

selmi one

CONTINUOUS TEMPERING MACHINE

12 KG TANK CAPACITY

CLASSIC
LINE



Dimensioni ridotte

Adatta a Cioccolaterie, Pasticcerie,
Panifici e Gelaterie

Tempera 12 Kg di cioccolato
in 7 minuti circa

Nuove concezioni costruttive
comportano consumi energetici
ridotti

Rapidità nello scioglimento e nella tempera del cioccolato. Misure d'ingombro minime. Tavola vibrante riscaldata in bassa tensione. Pulizia facilitata della macchina. Dosatore volumetrico, pedaliera per il controllo del flusso del cioccolato. Gruppo refrigerante a circuito chiuso con scambiatore in controcorrente.

- Modifica per alimentazione 220 V monofase
- Possibilità di modifica a 220 V trifase 50/60 Hz
- Tavola vibrante riscaldata a 220 V 24 V

Dati tecnici

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz

Potenza richiesta: 1 Kw 16 A - 5 poli

Capacità vasca: 12 Kg

Produzione oraria: 55 Kg

Gruppo refrig: 900 frigor/h

Ingombro: h. 1470 mm, l. 380 mm, p. 730 mm
con tavola vibrante: l. 670 mm