

FUTURA EX[®] PATENT

CONTINUOUS TEMPERING MACHINE

COCLEA ESTRAIBILE IN 5 MINUTI



- ▶ Spazi ridotti e possibilità di essere accessoriata con tutti gli optional Selmi
- ▶ Adatta a medio-grande laboratorio, Cioccolaterie e Pasticcerie
- ▶ La macchina, essendo equipaggiata di un sistema di tempera semi-industriale, è particolarmente adatta a Cioccolaterie e locali di prestigio
- ▶ Tempera Kg. 35 di cioccolato in circa 14/15 minuti



GUARDA
IL FILMATO

Nuova versione della temperatrice con coclea estraibile e pannello dei comandi digitale. Questa macchina si differenzia sul mercato per un nuovo sistema brevettato che consente l'estrazione della coclea temperante in pochi minuti. I vantaggi di utilizzo di questa nuova macchina temperatrice sono innumerevoli: in primo luogo la possibilità di inserire granella di nocciola, gruè di cacao e qualsivoglia prodotto all'interno del cioccolato per consentirne l'aromatizzazione.

In caso di lavorazioni speciali la macchina è in grado di mantenere la cristallizzazione anche a temperature di tempera nettamente inferiori alle usuali. Versatilità d'impiego ed economicità di esercizio.

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 colaggio, Ricopritore per tartufi, Tun 300/400.

Possibilità di rimozione della coclea per un rapido lavaggio interno della macchina

Specifiche elettriche: 400 V trifase - 50 Hz

Potenza richiesta: 2,5 Kw - 16 A - 5 poli.

Capacità vasca: 35 Kg.

Produzione oraria: 170 Kg.

Gruppo refrig.: 2200 frigorie/h.

Ingombro: h. 1550, l. 500, p. 1000 mm.
con tavola vibrante: l. 800 mm.

