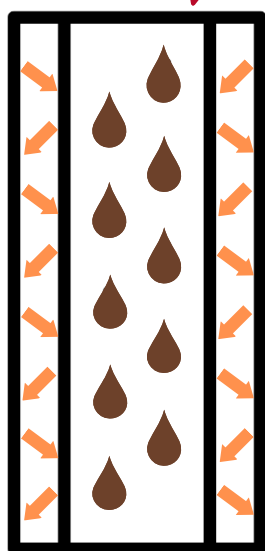


# CRYSTAL



**Plus que jamais,  
les économies d'énergie sont une priorité !**

*échangeur  
thermique haute  
isolation*



## QU'EST CE QUE LE MODE ISOTHERM ?

Une fois le tempérage effectué, les cristaux stables sont maintenus grâce au système ISOTHERM.

Le circuit d'échangeurs hautement isolé, permet une constance durable de la température.




Avec sa gestion intelligente du tempérage, le groupe de froid et les éléments chauffants se coupent automatiquement.

Le mode ISOTHERM assure en autonomie le maintien d'une couverture chocolat fluide et parfaitement tempéré.

## QUELS SONT LES AVANTAGES ?

Le groupe de froid et les corps chauffants sont les composants les plus énergivores dans une tempéruse.

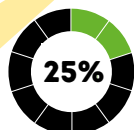
Le mode ISOTHERM stoppe automatiquement leur fonctionnement une fois la première cristallisation effectuée, résultat:

-  Vous réduisez significativement votre consommation d'électricité durant le travail.
-  La machine émet moins de chaleur, vous utilisez donc moins de climatisation pour maintenir votre laboratoire à température.
-  L'usage du groupe de froid et des corps de chauffe est rationalisé de façon à étendre leur durée de vie.

## CHIFFRES CLÉS



De consommation électrique en moins durant la phase de travail.



De baisse de vos besoins en climatisation dans votre laboratoire.



De dégagement thermique en moins lorsque la CRYSTAL est en mode ISOTHERM.

