

Idea

TEMPERING MACHINE

Where simplicity feels at home.

 Pastaline



Tecnical sheet IDEA

V	230 - 240 V
V opt	115 - 120 V
F	2
Hz	50 - 60 Hz
T Max	85° C
Kw	1,5 Kw
length	52 cm
height	53 cm
depth	48 cm
net weight	29 kg
gross weight	34 kg
tank capacity	Max 10 Lt



RU

Idea — это temperирующая машина, изготовленная по технологии "bain-marie", идеально подходящая для temperирования шоколада, а также кондитерских кремов, мороженого, фонданта и других подобных продуктов.

Idea уникальна запатентованными:

- конструкцией резервуара для обработки малых и средних объемов продукции,
 - встроенной системой контроля температуры.
- Idea оснащена съемным металлическим капотом, который обеспечивает идеальные условия для перемешивания шоколада при его плавлении. Металлический желоб в верхней части temperирующей машины создает каскад жидкого шоколада для равномерного и быстрого заполнения форм. Его поликарбонатная крышка поддерживает стабильную температуру продукта на этапе выдержки. Idea предлагает оптимальные решения, которые делают использование машины простым, экономичным и практичным даже в цехах с небольшим или нерегулярным объемом производства.



UAE

إن اب"ة نقت مادخت ساب وعونصم دبرت ةلآ يه ايدي اضيأ وة تالوكوشللة ةعانصل ةلثام يهو، "ايرام اعاطق ل او ميرك سيألة ةعانص ونايولحلل شرول ةلثامم ل

ةلثامم ل تازيم لملل ةارنخا ةءاربب ةيمحم ايدي اريغص نايمك ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل

ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل

ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل

ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل

ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل

ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل

ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل

ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل

ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل

ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل

ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل

ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل

ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل

ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل

ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل ةلثامم ل

 Pastaline

Pastaline is a brand by VELMA srl

Via Triestina 80 - 30173 FAVARO VENETO - VE - ITALIA
Ph. +39.041.630450 / +39.041.630424 - Fax +39.041.5019434

info@pastaline.eu - www.pastaline.eu

Idea

TEMPERING MACHINE

Idea is a device for melting and cooling chocolate.

Tempering machine Idea utilises "Bain Marie" technology, this is ideal for the chocolate industry as well as pastry, ice cream, and similar sectors.

Idea is patented for:

- the design of the tank for processing small and medium quantities
- the integrated temperature control system

Idea is equipped with a removable metal flap that ensures perfect mixing of the chocolate as it melts. The metal slide on the top of the tempering machine creates a smooth chocolate cascade for easy and immediate filling of molds.

Its polycarbonate cover helps maintain a stable temperature of the chocolate during the holding phase. Idea offers specific solutions that make the device simple, easy, and practical to use even in laboratories with reduced or limited production.



IT

Idea è una temperatrice realizzata con la tecnologia del "bagnomaria", ideale per il settore della cioccolateria ma anche per laboratori di pasticceria, gelateria, e altri settori simili.

Idea è brevettata per:

- il design della vasca per la lavorazione di quantità piccole e medie
- il sistema integrato di controllo della temperatura

Idea è dotata di un'aletta metallica rimovibile che garantisce una perfetta miscelazione del cioccolato durante la sua fase di scioglimento. Lo scivolo in metallo invece, nella parte superiore della temperatrice crea una fluida cascata di cioccolato per un facile ed immediato riempimento degli stampi.

La sua copertura in policarbonato consente di mantenere la temperatura del cioccolato stabile durante la fase di mantenimento.

Idea offre soluzioni specifiche che rendono l'uso dell'apparecchio semplice, facile e pratico anche in laboratori con produzioni ridotte o limitate.



ES

Idea es una atemperadora fabricada con tecnología de "baño maría", ideal para el sector del chocolate, pero también para pastelería, heladería y otros sectores similares.

