

# LEGEND

CONTINUOUS TEMPERING MACHINE



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

- Dimensione ridotte con possibilità di essere accessoriata con tutti gli optional Selmi.
- Adatta a Cioccolaterie, Pasticcerie, Panifici e Gelaterie.
- Tempera Kg. 24 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 R200, piastra di colaggio, ricopritore per tartufi, Tun 300/400.