



Macchina professionale per il temperaggio del cioccolato

Nuova versione della temperatrice per cioccolato Ghana, capostipite della Selmi, con pannello dei comandi digitale che aumentano la versatilità d'impiego e l'economicità di esercizio.

Dosatore volumetrico con pedaliera per il controllo del flusso del cioccolato.

Tavola vibrante riscaldata in bassa tensione.

Temperatrice in grado di produrre fino a 90 kg di cioccolato temperato all'ora.

Rinnovata in tutte le sue parti con applicazione dei più moderni sistemi costruttivi.

Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro

Peso a vuoto

Materiale a contatto con alimenti

Materiale guarnizioni

Capacità vasca

N° ruote pivotanti

[mm] (LxWxH) 500x875x1470

[kg] 159

inox AISI 304 L

PTFE

[kg] 24

4

Caratteristiche impianto refrigerante

Gruppo refrigerante

Gas refrigerante

Quantità gas refrigerante

Liquido refrigerante

70% acqua, 30% glicole senza fosfati

[Fr/h] 1100

R452A

[g] 410

[l] 2,5

Caratteristiche elettriche

Potenza totale installata

Tensione alimentazione

Numero fasi

Frequenza

Tensione ausiliari

Grado di protezione involucro

Tipo di collegamento: spina industriale

[kW] 1,6

[VAC] 400 / 220

1* / 3

[Hz] 50 / 60

[Vdc] +24

IP65

16A - 5 poli

Caratteristiche di processo

Rapporto riduttore vasca

Giri massimi agitatore

Produzione oraria

1:60

[rpm] 23

[kg/h] 90

