

PATENT
plus ex
24 KG TANK CAPACITY

CONTINUOUS
TEMPERING
MACHINE

PATENT
EX[®]
GENERATION



Dimensioni ridotte con possibilità
di essere accessoriata con tutti
gli optional Selmi

Adatta a Cioccolaterie, Pasticcerie,
Panifici e Gelaterie

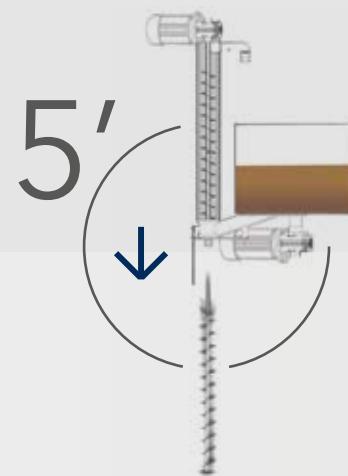
Tempera 24 Kg di cioccolato
in 15 minuti circa

Nuove concezioni costruttive
comportano consumi energetici
ridotti

Nuova versione con coclea estraibile e pannello dei comandi digitale. Versatilità d'impiego ed economicità di esercizio. I vantaggi di utilizzo di questa macchina 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. Dosatore volumetrico con pedaliera per il controllo del flusso del cioccolato. Tavola vibrante riscaldata in bassa tensione.

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

COCLEA ESTRAIBILE IN 5 MINUTI



Dati tecnici

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz
Potenza richiesta: 1,6 Kw - 16 A - 5 poli
Capacità vasca: 24 Kg
Produzione oraria: 90 Kg
Gruppo refrig: 1100 frigorie/h
Ingombro: h. 1470 mm, l. 490 mm, p. 1000 mm
con tavola vibrante: l. 800 mm
con RS200: l. 1740 mm