

# salva



TC - 5



TC- 3

Temperador de  
cobertura

Trempeuses  
à chocolat

Chocolat  
enrober

## temperador

## Temperadores

Indicado para la fabricación de bombones, decoración de pastelería, helados, etc...

- Es un aparato diseñado para conservar a punto la cobertura de chocolate.
- Acoje un recipiente para la cobertura aislado convenientemente y cubierto con una tapa también aislada.
- El temperador TC-5 lleva un calefactor blindado en acero inoxidable, piloto, termostato 0/90° y conexión con clavija.
- La fusión de la cobertura está comprendida entre los 36° y 42°C.
- La conservación de la cobertura fundida debe estar entre 35° y 36° C.

## Ventajas

- Al ser un temperador sin agua, desprovista de ésta como portador de calor, proporciona un calor seco y sin inercia que no afecta negativamente a la cobertura.
- Es un aparato mantenedor, por lo tanto su calor es suave y reposado no perdiendo la cobertura sus delicadas características. Aconsejamos permanezca conectado permanentemente dado su mínimo consumo y así tener cobertura a punto en todo momento, a una temperatura constante.
- Es en suma un aparato eficaz para la fabricación de bombones, decoración pastelería, helados, etc...

## Trempeuses à chocolat

Permet le trempage pour bombons, chocolat et décorations pour la pâtisserie et glaces, etc...

- Appareil moderne conçu pour conserver le chocolat en état liquide.
- Composé de quatre récipients qui s'emboîtent isolés et avec un couvercle.
- La trempeuse TC-5 porte un élément chauffant blindé sous acier inox., témoin, thermostat 0/90° C. et câble avec prise.
- La fusion du chocolat est comprise entre 36° et 42°C.
- La conservation du chocolat fondu, doit être de 35° et 36° C.

## Avantages

- S'agissant d'une trempeuse sans eau, elle proportionne un air chaud et sec, et sans inertie, ainsi le chocolat avec ses caractéristiques si délicates. La trempeuse doit être toujours branchée.
- En définitive, c'est efficace pour la fabrication de bombons, décorations, glaces, etc.

## Chocolate enrober

For the manufacture of chocolates, decoration of cakes, ice cream, etc...

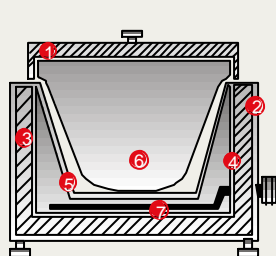
- This apparatus has been designed for maintaining chocolate melted for its immediate use as a cake covering.
- The apparatus is a conveniently insulated container for melted chocolate, covered by a lid which is also insulated.
- The TC-5 apparatus is also made up of a sheathed stainless steel heating element, a pilot light, 0/90° C. thermostat and a lead with plug.
- The chocolate melts at a temperature of between 35° and 42° C.
- It remains melted at a temperature of between 35° and 36° C.

## Advantages

- As this apparatus doesn't employ water as an element in the heating process, the heat produced is dry and therefore without inertia which could negative effect the temperature of the melted chocolate.
- The fact that this apparatus maintains the melted chocolate at a low temperature and without it being in ebullition, makes it easier to spread or mould it leaves a completely smooth surface. We recommend that the apparatus be permanently switched on, as the electrical consumption is low so that you will always have the melted chocolate at hand.
- This is therefore the ideal apparatus for making chocolates, decorating (enrobing) cakes, tarts and icecream, etc...

Tipo Type	Medidas exteriores Mesures extérieures Exterior measurements		Material	Recipiente Recipient Recipient		Capacidad Capacité Capacity (l.)	Potencia Puissance Power (kw)	Peso Poids Weight (kg)
	Diámetro Diamètre Diameter (mm)	Alto Hauteur Height (mm)		Diámetro Diamètre Diameter (mm)	Alto Hauteur Height (mm)			
TC - 5	370	320	aluminio	320	220	8	0,3	8
TC - 3	250	190	inox.	235	110	3,5	0,2	1,8

- Monofásico a 230V.
- Monophase 230V.
- Monophasic 230V.



TC-5

- 1 Tapa/  
Couvercle/  
Cover
- 2 Recipiente exterior/  
Recipient extérieur/  
Body
- 3 Aislante/  
Isolant/  
Insulating Material
- 4 Cincho aislante/  
Partie Isolante/  
Insulating shield
- 5 Recipiente interior/  
Recipient intérieur/  
Inner Wall
- 6 Recipiente Contenedor/  
Capacité Intérieur pour le Trempage/  
Container
- 7 Calefactor/  
Element Chauffant/  
Heating Element



TC-3

- 1 Tapa/  
Couvercle/  
Cover
- 2 Recipiente Contenedor/  
Capacité Intérieur pour le Trempage/  
Container
- 3 Calefactor/  
Element Chauffant/  
Heating Element

**Salva Industrial, S.A.**  
 Crta. Nacional, Nº1, Km. 471 - E 20100 LEZO (SPAIN)  
 Apdo. Correos nº505 -E- 20080 SAN SEBASTIAN  
 (+34) 943 449 300  
 Fax (+34) 943 449 329  
 E-mail: salva@salva.es  
 URL: www.salva.es



### Delegaciones:

Barcelona ☎ 00 34 933 638 800  
 Madrid ☎ 00 34 916 211 540  
 Valencia ☎ 00 34 963 580 189  
 FRANCIA ☎ 00 33 247 855 555  
 CHILE ☎ 00 56 2 555 44 77

