

## Le modèle Air 2.0 convient parfaitement à :

- Un producteur-artisan produisant à petite échelle
- Une entreprise en expansion disposant d'un espace de production restreint
- Un entrepreneur offrant une gamme variée de produits



Notre mini-tempéreuse à roue est conçue spécifiquement pour vous. Hautement performante et facile d'entretien, elle saura combler vos attentes, si ce n'est les dépasser! Elle a été pensée pour vous offrir une plus grande flexibilité grâce à un nettoyage facile et rapide.

Notre modèle Air 2.0 convient parfaitement aux chocolateries de petite taille et aux ateliers. Grâce à sa conception modulaire, notre mini-tempéreuse évolue en fonction de vos besoins. Il est possible de la combiner avec une enrobeuse, un tunnel de refroidissement ou tout autre produit de notre gamme, notamment une étuve à chocolat pour disposer d'un chocolat à température de travail toujours prêt.

## Mini-Tempéreuse à roue Air 2.0



## Avantages & Bénéfices de notre modèle Air 2.0

- Polyvalence Rentabilité
- Facilité d'utilisation
- Disponibilité continue pour une expédition immédiate
- Entretien facile
- Bacs amovibles
- Fiabilité assurée depuis plus de 25 ans
- Adaptabilité à la croissance de votre ligne de production grâce à l'approche modulaire de Perfect Choco



## Accessoires

Bacs supplémentaires    Table Vibrante



8904 boul. Industriel  
Chambly, QC J3L 4X3 • Canada  
[www.perfectchoco.com](http://www.perfectchoco.com)  
450.658.7936



ÉTAPE 1  
MINI-TEMPÉREUSE À  
ROUE



MINI-TEMPÉREUSE À  
ROUE AIR 2.0  
POUR COMPTOIR

ÉTAPE 2  
AJOUTEZ UNE TABLE  
VIBRANTE



TABLE VIBRANTE VT-1

ÉTAPE 3  
AJOUTEZ UNE ÉTUVE À  
CHOCOLAT



ÉTUVE À CHOCOLAT HC-2

ÉTAPE 4  
AJOUTEZ UNE  
MINI-ENROBEUSE



ENROBEUSE 6 PO ENRO-6

ÉTAPE 5  
AJOUTEZ UN TUNNEL DE  
REFROIDISSEMENT



TUNNEL CT-6