CHOCOPAINT DOUBLE

SCHEDA TECNICA

SELMI CHOCOLATE MACHINERY



Cabina di aspirazione, verniciatura e spruzzatura alimentare riscaldata a temperatura controllata per cioccolaterie, pasticcerie e gelaterie.
Chocopaint di Selmi la nuovissima cabina di spruzzatura, vernicitura dedicata alla decorazione con burro di cacao, colori alimentari e gelatine di soggetti in cioccolato, pralineria e tavolette, semifreddi, monoporzioni, torte, biscotteria e stampi in policarbonato.
Adatta all'inserimento in tutti il laboratori di cioccolateria, pasticceria e gelateria, innovativa e tecnologica come tutte le macchine e attrezzature per la lavorazione del cioccolato di Selmi, si differenzia sul mercato per l'elevato potere aspirante in grado di evitare quasi completamente la diffusione dei colori utilizzati nell'ambiente di lavoro a garanzia di pulizia e maggior igiene del laboratorio in cui viene utilizzata.
Completamente costruita in acciaio è dotata:
di illuminazione a led; di un piatto girevole amovibile e utilizzabile per facilitare la decorazione dei soggetti in cioccolato; di pedale per azionare e interrompere la rotazione del piatto durante le fasi di decorazione, di ruote per consentire la movimentazione e lo spostamento di Chocopaint all'interno dei laboratori; di porte anteriori che garantiscono maggior igiene durante i fermi produttivi.
La pistola di spruzzatura, collegata al compressore integrato all'interno della macchina, attiva la nebulizzazione oltre ad essere dotata di contenitore sovrastante per l'inserimento del burro di cacao e dei colori necessari alla lavorazione.
Il regolatore di pressione integrato consente di regolare l'intensità dell'aria di spruzzatura al fine di ottenere la tonalità di colorazione desiderata.
I doppi filtri, amovibili e sostituibili, hanno la funzione di raccogliere e bloccare l'eccesso del materiale di decorazione durante l'utilizzo
Il pannello di controllo digitale consente di regolare la temperatura di riscaldamento della cabina sottostante, l'azionamento della ventola di aspirazione con intensità personalizzabile , del compressore, l'accensione delle luci led e la regolazione della velocità del piatto rotante
Chocopaint è dotata inoltre di una comoda e utile cabina riscaldata che consente di mantenere fluidi i colori, il burro di cacao e le attrezzature necessarie alla decorazione durante le pause lavoro.
Anni di esperienza nel settore rendono la nuova cabina di spruzzatura e decorazione Chocopaint di Selmi un investimento sicuro che garantisce una decorazione rapida e professionale del cioccolato e di qualsivoglia prodotto di pasticceria e gelateria, con una riduzione delle emissioni nell'ambiente di laboratorio fino all'95% ed un conseguente risparmio delle materie prime utilizzate.

SELMI chocolate machinery

www.selmi-group.it
info@selmi-group.it
Tel: +39 0172 479 273
Fax: +39 0172 477 814
Via Langhe 25,
12042 Pollenzo (CN)

Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro	[mm] (LxWxH) 1930x790x1850
Peso a vuoto	[kg] 330
Materiale a contatto con alimenti	inox AISI 304 L
N° ruote pivottanti	4

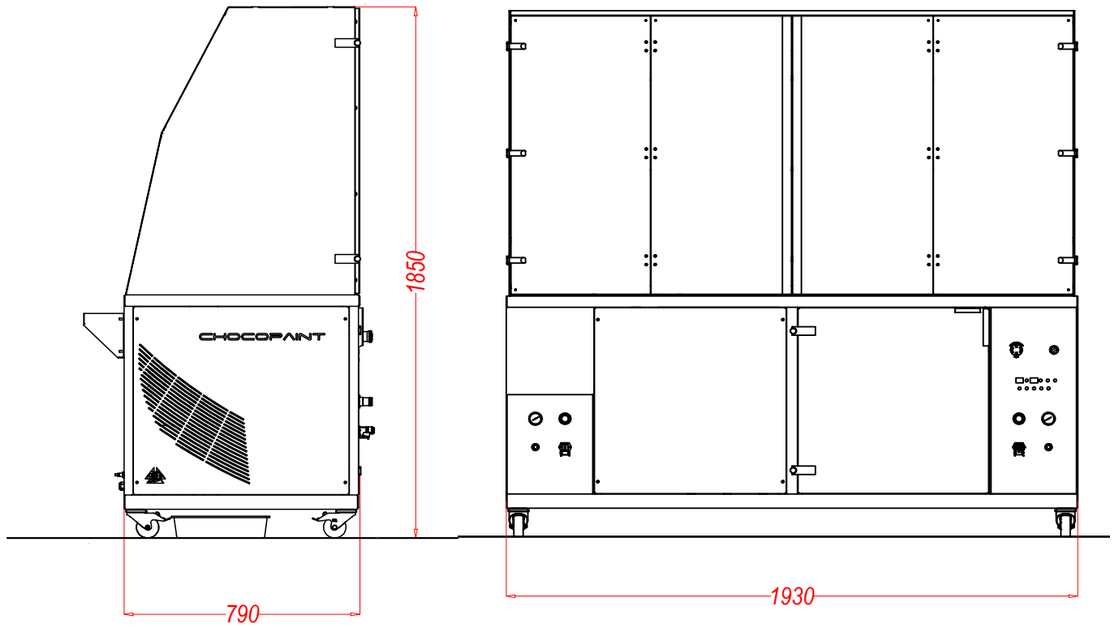
Caratteristiche elettriche

Potenza totale installata	[kW] 4
Tensione alimentazione	[VAC] 220
Numero fasi	1
Frequenza	[Hz] 50 / 60
Tensione ausiliari	[Vdc] +24
Grado di protezione involucro	IP65
Tipo di collegamento: spina industriale	16A - 3 poli

Caratteristiche impianto pneumatico

La macchina è dotata di un compressore interno.
Possibilità di allaccio alla rete di aria compressa:

P ressione di esercizio minimo	[bar] 6
Portata minima	[l/min] 300
Caratteristiche aria	filtrata, secca e disoleata



I dati possono differire in base alle condizioni di installazione richieste in fase di contratto o da specifiche del cliente. Per i dati corretti fare riferimento alla targa posta all'interno del quadro elettrico.