

PATENT
plus ex
24 KG TANK CAPACITY

TEMPEREUSE
AUTOMATIQUE
CONTINUE

PATENT
EX[®]
GENERATION



De dimensions compactes, la Plus ex peut recevoir tous les accessoires de la gamme Selmi

Adaptée pour les utilisations moyennes de chocolat

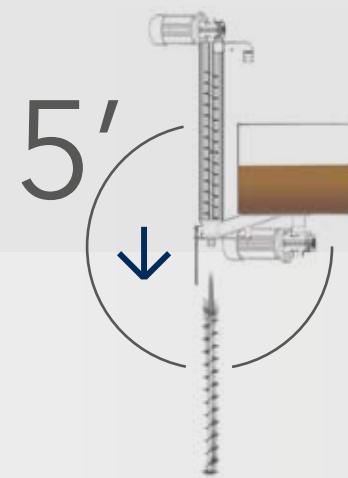
Effectue le tempérage de 24 kg de chocolat en environ 15 minutes

Conception moderne pour une consommation d'énergie réduite

Cette nouvelle version, avec vis amovible et dotée de toute la technologie moderne, pour une performance optimale: commandes électroniques et panneau de commande digital à affichage numérique, est polyvalente et économique. 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; la vis sans fin démontable permet l'utilisation de chocolat avec inclusions (grains de noisettes, grué de cacao,..) ou aromatisé.

- 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
- Accessoires : RS250/RS200/RS200L, plaque de coulage, tapis pour truffes, Tun 200/250
- Possibilité d'enlever la vis de transfert pour un lavage interne rapide de la machine

VIS AMOVIBLE EN 5 MINUTES



Données techniques

Spécifications électriques: 400 V triphasé 50 Hz
Puissance installée: 1,6 Kw 16 A - 5 pôles
Capacité cuve: 24 Kg
Production horaire: 90 Kg
Groupe réfrigérant: 1100 frigories/h
Encombrement: h. 1470 mm, l. 490 mm, p. 1000 mm
avec table vibrante: l. 800 mm
avec R200: l. 1740 mm