

PLUS EX[®] PATENT

CONTINUOUS TEMPERING MACHINE
COCLEA ESTRAIBILE IN 5 MINUTI

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 coclea estraibile e pannello dei comandi digitale. Versatilità d'impiego ed economicità di esercizio. I vantaggi di utilizzo di questa macchina sono innumerevoli, in primo luogo la possibilità di inserire granella di nocciola, grùè di cacao e qualsivoglia prodotto all'interno del cioccolato per consentirne l'aromatizzazione. Dosatore volumetrico con pedaliera per il controllo del flusso del cioccolato. Tavola vibrante riscaldata in bassa tensione.

Modifica per alimentazione 220 V monofase • Possibilità di modifica a 220 V trifase 50/60 Hz • Tavola vibrante riscaldata: 220 V 24 V • Accessori: R200/R200L/R250, Piastra di collaggio, Ricopritore per tartufi, Tun 300/400
Possibilità di rimozione della coclea per un rapido lavaggio interno della macchina

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 frigor/h
Ingombro: h. 1470 mm, l. 490 mm, p. 1000 mm
con tavola vibrante: l. 800 mm
con R200: l. 1740 mm

