Características mecánicas Dimensiones

Material en contacto con alimentos Material de las juntas Capacidad del tanque Nº de ruedas pivotantes

Características electricas

Potencia total instalada Tensión de alimentación Número de fases Frecuencia Grado de protección Conexión: enchufe industrial

Características del proceso

Duración del ciclo de trabajo

[mm] (LxWxH) 625x920x1400

inox AISI 304 L

PTFE [kg] 100

[kW]4 [VAC] 400

[Hz] 50 / 60 IP65 16A - 5 poles

[h] 8 / 12

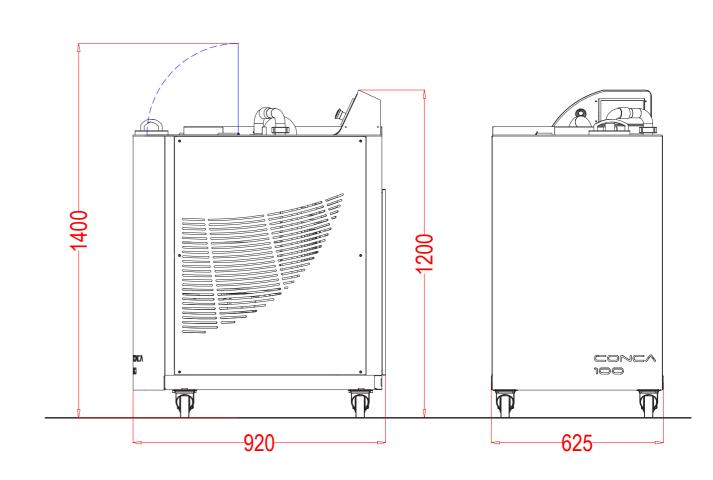




Tamaño Compacto. Pensado para Obradores de Chocolate medianos y grandes. Agitador diseñado para una perfecta homogeneización del chocolate. Programa personalizable por el operario. Una Máquina fundamental para completar el proceso de transformación del chocolate, ya que permite eliminar la "acidez" y una posible humedad residual, exaltando al máximo las cualidades del producto realizado.

El agitador situado en el centro de la Cubeta calefactada, con la tarea de agitar continuamente el chocolate y oxigenándolo para obtener un producto homogéneo y sin defectos en un ciclo de 8/12 h.

El programa de trabajo personalizable por el operario. La pantalla táctil en la parte frontal de la máquina tiene cuatro fases distintas: Tiempo de Agitación, Temperatura, Emulsión e Intensidad de oxigenación mediante el flujo de aire variable.



SELMI chocolate machinery

