

Tempermeter E6



SOLLICH





» Tempermeter E6

Tempermeter E6 – Tragbares Messgerät zur Kontrolle des Temperiergrades bei Schokolade. Mit dem neu entwickelten Tempermeter E6 wird das Messen des Temperiergrades noch einfacher und komfortabler.

Drucker, Messsonde, thermoelektrisches Kühlsystem und ein Touchpanel sind eingebaut.

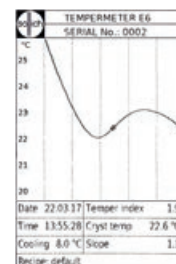
Es genügt ein Einphasen-Netzanschluss. Das Gerät verfügt über eine Ethernet- und USB-Schnittstelle.

» Tempermeter E6

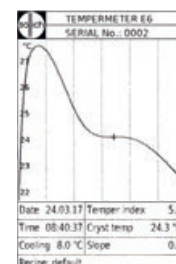
Tempermeter E6 – Portable control unit for measuring the degree of temper in chocolate. This newly developed Tempermeter E6 allows even easier and more comfortable measuring of the degree of chocolate temper.

Printer, measuring probe, thermoelectric cooling system and a touch panel are all built-in.

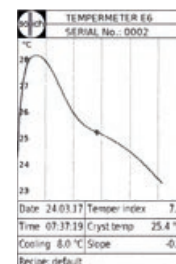
A single phase electrical connection is all that is required. The equipment is fitted with an Ethernet and USB interface.



Untertemperiert / Undertempered



Normaler Temperiergrad / Normal temper index



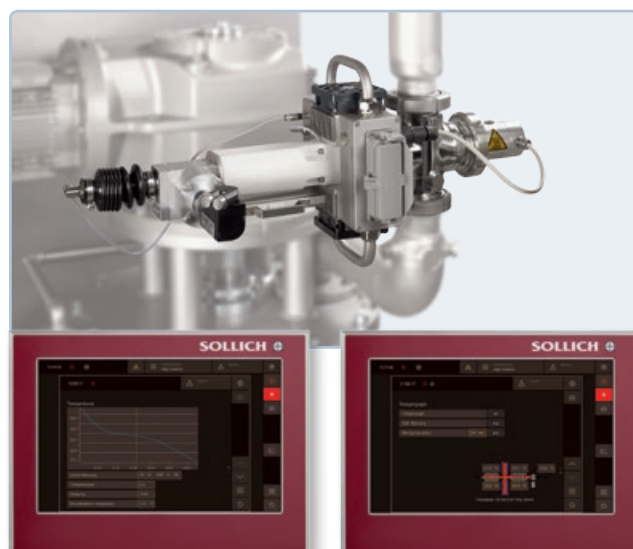
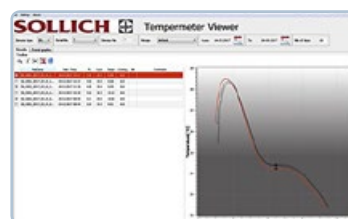
Übertemperiert / Overtempered

» Tempermeter Viewer

Eine mitgelieferte Auswertungssoftware ermöglicht es, die Messung einfach und schnell auf dem PC anzuzeigen, zu archivieren und zu vergleichen.

» Tempermeter Viewer

The evaluation software included makes it possible to display, archive and to compare the measurements, simply and quickly on the PC.



» Tempergraph

Tempergraph – das automatische Tempermeter mit dem Sie online den Temperiergrad Ihrer Schokolade messen können, ohne menschliches Eingreifen wie beim portablen Tempermeter. Eingebaut im Turbotemper misst der Tempergraph alle 6 Minuten den Temperiergrad. Die Temperkurve wird automatisch vom Touchpanel des Turbotemper angezeigt und archiviert. Der Verlauf des Temperiergrads wird über mehrere Stunden grafisch dargestellt und ist mit einem Abweichungsalarm versehen.

» Tempergraph

Tempergraph is the automatic Tempermeter for online measuring the degree of temper in your chocolate, eliminating human interference as with portable Tempermeter. Built into our Turbotemper the Tempergraph records the chocolate temper every 6 minutes. The temper curve is automatically shown on the Touchpanel of the Turbotemper and saved. The progression of the degree of temper is displayed over several hours and a deviation alarm is provided.

SOLLICH KG

Siemensstraße 17-23
32105 Bad Salzufflen
Germany
Tel. +49 5222 950-0
Fax +49 5222 950-300
E-Mail info@sollich.com
www.sollich.com

SOLLICH



Ihr Schokolade- und Süßwarenspezialist | Your chocolate and candy specialist