

**A+RCAN**  
machines that make life sweeter



## Çikolata Temperleme

Size en iyi kalitede temperlenmiş çikolatayı garanti eder. Daha parlak, uzun raf ömürlü ve istenen çıtırılıkta çikolatayı sunar.

## Chocolate Tempering Machine

It guarantees the best quality tempered chocolate and offers a glossier chocolate with long shelf life at the desired crispiness level.



## Çikolata Temperleme

Size en iyi kalitede temperlenmiş çikolatayı garanti eder. Daha parlak, uzun raf ömürlü ve istenen çıtırılıkta çikolatayı sunar.

İyi bir çikolata elde edebilmek için iyi bir temperlemeye ihtiyacınız olduğu muhakkaktır. Çikolatayı her şart altında kullanabilirsiniz. Fakat parlak, uzun raf ömrüne sahip ve ancak yüksek sıcaklıklarda eriyen (dolayısıyla rafta saklanması daha kolay) kusursuz şekilde katılaştırılmış bir çikolata istiyorsanız, o zaman size çikolata içinde stabil beta kristalleri gerekmektedir. İşte temperleme makinemiz de size tam olarak bunu sağlamaktadır. Mükemmel mekanik tasarımını destekleyen akıllı yazılımı ve hassas ısı kontrol sistemi sayesinde size stabil şekilde beta kristalince zengin çikolata temperler.

Temperlediğimiz çikolata her türlü kalıplama yada kaplama uygulaması için ideal yapıdadır. Hatta üstün tasarımı sayesinde klasik temperleme makinelerinden daha yüksek sıcaklıklarda kusursuz temperi yakalar. Bu sayede düşük viskoziteli çikolatamız ile kaplama yada dolum makineleriniz çok daha rahat çalışır.

Mükemmel karışım teknolojisi sayesinde tamamen homojen bir kristal dağılımı sağlar.

Isıtma ve soğutma bölmeleri arasındaki izolasyon sayesinde bölmelerin ısı farkının keskin olmasını sağlar. Devreye girme süresi kısadır.

Kendi çikolata pompası ve su sirkülasyon sistemine sahiptir.

Entegre temper kırıcısı sayesinde ilave ekipman yatırımı gerekmez, ayrıca tesisatınız rahatlar, daha estetik görünür.



## Chocolate Tempering Machine

It is a certainty that you need a decent chocolate tempering machine in order to obtain fine chocolate. You can use chocolate under all conditions. However, if you ask for a glossy chocolate that has long shelf life and perfectly solidified, which only melts under high temperatures (thereby easier to keep in rack), then you require stable beta crystals within chocolate. This is exactly what our machine provides. Through its smart software supporting the machine's excellent mechanical design and sensitive heat control system, it stably tempers beta crystal rich chocolate.

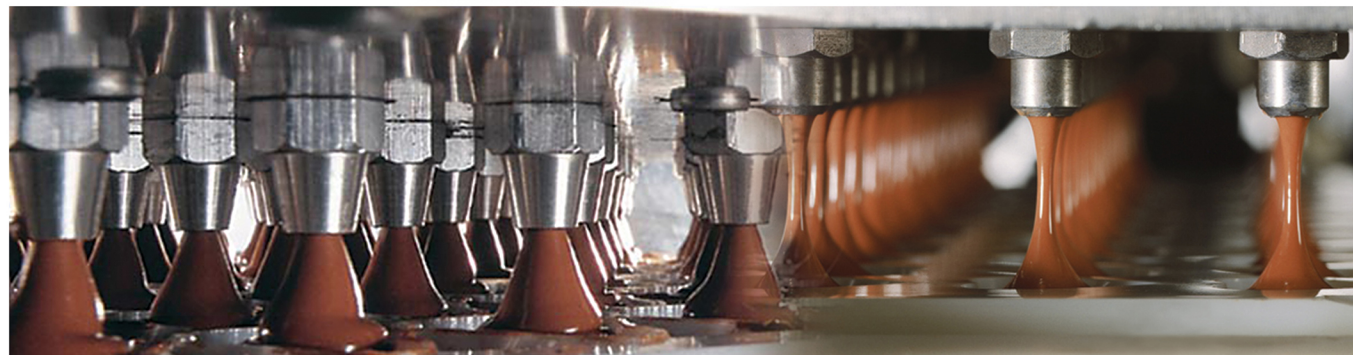
The chocolate that we temper is in ideal structure for all kinds of molding or enrobing implementation. Moreover, by means of our superior design, it achieves the perfect temper at higher temperatures comparing with the usual tempering machines. Thus, with our low viscosity chocolate, your enrobing or filling machines operate much more easily.

