



TABLEAU DE COMMANDE À TOUCHES TACTILES PRÉCISION 0,5°C



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



### CALORIBAC "C3"

APPAREIL POLYVALENT POUR LA FONTE ET LE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE DU CHOCOLAT, FONDANT, NAPPAGE, SAUCE, GELÉE...

- Trempeuse d'appoint.
- Chaleur uniformément répartie.
- Tableau de commande tactile.
- Régulation électronique 25 à 90°C. Précision  $\pm 1,5^\circ\text{C}$ .
- Isolation performante : économie d'énergie.
- Utilisation possible de bassine ronde code 702624 comme bac mobile en mettant un peu d'eau entre les 2 cuves pour transmettre la chaleur.
- Contenance 3,5 litres.
- Livré avec couvercle transparent, en SAN.
- Dimensions :  $\varnothing 254$  mm, H 188 mm. Poids 1,8 Kg.
- Cuve en acier inoxydable non amovible, coque en PP antichoc.

	W	V	Hz	Code	Prix HT
Caloribac	200	240	50	260434	393,00
Couvercle transparent de rechange				260435	19,40



### TREMPEUSE RONDE À EAU "CHOCO 10"

TREMPEUSE COMPACTE, IDÉALE POUR LA FABRICATION DES BONBONS DE CHOCOLAT TREMPÉS.

- Forme ronde facilitant le brassage.
- Température régulée par thermostat 20 à 60°C.
- Sécurité thermique coupant l'alimentation si manque d'eau.
- Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer.
- Possibilité de connecter une sonde (option code 260590) sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne.
- Contenance 12 litres (10 kg de couverture), cuve amovible.
- Dimensions : L 510 x lg 400 x H 265 mm. Poids : 5,5 Kg.
- Structure matériau composite, cuve ronde à fond plat et couvercle en acier inoxydable.

	W	V	Hz	Code	Prix HT
CHOCO 10	1000	240	50	260456	720,00
Cuve supplémentaire inox, 12 L				260455	86,95
Couvercle supplémentaire, $\varnothing 360$ mm				692036	32,80



TABLEAU DE COMMANDE À TOUCHES TACTILES PRÉCISION 0,5°C



Système de verrouillage du bac simple et rapide.



### TREMPEUSE À EAU "CHOCO 15"

RAPIDITÉ DE FONTE GRÂCE AU BAIN D'EAU

- Température de l'eau régulée par système électronique.
- Thermostat précis 20 à 90°C.
- Sécurité thermique coupant l'alimentation électrique en cas de surchauffe.
- Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer.
- Possibilité de connecter une sonde (option code 260590) sur la trempeuse affichant la température du chocolat à la place de celle de consigne.
- Capacité 13 litres, 12 kg de chocolat.
- Dim : 530 x 365 x 260 mm. 9,3 kg.
- Cuve GN2/3 P 150 mm, avec poignées.
- Carrosserie, cuve et couvercle en acier inoxydable.

W	V	Hz	Code	Prix HT
1400	230	50	260501	1037,00



CUVE ISOLÉE = ÉCONOMIE ET STABILITÉ DE T°



### TREMPEUSE À AIR "CHOCO 15 R"

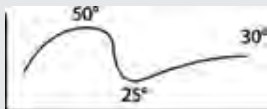
ALLIE SIMPLICITÉ, PRÉCISION ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.

- Isolation performante garantissant une bonne régulation de température.
- Thermostat précis 20 à 60°C avec voyant.
- Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer.
- Bac GN 2/3 avec poignée et couvercle. Compatible avec 2 bacs GN 1/3 pour travailler 2 chocolats différents (2 x 5 kg).
- Possibilité de connecter une sonde (option code 260590) sur trempeuse et afficher la température du chocolat à la place de celle de consigne.
- Capacité 13 litres, 12kg de chocolat.
- Dim : 530 x 365 x 260 mm. 9,690 kg.
- Carrosserie, bac et couvercle en acier inoxydable.

