

LEGEND

CONTINUOUS TEMPERING MACHINE

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.

