

PATENT
futura ex
35 KG TANK CAPACITY

CONTINUOUS
TEMPERING
MACHINE

PATENT
EX[®]
GENERATION



Spazi ridotti e possibilità di essere accessoriata con tutti gli optional Selmi

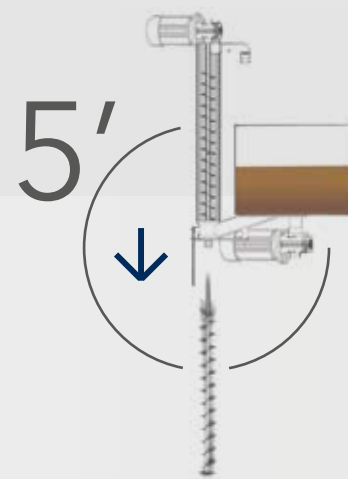
Adatta a medio-grande laboratorio, Cioccolaterie e Pasticcerie

La macchina, essendo equipaggiata di un sistema di tempera semi-industriale, è particolarmente adatta a Cioccolaterie e locali di prestigio

Tempera 35 Kg di cioccolato in circa 14/15 minuti

Nuove concezioni costruttive comportano consumi energetici ridotti

COCLEA ESTRAIBILE IN 5 MINUTI



Nuova versione della temperatrice con coclea estraibile e pannello dei comandi digitale. Questa macchina si differenzia sul mercato per un nuovo sistema brevettato che consente l'estrazione della coclea temperante in pochi minuti. I vantaggi di utilizzo di questa nuova macchina temperatrice sono innumerevoli: in primo luogo la possibilità di inserire granella di nocciola, gruè di cacao e qualsivoglia prodotto all'interno del cioccolato per consentirne l'aromatizzazione. In caso di lavorazioni speciali la macchina è in grado di mantenere la cristallizzazione anche a temperature di tempera nettamente inferiori alle usuali. Versatilità d'impiego ed economicità di esercizio. Dosatore volumetrico con pedaliera per il controllo del flusso del cioccolato. Tavola vibrante riscaldata in bassa tensione.

- Possibilità di modifica a 220 V trifase 50/60 Hz
- Tavola vibrante riscaldata: 220 V 24 V
- Accessori: RS200/RS200L/RS250, Piastra di collaggio, Ricopritore per tartufi, Tun 200/250/300
- Possibilità di rimozione della coclea per un rapido lavaggio interno della macchina

Dati tecnici

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz
Potenza richiesta: 2,5 Kw - 16 A - 5 poli
Capacità vasca: 35 Kg
Produzione oraria: 170 Kg
Gruppo refrigerazione: 2200 frigoriferie/h
Ingombro: h. 1550 mm, l. 500 mm, p. 1000 mm
con tavola vibrante: l. 800 mm