	W	V	Hz	Code	Prix HT
Trempeuse	300	230	50	260510	1163,00
Trempeuse	300	110	60	260516	1234,00



COURBE DE CRISTALLISATION DU CHOCOLAT



TEMPÉREUSE À EAU "CHOCO 22 T"

- Met au point le chocolat sans manipulation, par circulation d'eau chaude/Froide.
- Fait fondre la couverture à 50°C (Température paramétrable).
- Refroidit à 25/27°.
- Remonte et stabilise la température à 30/32°C (Température paramétrable).
- Remplissage d'eau automatique.
- Régulation de température électronique par thermostat 25° à 60°C.
- Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer.
- Bac GN 1/1, P 150 mm, 20 L, à poignées et couvercle.
- Possibilité de connecter une sonde (option) sur la tempéreuse affichant la température du chocolat à la place de celle de consigne.
- Prévoir alimentation (raccord 20/27 ou 3/4) et vidange d'eau.
- Contenance : 15 kg de couverture.
- Bâti, cuve et couvercle en acier inoxydable.
- Puissance 1800 watts, 240 volts monophasé. 50 Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
790	385	210	19,5	260522	1980,00

Accessoires PR 22 T

Sonde inox avec fil + support inox	260590	90,55
Bac supplémentaire GN 1/1, P 150 mm, avec poignées fixes	741115	52,45
Couvercle supplémentaire GN 1/1, avec encoches poignées	748101	21,05



TABLEAU DE COMMANDE À TOUCHES TACTILES PRÉCISION 0,5°C



260590 - SONDE INOX



Accessoires pour trempeuses choco 15, choco 15R, choco 10	Code	Prix HT
Sonde inox avec fil + support inox	260590	90,55
Bac inox GN 2/3, P 150 mm, avec poignées fixes	942115	79,10
Couvercle GN 2/3, avec encoches poignées	948102	27,35

Accessoires pour trempeuses choco 15R seulement	Code	Prix HT
Bac inox GN 1/3, P 150 mm	744015	25,50
Couvercle GN 1/3	748013	9,70



BAC 6 EMPREINTES POUR TREMPEUSE À AIR

Pour le maintien au chaud des couvertures couleur. S'adapte sur trempeuse à air R15. 6 bols amovibles Ø 100 mm, contenance 55 cl. Acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
370	335	260415	153,00



260405

Présenté sur trempeuse, vendue séparément.



Vendu sans ustensiles.



260401 + 260402, montés sur Choco 22 T.

#### DISTRIBUTEUR À CHOCOLAT

- Assure un brassage permanent et une distribution régulière du chocolat.
- S'adapte sur la plupart des trempeuses équipées de bacs GN2/3 ou GN1/1.
- Socle réglable en hauteur et en profondeur.
- Bloc moteur à équiper au choix d'un disque de Ø 300 ou 370 mm.
- Dimensions (sans disque) : L 270 x lg 185 x H 350 mm, poids 7,5 kg.
- Bâti, râcleurs et socle en acier inoxydable, disque en P.V.C. alimentaire, contrepoids en acier nickelé.
- Vitesse de rotation 21 tr/min.

Distributeur avec disque	Code	Prix HT
Ensemble distributeur 230 volts + kit petit disque Ø 300 mm	260405	846,00

Distributeur sans disque	Code	Prix HT
Distributeur 230 volts monophasé, 50 Hz, sans disque	260401	749,00

Kit disque + racleur	Code	Prix HT
Kit grand disque Ø 370 mm choco 22T et machines équipées de bacs GN 1/1	260402	183,00
Kit petit disque Ø 300 mm pour O15, R15, choco 15 et choco 15R et machines équipées de bacs GN 2/3 mini	260403	159,00



Présenté sur trempeuse, vendue séparément.

#### PORTE-USTENSILES ORIENTABLE

Spécialement étudié pour être utilisé avec les trempeuses à chocolat grâce à son socle inox plat qui se glisse sous l'appareil.

La barre de 260 mm est équipée de 6 crochets, elle est montée sur un flexible de 600 mm orientable en tout sens.