By virtue of its impeccable mixture technology, it provides a fully homogenous crystal distribution.

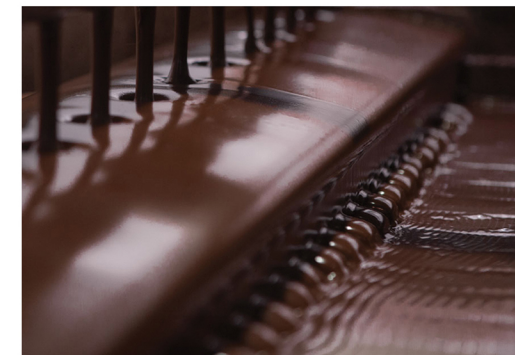
Owing to the isolation between heating and cooling sections, it maintains a sharp temperature difference in the midst of these sections. Startup time of the machine is rather short.

Equipped with its own chocolate pump and water circulation system.

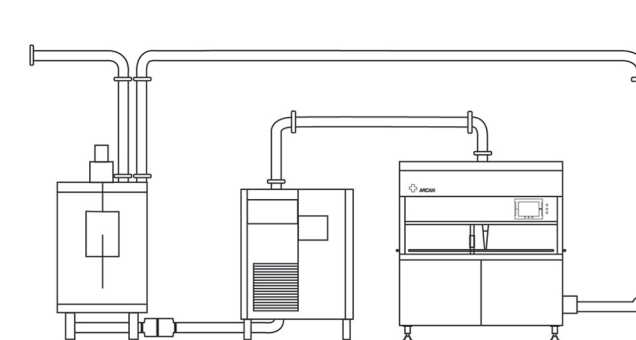
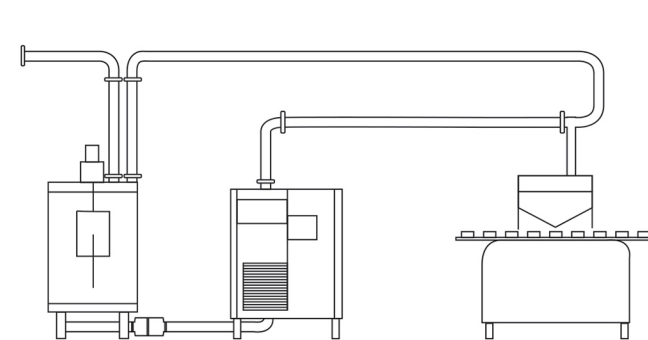
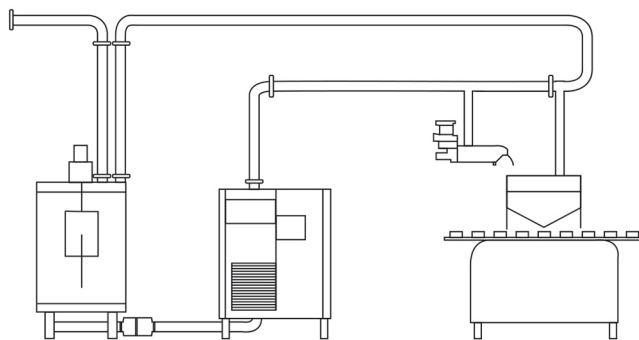
By means of its integrated de-tempering unit, it does not require investment of additional equipment. Besides, it prevents excessive fitting and makes your facility look more pleasant.



Depositing  
Dolum



Coating  
Kaplama





Atatürk Organize Sanayi Bölgesi, 10007 Sokak No:10 -12, 35620 Çiğli - İzmir / TÜRKİYE  
Tel: +90 (232) 376 88 21 • Fax: +90 (232) 376 88 20

[www.arcan.com.tr](http://www.arcan.com.tr)