

selmi one

TEMPEREUSE AUTOMATIQUE CONTINUE

12 KG TANK CAPACITY

CLASSIC
LINE



Dimensions compactes

Adaptée pour les petites utilisations de chocolat: boulangers, glaciers, chocolats spéciaux

Effectue le tempérage de 12 kg de chocolat en 7 minutes environ

Conception moderne pour une consommation d'énergie réduite

Fusion et tempérage rapide du chocolat. Dimensions compactes pour un encombrement minimum. Equipement de série complet avec table vibrante à barreaux chauffants, pédale de control pour le flux de chocolat, doseur volumétrique. Nettoyage facile de la machine. Unité de refroidissement à circuit fermé avec échangeur thermique à contre-courant et groupe frigorifique.

- Possibilité de modification en 220V monophasé (en option)
- Possibilité de modification en 220 V triphasé - 50/60 Hz (en option)
- Table vibrante réchauffée 220 V 24 V

Données techniques

Spécifications électriques: 400 V triphasé 50 Hz

Puissance installée: 1 Kw 16 A - 5 pôles

Capacité cuve: 12 Kg

Production horaire: 55 Kg

Groupe réfrigérant: 900 frigories/h

Encombrement: h. 1470 mm, l. 380 mm, p. 730 mm
avec table vibrante: l. 670 mm