

legend

CONTINUOUS TEMPERING MACHINE

24 KG TANK CAPACITY



Dimensioni ridotte con possibilità di essere accessoriata con tutti gli optional Selmi

Adatta a Cioccolaterie, Pasticcerie, Panifici e Gelaterie

Tempera 24 Kg di cioccolato in 15 minuti circa

Nuove concezioni costruttive comportano consumi energetici ridotti

Nuova versione, con pannello dei comandi digitale. Versatilità d'impiego ed economicità di esercizio. Dosatore volumetrico con pedaliera per il controllo del flusso del cioccolato. Tavola vibrante riscaldata in bassa tensione. Restyling rinnovato della capostipite Selmi: il vecchio modello ghana. Rinnovata in tutte le sue parti con applicazione dei più moderni sistemi costruttivi.

- Modifica per alimentazione 220 V monofase
- Possibilità di modifica a 220 V trifase 50/60 Hz
- Tavola vibrante riscaldata 220 V 24 V
- Accessori: Ricopritore RS200 e R200 Legend, piastra di colaggio, ricopritore per tartufi, Tunnel 200/250

Dati tecnici

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz

Potenza richiesta: 1,6 Kw - 16 A - 5 poli

Capacità vasca: 24 Kg

Produzione oraria: 90 Kg

Gruppo refrig: 1100 frigoriferie/h

Ingombro: h. 1470 mm, l. 500 mm, p. 840 mm
con tavola vibrante: l. 800 mm