas cantidades de chocolate. Una vez derretido el chocolate y realizada la adición de gotas de chocolate, el sistema de enfriamiento con ventiladores permite alcanzar la temperatura de templado. Betatemper es por lo tanto la solución ideal para aquellos que quieren dar sus primeros pasos en el mundo del templado del chocolate.

- Capacidad de 2,5 kg de chocolate.
- Refrigeración por aire.
- Sólida estructura de acero inoxidable.
- Dimensiones compactas.

  **BETATEMPER** est une tempéreuse par ensemencement idéale pour tempérer des petites quantités de chocolat. Une fois le produit fondu et après avoir ajouté les gouttes de chocolat, le système de refroidissement avec ventilations permet d'atteindre la température tempérée. Betatemper est donc la solution idéale pour les personnes désirant faire leurs premiers pas dans le monde du tempérage du chocolat.

- Capacité de la cuve: 2,5 kg.
- Refroidissement à air.
- Solide structure en acier inox.
- Dimensions compactes.

 **BETATEMPER** ist eine Maschine die Schokolade durch Impfung temperiert. Ideal für diejenigen, die eine kleine Menge Schokolade chargenweise temperieren möchten. Sobald die Schokolade geschmolzen (dekristallisiert) und die Masse geimpft ist (z.B. durch die Zugabe von Pellets) ermöglicht das Kühlsystem mit Ventilatoren die Einhaltung der endgültigen Temperierungstemperatur. Der Betatemper ist daher die ideale Lösung für diejenigen, die ihre ersten Schritte in die Welt des Schokoladentemperierens unternehmen möchten.

- Kapazität von 2.5 kg Schokolade.
- Luftkühlung.
- Solide Edelstahlstruktur.
- Kompakte Abmessungen.



MADE  
IN  
ITALY



**Betatemper**  
14.1.BT



220 V



0.5 kW



19 kg



40x41x35h cm



2.5 kg