



Cabina di aspirazione, verniciatura e spruzzatura alimentare riscaldata a temperatura controllata per cioccolaterie, pasticcerie e gelaterie. Chocopaint di Selmi la nuovissima cabina di spruzzatura, verniciatura 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 i 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. Consente inoltre di poter inserire fino a 7 teglie di cm 60x40 grazie alle apposite guide montate ai lati. 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.

### Caratteristiche meccaniche

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

[mm] (LxWxH) 980x790x1850  
[kg] 250  
inox AISI 304 L  
4

### Caratteristiche elettriche

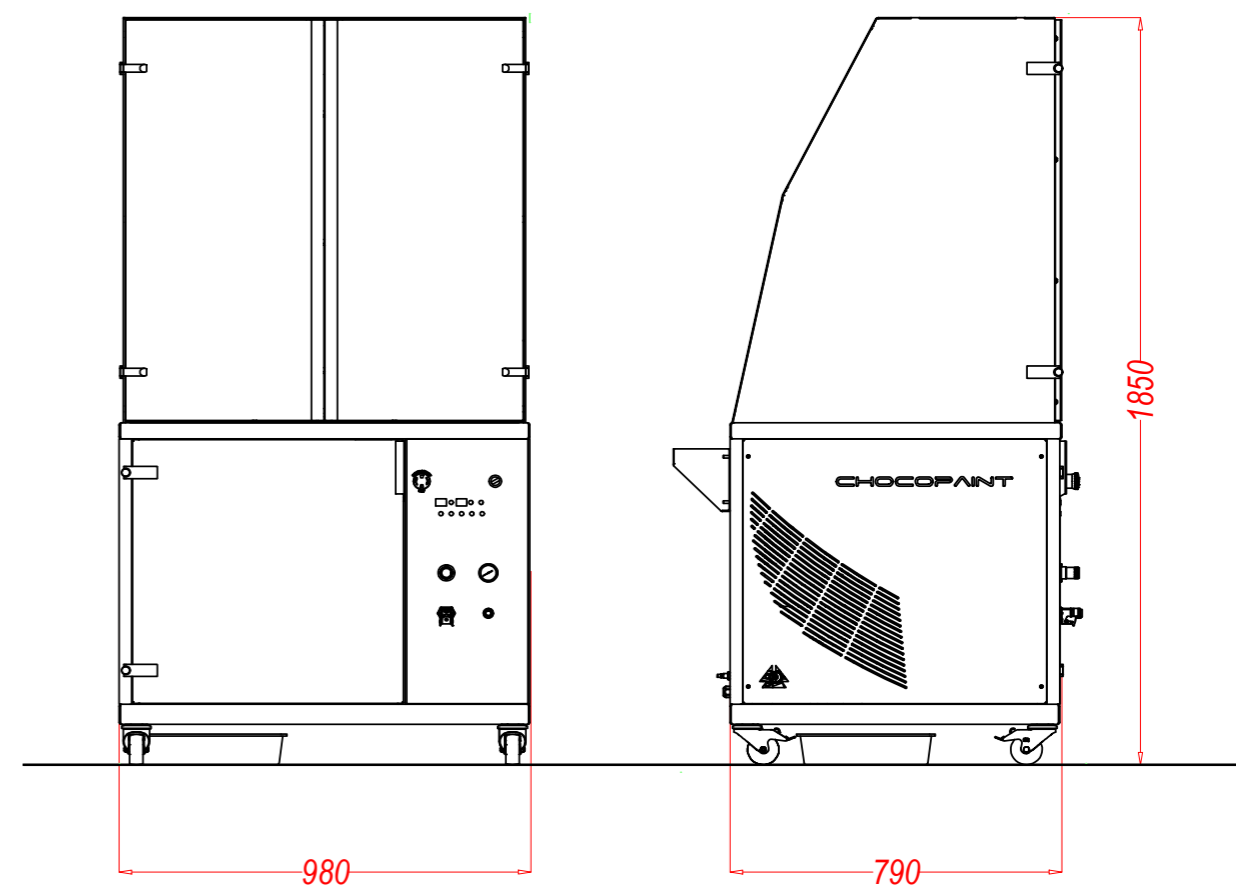
Potenza totale installata  
Tensione alimentazione  
Numero fasi  
Frequenza  
Tensione ausiliari  
Grado di protezione involucro  
Tipo di collegamento: spina industriale

[kW] 2  
[VAC] 220  
1  
[Hz] 50 / 60  
[Vdc] +24  
IP65  
16A - 3 poli

### Caratteristiche impianto pneumatico

La macchina è dotata di un compressore interno.  
Possibilità di allaccio alla rete di aria compressa:  
Pressione di esercizio minimo  
Portata minima  
Caratteristiche aria

[bar] 6  
[l/min] 150  
filtrata, secca e disoleata



### 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)



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.