Idea está patentada por

- el diseño de la cuba para procesar cantidades pequeñas y medianas
- el sistema integrado de control de la temperatura

Idea está equipada con una cuchilla extraíble que garantiza una mezcla perfecta del chocolate mientras se funde. La canaleta metálica situada en la parte superior de la atemperadora crea una cascada fluida de chocolate para un llenado fácil e inmediato de los moldes. Su cubierta de policarbonato mantiene estable la temperatura del chocolate durante la fase de mantenimiento.

Idea ofrece soluciones específicas que hacen que el uso de la máquina sea sencillo, fácil y práctico incluso en talleres con una producción baja o limitada.

DE

Idea ist eine Temperiermaschine mit „Bain-Marie“-Technologie, ideal für den Schokoladensektor, aber auch für Konditorei, Eiscreme und andere ähnliche Bereiche.

Idea ist patentiert für:

- die Konstruktion des Tanks für die Verarbeitung kleiner und mittlerer Mengen
 - das integrierte Temperaturkontrollsystem
- Idea ist mit einer abnehmbaren Metallklappe ausgestattet, die für eine perfekte Durchmischung der Schokolade beim Schmelzen sorgt. Die Metallrutsche am oberen Ende der Temperiermaschine erzeugt eine flüssige Schokoladenskade, die eine einfache und sofortige Befüllung der Formen ermöglicht.

Die Polycarbonatabdeckung hält die Temperatur der Schokolade während der Haltephase stabil. Idea bietet spezifische Lösungen an, die den Einsatz der Maschine auch in Werkstätten mit geringer oder begrenzter Produktion einfach, leicht und praktisch machen.

SW

Idea är en tempereringsmaskin tillverkad med bain-marie-teknik, idealisk för chokladsektorn men även för konditorivaror, glass och andra liknande sektorer.

Idea är patenterad för följande:

- tankens utformning för bearbetning av små och medelstora kvantiteter
 - det integrerade temperaturkontrollsystemet
- Idea är utrustad med en avtagbar metallklaff som säkerställer perfekt blandning av chokladen när den smälter. Metallrännan högst upp i tempereringsmaskinen skapar en flytande kaskad av choklad för enkel och omedelbar fyllning av formarna.

Polykarbonatlocket håller chokladtemperaturen stabil under förvaringsfasen.

Idea erbjuder specifika lösningar som gör användningen av maskinen enkel, smidig och praktisk även i verkstäder med låg eller begränsad produktion.

FR

Idea est une tempéreuse fabriquée selon la technologie du "bain-marie", idéale pour le secteur du chocolat, mais aussi pour la pâtisserie, les glaces et d'autres secteurs similaires.

Idea est brevetée pour:

- la conception de la cuve pour le traitement de petites et moyennes quantités
 - le système intégré de contrôle de la température
- Idea est équipée d'un clapet métallique amovible qui assure un mélange parfait du chocolat lors de sa fonte. La goulotte métallique située au sommet de la tempéreuse crée une cascade fluide de chocolat pour un remplissage facile et immédiat des moules.

Son couvercle en polycarbonate maintient la température du chocolat stable pendant la phase de maintien.

Idea propose des solutions spécifiques qui rendent l'utilisation de la machine simple, facile et pratique, même dans les ateliers dont la production est faible ou limitée.

PT

Idea é uma máquina de temperar fabricada com tecnologia de "banho-maria", ideal para o sector do chocolate, mas também para a pastelaria, gelados e outros sectores semelhantes. Idea está patenteada por:

- o design do tanque para processar pequenas e médias quantidades
- o sistema integrado de controlo da temperatura

A Idea está equipada com uma tampa metálica amovível que garante uma mistura perfeita do chocolate à medida que este derrete. A calha metálica no topo da máquina de temperar cria uma cascata fluida de chocolate para um enchimento fácil e imediato dos moldes.

A sua cobertura em policarbonato mantém a temperatura do chocolate estável durante a fase de retenção. Idea oferece soluções específicas que tornam a utilização da máquina simples, fácil e prática, mesmo em oficinas com produção reduzida ou limitada.

