



Prima Bassina sul mercato ad essere equipaggiata di un gruppo refrigerante

Rapido interscambio di aria calda e fredda

Può essere utilizzato in combinazione con Spray System che necessita di essere alimentato da una fonte di aria compressa

Filtro aria intercambiabile



SPRAY SYSTEM

Spruzzatore a depressione adattabile esclusivamente a macchine confettrici Selmi, riscaldato e termoregolato in BT e interamente costruito in alluminio trattato per alimenti. L'apparecchio è montato su un carrello in acciaio inox mobile. La parte superiore è facilmente asportabile per una rapida pulizia.

L'accessorio necessita di essere alimentato da una fonte di aria compressa (4 atm con 300 l/min).

Bassina interamente in acciaio AISI 304 dotata di un variatore elettronico di velocità per ottimizzare la confettatura di prodotti 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.

Dati tecnici

Specifiche elettriche: 220 V monofase 50 Hz
 Potenza richiesta: 1,8 Kw - 16 A - 3 poli
 Capacità vasca: 20 Kg
 Produzione oraria: 20 Kg
 Gruppo refrig: 1100 frigorifici/h
 Ingombro: h. 1500 mm, l. 720 mm, p. 1200 mm