L mm	l mm	Poids Kg	Code	Prix HT
310	205	1,5	260412	94,40





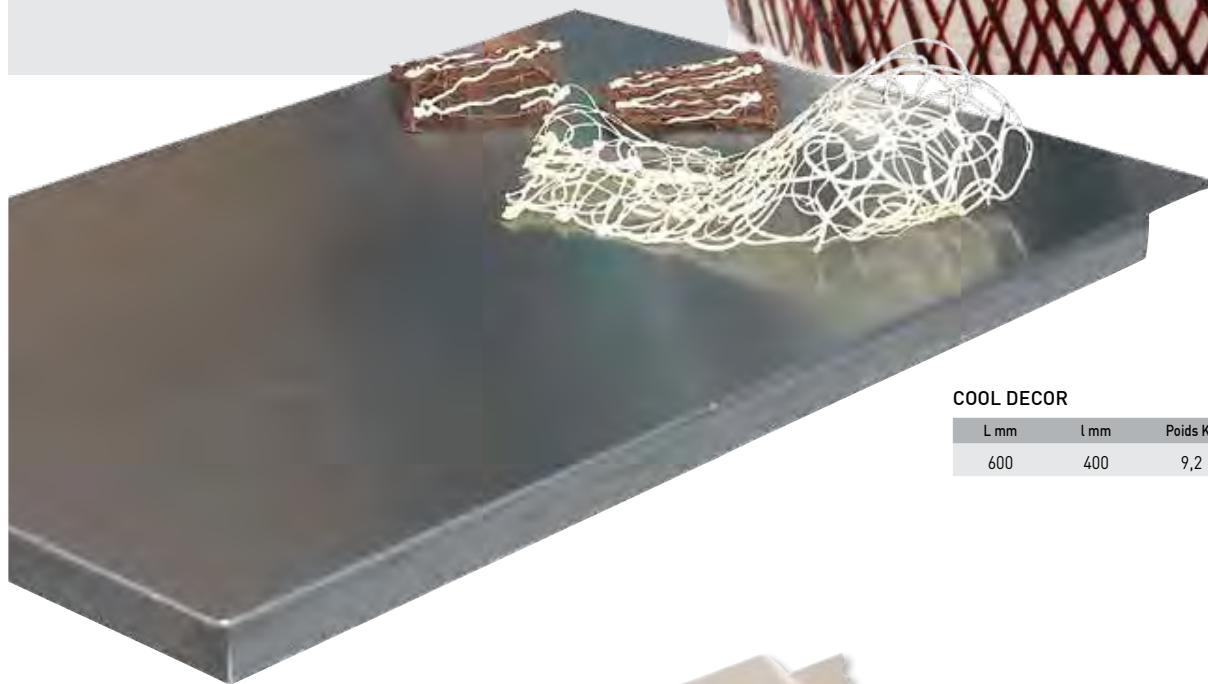
# Plaque à restitution de froid pour la réalisation de décors en chocolat

**Principe :** Congeler la plaque en inox contenant un liquide eutectique à -21°C pendant 24 H.  
Étaler le chocolat tempéré sur la plaque.  
Le chocolat subit un choc thermique et devient façonnable.

**Résultat :** Grillages, nids, copeaux, rubans torsadés en chocolat "fait maison" et parfaitement originaux pour décorer vos entremets et vos sujets en chocolat.

**Astuce :** Utiliser la plaque Cool Décor comme support froid pour le montage des entremets glacés.

Format adapté aux glissières des armoires de congélation.  
Fabrication en acier inoxydable avec patins anti-dérapants.



## COOL DECOR

L mm	l mm	Poids Kg	Code	Prix HT
600	400	9,2	423060	217,00



### RACLOIR À CHOCOLAT

Comprend 1 côté lisse, 1 côté petite cannelure, 1 côté grosse cannelure pour :  
- Racler le chocolat sur plaque "Cool Décor".  
- Peigner pour créer des rayures.  
En ABS blanc, semi-souple.

