



La bassina in acciaio Comfit Maxi è una confettatrice di prodotti quali dragees in cioccolato, confetti in cioccolato e zucchero e ricopertura di nocchie, pistacchi, mandorle e frutta secca di vario tipo e dimensione.

L'immissione dell'aria nella cavità della vasca di rotolamento è comandata da un gruppo frigorifero atto a velocizzare l'ingrossamento dei confetti mediante l'immissione di cioccolato, nella fase successiva tramite una resistenza, si può ottenere la lisciatura, la brillantezza del prodotto e la pulizia finale della macchina.

Sulla plancia di comando è inserito un termoregolatore che permette la regolazione della temperatura in funzione delle lavorazioni richieste.

**Caratteristiche meccaniche**

Dimensioni di ingombro  
Peso a vuoto  
Materiale a contatto con alimenti  
Materiale guarnizioni  
Capacità vasca  
N° ruote pivotanti

[mm] (LxWxH) 1060x1460x1600  
[kg] 300  
inox AISI 304 L  
PTFE  
50 / 60 kg  
4

**Caratteristiche impianto refrigerante**

Gruppo refrigerante  
Gas refrigerante  
Quantità gas refrigerante

[Fr/h] 1900  
R452A  
[g] 600

**Caratteristiche elettriche**

Potenza totale installata  
Tensione alimentazione  
Numero fasi  
Frequenza  
Tensione ausiliari  
Grado di protezione involucro  
Collegamento: spina industriale

[kW] 2,5  
[VAC] 400  
3  
[Hz] 50 / 60  
[Vdc] +24  
IP65  
16A - 5 poli

**Caratteristiche impianto pneumatico**

Pressione di esercizio minimo  
Portata minima  
Caratteristiche aria

[bar] 6  
[l/min] 300  
filtrata, secca e disoleata

**Caratteristiche di processo**

Produzione oraria

[kg] 40

