

comfit maxi

BASSINA



Macchina destinata ad utilizzo semi-industriale

In questa fascia di categoria merceologica è l'unica ad essere equipaggiata di gruppo refrigerante autonomo

Filtro aria intercambiabile

Possibilità di modifica a 220 V trifase 50-60 Hz



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: 400 V trifase 50 Hz
Potenza richiesta: 2,5 Kw - 16 A - 5 poli
Capacità vasca: 50/60 Kg
Produzione oraria: 40 Kg
Gruppo refrig: 1900 frigorifici/h
Ingombro: h. 1650 mm, l. 1100 mm, p. 1500 mm