L mm	l mm	Code	Prix HT
190	115	421743	6,25





## Animez vos buffets ou vos vitrines...

Trempez les fruits frais : fraises, banane, ananas, ... piqués sur des brochettes ou des biscuits.

- La fontaine à chocolat maintien au chaud.
- Le chocolat circule grâce à une vis sans fin.



MOTEUR ET RÉSISTANCE CHAUFFANTE INDÉPENDANTS



### FONTAINE À CHOCOLAT PRO 100

Carrosserie et cascade en acier inoxydable.  
Température régulée par thermostat de 30° à 80°C.  
Capacité 7 à 8 kg de chocolat environ.  
Cuve et éléments de la cascade démontables pour le nettoyage.

Ø mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
440	1000	17	450	230	50/60	260441	1880,00

### FONTAINE À CHOCOLAT 5 CASCADES

Avantages :  
- Cascade monobloc solidement fixée sur la cuve.  
- Réglage précis de la température de consigne.  
- Cuve, cascade et vis sans fin compatibles lave-vaisselle.

Caractéristiques :  
Cascade, vis sans fin et carrosserie en acier inoxydable.  
Résistance 150 W avec thermostat de régulation.  
Moteur 150 W silencieux monovitesse.  
Cuve à chocolat (4kg), démontable.  
Hauteur totale 680 mm.  
Cable d'alimentation amovible.

Ø mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
330	680	7	2x150	230	50/60	260421	669,00

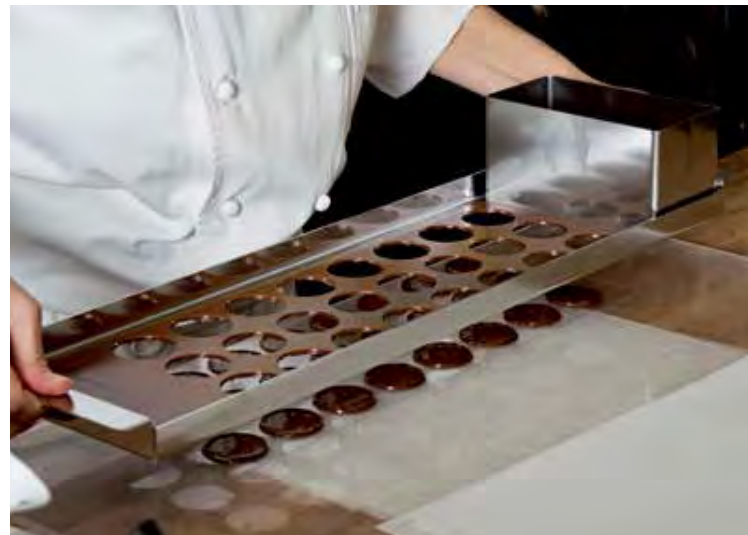




## Fabrication rapide de palets nus ou sérigraphiés et de tuiles chocolat

Principe d'utilisation :

1. Placer la plaque sur le 1er tiers d'une feuille PVC "guitare", dans la largeur.
  2. Positionner le sabot à une extrémité de la plaque et le remplir de chocolat.
  3. Faire glisser le sabot à l'autre extrémité de la plaque - en passant, le chocolat emplit les perforations.
  4. Déplacer la base en la soulevant verticalement et la poser sur le 2ème tiers de la feuille.
  5. Recommencer 2 fois pour garnir entièrement une feuille 600 x 400 mm.
- Dimensions : 635 x 167 x 82 mm.

