

PLUS

EX[®] PATENT

CONTINUOUS TEMPERING MACHINE

COCLEA ESTRAIBILE IN 5 MINUTI



- ▶ 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.



GUARDA
IL FILMATO

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 granello di nocciola, grùe 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

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. 490, p. 1000 mm.
con tavola vibrante: l. 800 mm.
con R200: l. 1740**

