MAGIC Scan

Der TEMPERMETER für Chocolatiers

Der MAGIC SCAN ist das erste speziell für Chocolatiers entwickelte Tempermeter. Er kontrolliert die Qualität des Temperierens von Kuvertüren.
Durch seine kompakten Maßen kann er auf der Arbeitsfläche im Labor installiert werden.
Der MAGIC SCAN sendet die Informationen in Echtzeit auf Ihrem Computer oder Tablet. Dank einer benutzer-freundlichen Software ist die Interpretation von Daten einfach und schnell. Der Schokoladenhersteller kann so den Prozess optimal anpassen.

LEISTUNGEN:

- Stabiler und präziser Kaltblock für gute Wiederholgenauigkeit (einstellbar von +5°C bis + 10°C)
- Software mit benutzerfreundlicher Oberfläche
- Anzeige der Temperierkurve in Echtzeit auf einem Windows-Computer oder -Tablet
- Anzeige der Temperierwerte: Zeit, Steigung, Temperatur, RSI (Relative Solid Index)
- Verlauf der fünf letzten Messungen (gleichzeitige Anzeige)
- Algorithmus für schnelle und präzise Berechnungen
- Drahtlose serielle Bluetooth® Verbindung oder USB
- Einfache Bedienung
- Kompakt und robust

Spezifikationen

Abmessungen:	180 x 190 x 190 mm
Gewicht:	2,5 kg
Stromversorgung:	Netzteil 100V bis 240V einphasig 50/60 Hz - 12V - 60W
Wasserdichtigkeit:	IP21

Für weitere Informationen und Angebote wenden Sie sich bitte an:

DataSweet Online GmbH
Kölner-Str. 73-77
D-42651 Solingen

Tel. +49-212-40155668
Email : info@datasweet.de
www.datasweet.info