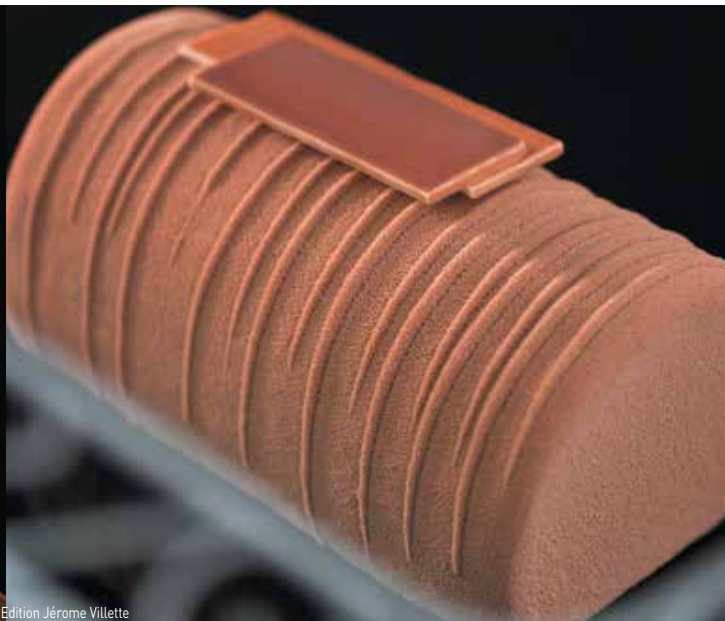
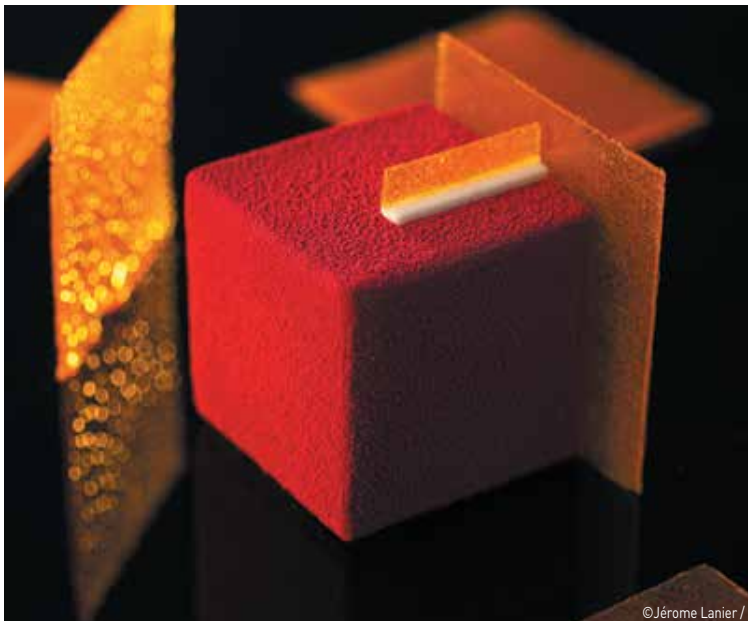


**LE CONSEIL DU CHEF :**  
 PLACER LE KIT EN ÉTUVE À 30/35°C AVANT UTILISATION  
 AFIN D'ÉVITER QUE LE CHOCOLAT  
 NE FIGE RAPIDEMENT AU CONTACT DE L'INOX

À utiliser sur feuille PVC "guitare" ou sur feuille de transferts.  
 Kit composé d'une plaque perforée et d'un réservoir/sabot à chocolat, en acier inoxydable.

Modèle	Ø mm	Ep. mm	Nbre	Code	Prix HT
Palets	40	2	24 (3 x 8)	385040	81,15
Tuiles	50	3	12 (2 x 6)	385050	92,10





© Jérôme Lanier / Edition Jérôme Villette

## Un pistolet et un compresseur de haute qualité pour un résultat parfait !



RACCORD RAPIDE



### PISTOLET CHOCOLAT

Pistolet à godet, fabrication de haute qualité avec prise en main confortable. Compatible avec les produits alimentaires solubles. Qualité de pulvérisation inégalable avec jet équilibré.

Réglages possibles :

- Finesse de pulvérisation
- Largeur du jet
- Forme du jet, rond à éventail
- Débit de produit

Corps en aluminium forgé et téfloné. Godet 50 cl en polyamide, avec couvercle vissant. Buse inox calibre 1,8 mm. Pression d'alimentation d'air maximum : 6 bars. Pression d'air d'utilisation recommandée : 1,8 à 2,5 bars. Poids 700 g. Température produit maximale : 50°C.

Livré avec raccord rapide (compatible avec tuyau spirale 264071).

Utilisation préconisée avec le compresseur 264069.

	Code	Prix HT
Pistolet avec godet, L 150 x lg 100 x H 300 mm	264101	353,00



SANS HUILE, SILENCIEUX PORTABLE

### COMPRESSEUR SANS HUILE 9 BAR

Pour utilisation en milieu alimentaire, fonctionnement sans huile, sur structure chariot avec roues, facilitant sa manipulation.

- Compresseur silencieux (72 dB).
- Manomètre de pression réglable.
- Raccord rapide du tuyau (code 264071, à commander séparément).
- Réservoir d'air 5 litres.
- Débit 60 L/min.
- Compression max : 9 bar.
- Fonctionnement 230 V monophasé / 0,9 kW. 50Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
414	191	392	12,5	264069	856,00



### TUYAU SPIRALE 5 METRES

Livré avec 2 raccords rapides pour connexion du pistolet à chocolat au compresseur à air. Connexion mâle. à fixer au pistolet, connexion femelle sur le compresseur.

L m	Code	Prix HT
5	264071	52,25







**MINI-ÉTUVE**

Pour maintien au chaud des siphons à Espumas 'Gourmet iSi', pistolets pâtisseries et à chocolat, colorants à chocolat.  
 Thermostat réglable 4 positions : 30, 45, 65 et 80°C.  
 Brassage de l'air chaud pour répartition homogène de température.  
 Encombrement réduit pour pose sur plan de travail ou fixation murale.  
 Prise façade pour raccorder un pistolet pulvérisateur.  
 Porte transparente.  
 Capacité : 4 siphons 1 L ou 6 siphons 0.5 L.  
 Livré avec 1 grille fils inox GN 1/2, amovible.  
 Carrosserie tout inox avec isolation.  
 Poids : 16 kg.  
 Puissance : 400 W - 230 V monophasé. 50 Hz.

L int. mm	P. int. mm	H. int. mm	L ext. mm	P. ext. mm	H. ext. mm	Code	Prix HT
330	270	400	400	425	534	675007	768,00



LIVRÉ AVEC  
CUVE INOX AMOVIBLE



**BAIN-MARIE À POMPE**

Pour distribution de sauce chocolat et autres sauces sucrées/salées.  
 Pompe distribuant des doses de 7, 15, 21 ou 30 ml.  
 Utilisation en chauffage à air sec ou à eau.  
 Régulation par thermostat de +35°C à +93°C.  
 Cuve amovible capacité 2,8L.  
 Hauteur disponible sous pompe : 291 mm.  
 Distance corps / bec de la pompe : 130 mm.  
 Puissance 500 watts. Monophasé 230 volts. 50-60Hz.  
 Bâti, cuve et pompe acier inoxydable.

	P mm	L mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
Bain-marie à pompe	224	197	391	4	468928	761,00
Cuve inox 2,8 L supplémentaire					468070	101,00



BAIN-MARIE SEC  
FACILE D'EMPLOI



**CHAUFFE CHOCOLAT**

Maintien chaud et à température constante les préparations pour une garniture simple et rapide.  
 - Thermostat réglable de 0 à 90 °C.  
 - Interrupteur lumineux.  
 - Bouteille 1 L, graduée avec un bouchon 3 becs verseurs - polyéthylène.  
 - Châssis en inox.  
 - Cordon d'alimentation 220-240 V - 50/60 Hz.  
 - Livré avec une bouteille 1 litre à 3 becs verseurs.

Options : Bouteille 1L en PE, bec verseur 3 sorties spécial pâte à tartiner. Large ouverture de remplissage pour utilisation et nettoyage faciles.

L mm	L mm	H mm	Kg	Code	Prix HT
150	220	200	2,1	242350	352,00

Options						
Bouteille 3 becs verseurs, 1 L, Ø 85 x H 255 mm					116341	8,05